



Rose Menu

(Choice of:)

1st Course

(Combination platter featuring 4 dishes)

Shrimp mousse on sugar cane

Wok-fried pork ribs with BBQ sauce

Crisp fried Vietnamese spring roll

Wok-fried squid with Szechuan hot & spicy sauce

Chilled prawn with assorted fruits in sauce mayo

Chilled lotus stems salad with shredded chicken

Grilled Vietnamese pork roll

2nd Course

Braised sweet corn & crab meat in chicken broth

Braised assorted seafood & bean curd in superior

Braised assorted seafood with sea weed in superior stock

3rd Course

Steamed tiger prawn with coconut juice

Wok-fried tiger prawn with butter sauce

Wok-fried tiger prawn with salt & pepper

Wok-fried tiger prawn with black bean sauce

4th Course

Deep-fried seabass with sweet & sour sauce

5th Course

Roasted crispy chicken with shallot & ginger sauce

Braised whole chicken with assorted mushrooms in Chinese herb sauce

Roasted crispy chicken with Thai mango salsa

Stewed beef shank with pate sauce served with bread

6th Course

Braised assorted mushrooms with seasonal green vegetables in oyster sauce

Braised vegetables Lo Han style

Steamed seasonal vegetables with duo off egg in superior stock

Braised green vegetables with shredded chicken & black mushroom sauce

7th Course

Wok-fried rice with chicken meat & shrimps with salted fish

Steamed rice with mixed wax meat & dried shrimps wrap in lotus leaf

Wok-fried fragrant rice with assorted seafood

Traditional Yong Chow fried rice

8th Course

Chilled almond bean curd with lychee & longan

Double-boiled sweetened lotus seeds and lily bulbs

Chilled sweet corn & vanilla ice-cream with sago

Chilled sea coconut & longan with lemon honey syrup



hotel Equatorial

HO CHI MINH CITY



Thực Đơn Hoa Hồng

(Quý khách lựa chọn thực đơn bên dưới)

MÓN KHAI VỊ

(Thực đơn bốn món khai vị)

Chạo tôm

Sườn heo xào sốt BBQ

Chả giò Việt Nam

Mực xào sốt cay Tứ Xuyên

Tôm trộn với trái cây thập cẩm
và sốt mayonnaise

Gỏi ngó sen gà xé

Nem nướng

MÓN THỨ HAI

Súp bắp non thịt cua

Súp hải sản & đậu hũ

Súp rong biển hải sản

MÓN THỨ BA

Tôm sú hấp nước dừa

Tôm sú xào sốt bơ

Tôm sú xào muối tiêu

Tôm sú xào sốt tương đen

MÓN THỨ TƯ

Cá chẽm chiên sốt chua ngọt

MÓN THỨ NĂM

Gà quay giòn với sốt hành tím & gừng

Gà nguyên con hầm với nấm thập cẩm & thuốc bắc

Gà quay giòn với sốt kiểu Thái

Bắp bò sốt pate dùng với bánh mì

MÓN THỨ SÁU

Nấm thập cẩm hầm rau cải xanh theo mùa sốt dầu hào

Rau cải hầm kiểu La Hán

Rau cải theo mùa hấp với nước dùng thượng hạng
và hai loại trứng

Rau cải xanh hầm với thịt gà xé sốt nấm đông cô

MÓN THỨ BẢY

Cơm chiên thịt gà, tôm & cá mặn

Cơm hấp với các loại thịt trộn & tôm khô gói lá sen

Cơm chiên hải sản

Cơm chiên dương châu

MÓN THỨ TÁM

Chè hạnh nhân trái vải và long nhãn lạnh

Chè hạnh sen và bách hợp

Chè bắp và kem vani với bột bán lạnh

Dừa nước, long nhãn với chanh và mật ong



hotel Equatorial
HO CHI MINH CITY