



A member of  SAIGONTOURIST

# *Festive* FOR A SEASON

M E N U



ROOFTOP GRAND LOUNGE

# COUNTDOWN PARTY 2025

HAPPY NEW YEAR

ROOFTOP GRAND LOUNGE

Skyfire Celebration Countdown to 2025

## International Buffet Menu

19:00 - 00:45 | December 31<sup>st</sup>, 2024

VND 3.299.000++/ adult

VND 2.474.000++/ child (uner 1m2)

Program:

- International Buffet
- Music show
- Gameshow & Lucky Draw
- Fireworks show

# 20% OFF

For In-guest house & Early bird before December 26<sup>th</sup>, 2024.

*\*\*The prices are subject to 5% service charge & 8% VAT/ \*\*Giá trên chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & 8% thuế VAT.*

# INTERNATIONAL BUFET MENU

19:00 - 00:45 | ROOFTOP GRAND LOUNGE - 20<sup>th</sup> Floor

## SOUP

- Turkey Cream Soup
- Crab meat with Sea cucumber and Scallop Soup

## APPETIZER

- Salami slice
- Garlic sausage
- Smoked beef
- Cold cut with olives
- Edam cheese, gouda cheese, emental cheese with condiment nuts
- Dark rye roll, baguette, mini roll, whole meal bread, garlic bread
- Grand spring roll
- Fried shrimp paste on sugar cane
- Fried Mandu
- Deep fried stuffing crab claw
- Deep fried shrimp wonton
- Sashimi, Kanzunko Nishin, octopus...
- Sashimi salmon with condiments
- Assorted Maki roll ...

## SALAD BAR WITH CONDIMENTS

- Tiger Shrimp cocktail Salad
- Salmon mixed green garden Salad
- Thai-style Jelly fish Salad
- Smoked Goose Fillet Salad

## CARVING STATION

- Roasted US beef
- Roasted Turkey
- Roasted lamb leg
- Baked vegetables with assorted sauces ( green pepper sauce, mustard sauce, red wine sauce, mint sauce, rosemary sauce..)

## SEAFOOD BAR & BBQ

- Grilled lobster, Prawn
- Crab, Oyster
- Grilled mussel
- Grilled Octopus
- Grilled Scallop
- Grilled lamb rack, US Sirloin
- Grilled Sausage
- Grilled Chicken wings

## HOT STATION

- Pan fried salmon fillet with Passion fruit sauce
- Baked pork rib with charsiu sauce
- Stir fried scampi with Salted egg Sauce
- Grilled Lamb rack with Rosemary Sauce
- Baked beef with Foiegras Sauce
- Baked Turkey breast with strawberry Sauce
- Sauteed vegetables with butter
- American Beef Fried rice

## DESSERT

- Assorted fresh fruits (5-types)
- Assorted cakes: Cheese cake, Fruits tart, Strawberry cake, Chocolate cake, New Year cake
- Longan bean curd with almond syrup
- Lotus seed with aloe in syrup



# TIỆC TỰ CHỌN

19:00 - 00:45 | ROOFTOP GRAND LOUNGE - Tầng 20

## SÚP / SOUP

Súp kem gà tây  
Súp thịt cua hải sâm ,sò điệp

## KHAI VỊ

Xúc xích salami  
Xúc xích tỏi  
Bò xông khói  
Xúc xích ô liu  
Phô mai các loại  
Bánh mì các loại  
Chả giò Grand  
Chạo tôm cuốn mía  
Bánh Mandu  
Càng cua bách hoa  
Hoành thánh tôm chiên giòn  
Sushi các loại, cá trích ép trứng, bạch tuộc  
Phi lê cá hồi  
Cơm cuộn các loại

## QUẦY XÀ LÁCH

Xà lách tôm cocktail  
Xà lách cá hồi  
Gỏi sứa kiểu Thái  
Xà lách ức ngỗng xông khói

## QUẦY CARVING

Thăn bò đút lò  
Gà tây  
Đùi trầu quay  
Rau củ đút lò với các loại sốt (sốt tiêu xanh, sốt mù tạt, sốt vang, sốt thì là, sốt hương thảo...)

## QUẦY HẢI SẢN

Tôm hùm, tôm sú  
Cua, Hàu  
Chém chép nướng  
Bạch tuộc nướng  
Sò điệp nướng  
Sườn cừu, thăn bò Mỹ nướng  
Xúc xích Đức nướng  
Cánh gà nướng

## MÓN NÓNG

Phi lê cá hồi áp chảo sốt chanh dây/  
Sườn quay xá xíu  
Tôm càng sốt trứng muối  
Sườn cừu nướng sốt hương thảo  
Bò đút lò sốt gan ngỗng  
Ức gà tây sốt dâu  
Rau củ xào bơ  
Cơm chiên bò kiểu Mỹ

## MÓN TRÁNG MIỆNG

Trái cây các loại ( 5 loại)  
Bánh Âu các loại : Bánh phô mai, Bánh tạt trái cây, Bánh dâu, Bánh sô cô la, Bánh mừng năm mới  
Chè đậu hũ hạnh nhân  
Chè hạt sen lô hội





GRAND HALL & CHAVINGY HALL

New Year's Eve Dining & Countdown Party 2025

## International Buffet Menu

19:00 - 00:45 | December 31<sup>st</sup>, 2024

**VND 2.599.000++/ adult**

**VND 1.950.000++/ child (uner 1m2)**

Program:

- International Buffet
- Music show
- Gameshow & Lucky Draw
- Fireworks show

**20% OFF**

For In-guest house & Early bird before  
December 26<sup>th</sup>, 2024.

*\*\*The prices are subject to 5% service charge & 8% VAT/ \*\*Giá trên chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & 8% thuế VAT.*

# TIỆC TỰ CHỌN

19:00 - 21:30 | GRAND HALL - Tầng 4  
22:30 - 00:45 | CHAVINGY HALL - Tầng 12

## KHAI VỊ

Xúc xích salami  
Xúc xích tỏi  
Bò xông khói  
Xúc xích ô liu  
Phô mai các loại  
Bánh mì các loại  
Chả giò Grand  
Chạo tôm cuốn mía  
Bánh Mandu  
Càng cua bách hoa  
Sushi các loại, cá trích ép trứng, bạch tuộc  
Phi lê cá hồi  
Cơm cuộn các loại

## QUẦY XÀ LÁCH

Xà lách tôm cocktail  
Xà lách cá hồi  
Gỏi sứa kiểu Thái  
Xà lách ức ngỗng xông khói

## QUẦY CARVING

Thăn bò đút lò  
Gà tây  
Rau củ đút lò với các loại sốt (sốt tiêu xanh, sốt mù tạt, sốt vang, sốt thì là, sốt hương thảo...)

## MÓN TRÁNG MIỆNG

Trái cây các loại ( 5 loại)  
Bánh Âu các loại : Bánh phô mai, Bánh tạt trái cây, Bánh đậu, Bánh sô cô la, Bánh mừng năm mới  
Chè đậu hũ hạnh nhân  
Chè hạt sen lô hội

## SÚP / SOUP

Súp kem gà tây  
Súp thịt cua hải sâm, sò điệp

## QUẦY HẢI SẢN

Tôm hùm, tôm sú  
Cua, Hàu  
Chém chép nướng  
Bạch tuộc nướng  
Sò điệp nướng  
Sườn cừu, thăn bò Mỹ nướng  
Xúc xích Đức nướng  
Cánh gà nướng

## MÓN NÓNG

Phi lê cá hồi áp chảo sốt chanh dây/  
Sườn quay xá xíu  
Tôm càng sốt trứng muối  
Sườn cừu nướng sốt hương thảo  
Bò đút lò sốt gan ngỗng  
Ức gà tây sốt dâu  
Rau củ xào bơ  
Cơm chiên bò kiểu Mỹ

## CAPANÉ

Sò điệp Thái Lan chiên  
Hoành thánh chiên  
Chả giò trái thơm  
Xúc xích roll  
Cá chém chiên giòn  
Khoai tây chiên  
Bánh mì pochita  
Trái cây xiên que  
3 loại bánh



# INTERNATIONAL

## B U F F E T M E N U

### APPETIZER

- Salami slice
- Garlic sausage
- Smoked beef
- Cold cut with olives
- Edam cheese, gouda cheese, emental cheese with condiment nuts
- Dark rye roll, baguette, mini roll, whole meal bread, garlic bread
- Grand spring roll
- Fried shrimp paste on sugar cane
- Fried Mandu
- Deep fried stuffing crab claw
- Sashimi, Kanzunko Nishin, octopus...
- Sashimi salmon with condiments
- Assorted Maki roll ...

### SALAD BAR WITH CONDIMENTS

- Tiger Shrimp cocktail Salad
- Salmon mixed green garden Salad
- Thai-style Jelly fish Salad
- Smoked Goose Fillet Salad

### CARVING STATION

- Roasted US beef
- Roasted Turkey
- Baked vegetables with assorted sauces ( green pepper sauce, mustard sauce, red wine sauce, mint sauce, rosemary sauce..)

### DESSERTS

- Assorted fresh fruits (5-types)
- Assorted cakes: Cheese cake, Fruits tart, Strawberry cake, Chocolate cake, New Year cake
- Longan bean curd with almond syrup
- Lotus seed with aloe in syrup

19:00 - 21:30 | GRAND HALL - Tầng 4

22:30 - 00:45 | CHAVINGY HALL - Tầng 12

### SOUP

- Turkey Cream Soup
- Crab meat with Sea cucumber and Scallop Soup

### SEAFOOD BAR & BBQ

- Grilled lobster, Prawn
- Crab, Oyster
- Grilled mussel
- Grilled Octopus
- Grilled Scallop
- Grilled lamb rack, US Sirloin
- Grilled Sausage
- Grilled Chicken wings

### HOT STATION

- Pan fried salmon fillet with Passion fruit sauce
- Baked pork rib with charsiu sauce
- Stir fried scampi with Salted egg Sauce
- Grilled Lamb rack with Rosemary Sauce
- Baked beef with Foiegras Sauce
- Baked Turkey breast with strawberry Sauce
- Sautéed vegetables with butter
- American Beef Fried rice

---

### CAPANÉ

- Fried Scallops "Thai" Style
- Deep fried wonton
- Spring rolls
- Deep fried seabass
- Sausage roll
- French fried
- Pochita bread
- Fresh fruit
- 3 kinds of cake





A member of  SAIGONTOURIST.com



**BOOK NOW**



**HOTEL GRAND SAIGON**

08 Dong Khoi St., Ben Nghe Ward, Dist. 1, HCMC

(84-28) 3915 5555

[info@hotelgrandsaigon.com](mailto:info@hotelgrandsaigon.com)

[www.hotelgrandsaigon.com](http://www.hotelgrandsaigon.com)