

# THỰC ĐƠN TỰ CHỌN / A LA CARTE MENU

## MÓN KHAI VỊ / APPETIZERS

- Chả giò vịt quay kiểu Tứ Xuyên**  
Deep fried spring roll in "Sichuan" style
- Gỏi củ hủ dừa tôm thịt**  
Coconut blade salad with shrimp and pork meat
- Gỏi bò rau mùi cần tàu**  
Beef salad with coriander and "Chinese" celery
- Gỏi bôn bôn tôm thịt**  
Cattail stem salad with shrimp and pork meat
- Gỏi ngó sen hải sản**  
Lotus stem salad with shrimp and pork meat
- Gỏi tuyết nhĩ tôm thịt**  
Snow fungus salad with shrimp and pork meat

## MÓN SÚP / SOUP

- Súp bào ngư thịt cua**  
Abalone soup with crab meat
- Súp gà nấm đông cô**  
Chicken soup with black mushroom
- Súp hoành thánh nhân tôm và nấm hương**  
Wonton soup with shrimp and black mushroom
- Súp măng tây hải sản**  
Asparagus soup with seafood
- Súp sườn kiểu Malaysia**  
Pork rib soup by "Malaysian" style

## MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

- Tôm sú nướng ngũ vị**  
Grilled prawn with five spices
- Tôm sú xào với nấm các loại**  
Sautéed shrimp with different kinds of mushroom
- Phi lê cá chẽm nướng sốt rượu Porto**  
Grilled sea bass fillet with Porto sauce
- Phi lê cá cờ chiên sốt chanh dây**  
Deep fried marlin with passion sauce
- Gà hấp lá dứa cải thìa**  
Steamed chicken with pandan leaf and cabbage
- Gà quay giòn sốt chua ngọt**  
Roasted chicken with sweet and sour sauce
- Gà nướng sốt teriyaki**  
Grilled chicken with teriyaki sauce
- Giò heo hầm gân nai hải sâm**  
Stewed pork leg with deer tendon and sea cucumber
- Sườn non nấu hai loại đậu**  
Braised pork spare rib with two kinds of bean
- Bò hầm tiêu xanh dùng với bánh mì**  
Stewed beef with green pepper served with bread
- Bò hầm rượu vang đỏ dùng với bánh mì**  
Stewed beef with red wine served with bread
- Bỏ câu quay kiểu Hồng Kông**  
Roasted pigeon in "Hong Kong" style

- Heo sữa quay giòn bánh bao**  
Roasted suckling pig with dumpling
- Cá bống mú hấp hành gừng**  
Steamed grouper with onion and ginger
- Cá bống mú hấp kiểu Hồng Kông**  
Steamed grouper in "Hong Kong" style
- Bò Úc nấu nấm dùng với bánh mì**  
Stewed "Australian" beef with mushroom served with bread
- Tôm càng sốt rượu cognac**  
Grilled tiger prawn with cognac flambé
- Tôm càng rôi sốt dấm balsamic**  
Roasted tiger prawn with balsamic vinegar sauce
- Tôm càng sốt cari kiểu Thái**  
Wok fried tiger prawn with "Thai" curry sauce

## MÓN RAU / VEGETABLE

- Cải thìa sốt dầu hào**  
Stir-fried cabbage with oyster sauce
- Cải thìa xào tỏi**  
Stir-fried cabbage with garlic
- Cải thìa sốt thịt cua**  
Stir-fried cabbage with crab meat
- Rau thập cẩm sốt dầu hào**  
Stir-fried mix vegetable with oyster sauce
- Rau thập cẩm xào tỏi**  
Stir-fried mixed vegetable with garlic

## MÓN CƠM - MÌ / RICE - NOODLE

- Cơm giòn hải sản và nấm**  
Sautéed sea food and mushroom served with deep fried rice
- Cơm chiên hải sản và nấm kim châm**  
Fried rice with seafood and needle mushroom
- Cơm chiên ngũ sắc**  
Fried rice in "Yangzhou" style
- Cơm chiên kiểu Phúc Kiến**  
Fried rice in "Fujian" style
- Mì xào hải sản và rau củ các loại**  
Stir-fried egg noodles with seafood and vegetarians

## TRÁNG MIỆNG / DESSERT

- Bánh brulee sốt đường cát nâu**  
Creme brulee with brown sugar
- Bánh mousse dâu tây (dừa, xoài, phô mai)**  
Strawberry (coconut, mango, cheese) mousse cake
- Bánh flan hương dừa**  
Coconut caramel
- Bánh tiramisu**  
Tiramisu cake
- Dâu tươi đút lò với kem**  
Baked strawberry with fresh cream



RIVERSIDE PALACE  
WEDDING & CONVENTION

# SPECIAL SET MENU

Tặng bánh khai vị đầu giờ  
Free welcome finger food

## MÓN KHAI VỊ / APPETIZERS

Chọn một món / Choose one dish

Chả giò hải sản trái cây dùng với salad  
Seafood spring roll served with salad

Tôm rang trứng muối  
Roasted shrimp with salted egg

Gỏi củ hũ dừa tôm thịt  
Coconut blade salad with shrimp and pork meat

## MÓN SÚP / SOUP

Chọn một món / Choose one dish

Súp cua Nhật nấu hạt sen và bắp non  
Kani, lotus seed and sweet corn soup

Súp tôm cua nấu nấm kim châm  
Crab meat, shrimp and needle mushroom soup

Súp gà nấu hạt sen và bắp non  
Chicken soup with lotus seed and sweet corn

## MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

Chọn hai món / Choose two dishes

Cánh gà quay dùng với bánh bao và xà lách  
Grilled chicken wing served with dumpling and salad

Sườn heo nướng sốt BBQ dùng với bánh bao  
Grilled pork rib with BBQ sauce served with fried dumpling

Cánh gà tiềm hạt sen, táo đỏ dùng với cơm giòn  
Stewed chicken wing with lotus seed, dried jujube  
served with deep fried rice

Sườn heo hầm kiểu Malaysia dùng với bánh mì  
Stewed pork rib in "Malaysian" style served with bread

Thực đơn không áp dụng trong tháng 01.2014  
This menu is not available in January 2014

Thực đơn có thể thay đổi theo yêu cầu. Vui lòng cho bếp trưởng của chúng tôi biết nhu cầu của quý khách  
Our chef can tailor a menu to your needs, please advise us of your preferences



RIVERSIDE PALACE  
WEDDING & CONVENTION

## MÓN CƠM / RICE

Chọn một món / Choose one dish

Cơm chiên gà xé cá mặn và trứng muối  
Fried rice with salted fish and shredded chicken and salted egg

Cơm chiên tôm và thịt nguội  
Fried rice with shrimp and ham

Cơm hấp lá sen  
Steamed rice wrapped in lotus leaf

## MÓN TRÁNG MIỆNG / DESSERT

Chọn một món / Choose one dish

Chè tàu hủ trái vải  
Chilled tofu and lychee sweet soup

Chè tàu hủ long nhãn  
Chilled tofu and longan sweet soup

Nho Mỹ  
Fresh grape

## MÓN ĐẶC BIỆT / SPECIAL MAIN COURSE

Dùng đổi với món chính / Exchange for main course

Phi lê cá chẻm sốt chanh dây (cam, chua ngọt)  
Grilled seabass fillet with passion fruit (orange, sweet and  
sour) sauce

Tôm sú đút lò sốt ớt samba  
Baked shrimp with chili samba sauce

Bò hầm tiêu xanh và tỏi dùng với bánh mì  
Stewed beef with green pepper, garlic served with bread

Bò hầm rượu Porto dùng với bánh mì  
Stewed beef with Porto wine served with bread