



INTERCONTINENTAL®
HALONG BAY RESORT

WEDDING SHARING MENU

STARTERS | MÓN KHAI VỊ

Ha Long Murex Snail

Marinated in ponzu, mixed seaweed, okra, sesame wasabi dressing.

Xà lách ốc gai Hạ Long ngâm tương thanh yên, rong biển thập cẩm, đậu bắp, sốt mù tạt mè.

Avocado Spring Rolls

Crispy tofu, aromatic herbs, hoisin peanut sauce.

Nem cuốn bơ, đậu phụ chiên giòn, các loại rau gia vị, sốt tương đậu.

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

Sweet & Sour Seafood Soup

Crab meat, shrimp, squid, wild mushrooms, seaweed, carrots, and black pepper.

Canh chua hải sản với rong biển, nấm rơm, cà rốt, tiêu đen xay.

Crispy Barramundi

Onion, capsicum, and black fermented soybean sauce.

Cá vược rán giòn cùng hành tây, ớt chuông và sốt tàu xì.

Roasted Tien Yen Chicken

Steamed scallion bun, chili hoisin sauce.

Gà Tiên Yên quay, bánh bao hấp với mỡ hành, tương đen cay.

Wok-fried Flat Noodles

Angus beef tenderloin, choy sum, straw mushroom and coriander.

Phở xào thăn nạm bò Angus, cải ngọt, nấm rơm và rau mùi.

Wok-fried Broccoli

Crispy garlic and egg white sauce.

Bông cải xanh xào sốt trứng và tỏi chiên giòn.

DESSERT | MÓN TRÁNG MIỆNG

Mango Sago

Chè xoài trân châu trắng.



INTERCONTINENTAL®
HALONG BAY RESORT

WEDDING INDIVIDUAL MENU

STARTERS | MÓN KHAI VỊ

Sesame Crusted Scallops

Pan-fried sesame scallops, French salad, lemon vinaigrette.

Sò điệp ướp mè áp chảo, dùng kèm xa lát kiểu Pháp và dầu giấm chanh.

SOUP | SÚP

Forest Mushrooms

Charcoal-grilled Phu Quoc 'Tram' mushrooms, French foie gras fricassée, porcini pickle and powder, enoki tempura.

Nấm tràm Phú Quốc nướng và gan ngỗng Pháp sốt kem, nấm thông ngâm chua và bột nấm thông, ăn kèm nấm kim châm chiên giòn.

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

Squid & Egg Ravioli

Squid and egg ravioli, leek confit, creamy bisque.

Mì Ý nhồi mực & trứng, tỏi tây nấu chậm, súp kem hải sản.

Norway Salmon

Char-grilled Pirikara miso glazed salmon, burn baby corn salsa, beurre blanc sauce with salmon roe.

Cá hồi nướng than hoa phủ sốt miso cay, ngô non cháy cạnh, sốt beurre blanc trứng cá hồi.

or

Australian Beef Flank Steak

Roasted beef flank steak with Diane sauce, burn sweet corn, sun-dried tomatoes, watercress, and pink salt.

Thăn bụng bò Úc nướng cùng sốt Diane, ăn kèm ngô ngọt cháy tỏi, cà chua phơi nắng, rau cải xoong và muối hồng.

DESSERT | MÓN TRÁNG MIỆNG

Strawberry Cheesecake

Bánh phô mai hương dâu.