

Paloma

cruising Halong Bay

(Vegan Menu)

FIRST DAY LUNCH

(Bữa trưa ngày thứ nhất)

Pumkin soup with almon seeds

(Súp bí ngô ăn với hạt hạnh nhân)

Mixed flavored seasonal vegetables salad with carrot sauce

(Rau củ ăn kèm sốt cà rốt)

Sweet & sour sauce Shiitake

(Nấm Đông Cô sốt chua ngọt)

Baked vegetable with margarine sauce

(Rau củ bỏ lò ăn kèm với sốt bơ thực vật)

Tofu with soya sauce

(Đậu phụ sốt xì dầu)

Steam fragrance rice

(Cơm tẩm thơm)

Mixed tropical fresh fruits with honey

(Hoa quả trộn mật ong)

FIRST DAY DINNER

(Bữa tối ngày thứ nhất)

White bean soup

(Súp đậu trắng)

Vegetable salad

(Salad rau củ quả)

Sweet corn cake with vegetable

Bánh ngô với rau

Breaded fried pumpkin

(Bí ngô chiên xù)

Vegetable curry

(Cari rau)

Boiled chayote with salt-sesame

(Su su luộc chấm muối vừng)

Cream caramel

(Kem caramen)

BREAKFAST MENU

(Thực đơn ăn sáng)

Mixed salad of tomatoes and cucumbers

(Salad cà chua + dưa chuột)

Salad & sauce stations

(Các loại rau salad ăn kèm với các loại sốt)

Pancakes with chocolate or honey

(Bánh pancake ăn kèm với sốt socola hoặc mật ong)

Fruit juices & fresh fruits

(Nước hoa quả các loại & hoa quả tươi)

Breads and cakes with margarine & jam

(Bánh mì bơ mứt, phomai các loại, sữa chua, bánh ngọt)

FAREWELL BRUNCH-SET MENU

(Thực đơn chọn món)

Mushroom and sweet corn soup

(Súp ngô nấm)

Stir- fried cauliflower with mushroom sauce

(Hoa lơ xào với sốt nấm)

French style fried potato

(Khoai tây chiên kiểu Pháp)

Snow white salad or Cabbage salad

(Nộm bạch tuyết-nộm bắp cải)

Spaghetti with basic spicy tomato sauce

(Mỳ ý xào với sốt cà chua cay)

Tropical seasonal fresh fruits

(Hoa quả theo mùa)

-----o0o-----

