



BANYAN TREE
LĂNG CỎ



The
FESTIVE TROPICS

— ♦ at ♦ —
BANYAN TREE LĂNG CỎ

FESTIVE *Highlights*



1 – 25 DECEMBER

25-day Fun-filled Christmas

UNTIL 5 JANUARY, 2025

Festivity continues



21 DECEMBER

Christmas Tree Lighting Ceremony

23 & 30 DECEMBER

Street Food Festival



24 DECEMBER

Christmas Eve Buffet Dinner

25 DECEMBER

Christmas Day Indulgence



31 DECEMBER

New Year's Eve Gala Dinner &
New Year's Eve Countdown Party

FESTIVE
PROMOTIONS



— ◆ —
Please tap the icon next to each event for more details!



25-DAY *Fun-Filled* *Christmas*

From 1 to 25 December, 2024

Get ready for an exhilarating Noel like no other! For 25 thrilling days throughout December, dive into a mesmerising tropical wonderland where the spirit of the season comes alive with vibrant colours and enchanting decorations. Each day offers a new adventure and heartwarming moments that will create unforgettable memories for you and your loved ones. This extraordinary celebration is designed to bring the whole family together, filling your days with joy, laughter, and a true sense of holiday magic.

[SEE SCHEDULE](#)





FESTIVITY *Continues*

From 26 December, 2024 to 05 January, 2025

Even after Christmas, the festive spirit continues to thrive, filled with laughter during spirited board game nights that spark friendly rivalries. Family movie nights create a cosy backdrop for sharing favorite holiday films, making memories that linger long after the credits roll. Meanwhile, art and craft sessions invite everyone to unleash their creativity, turning leftover decorations and supplies into unique treasures that extend the joy of the season.

SEE SCHEDULE 





CHRISTMAS TREE

Lighting Ceremony

21 December, 2024 | From 6:00 PM onwards

The festive season truly begins when the twinkling lights illuminate the December nights. Experience the enchantment of Christmas at Banyan Tree Lang Co, and kick off your holiday celebrations with us. Join our cosy gathering around the iconic Christmas tree for a heartwarming Tree Lighting Ceremony. Delight in a medley of beloved Christmas tunes performed by a talented choir of local children. Let's raise a toast to the magic of the season together!

Complimentary for in-house guests

Carry on the night with a delectable BBQ party at Azura.

SEE MORE





CHRISTMAS EVE

Buffet Dinner

24 December, 2024

Christmas Eve Cocktail Reception | From 5:30 PM

For inventive cocktails in a relaxed setting featuring warm wooden accents and vibrant red highlights, Thu Quan is a must-visit before indulging in the exquisite Christmas Gala Dinner.

Christmas Eve Gala Dinner | From 6:00 PM

The Christmas Eve menu offers a wide range of premium seafood, traditional dishes, and festive desserts. Enjoy a selection of beloved Christmas songs performed by a local children's choir, along with exciting lucky draws throughout the evening. Every child attending the Gala Dinner will also receive a special gift from Santa Claus.

VND 3,500,000⁺⁺/Adult | VND 1,500,000⁺⁺/Child under 12

Complimentary for children under 6 when dining with adults
inclusive of **free-flow beverages** and **buffet dinner**

VIEW MENU





CHRISTMAS DAY

Indulgence

25 December, 2024 | From 3:00 PM to 9:00 PM

Afternoon tea on the Canal

Celebrate Christmas Day with a special afternoon tea aboard a canal boat, where you can savour festive treats while enjoying the enchanting music of a live violinist.

International BBQ Dinner

Enjoy a festive day on the beautiful Canh Duong beach at our Mediterranean-themed Azura restaurant, where you can delight in a holiday BBQ featuring the freshest local ingredients grilled to perfection. Live violin and local children' choir will tune out the night.

VND 3.500.000/Adult | VND 1.500.000**/Child under 12**

Complimentary for children under 6 when dining with adults
inclusive of **free-flow beverages** and **buffet dinner**

[VIEW MENU](#)





STREET FOOD

Festival

23 & 30 December 2024 | From 6:00 PM to 9:30 PM

Experience an exhilarating journey through the true flavors of Vietnamese Street Food, from North to South, including local specialties, delectable BBQ, and Hue cuisine, all accompanied by a lively four-piece band performance. While adults relax by the bonfire, kids can have a blast on the bouncy castle and enjoy a variety of fun activities, making it a perfect festive family affair.

VND 900.000⁺⁺/Adult | VND 450.000⁺⁺/Child under 12

Complimentary for children under 6 when dining with parents

Beverages: ▪Free Flow of Local Beer & Soft Drinks: VND 350.000⁺⁺/person

▪Free Flow of Soft Drinks: VND 150.000⁺⁺/person

[VIEW MENU](#)





NEW YEAR'S EVE

Gala Dinner

31 December 2024 | From 6:00 PM till late

Nostalgia Night | 6:00 PM - 9:30 PM

Countdown Party | 10:00 PM till late

Ring in the New Year with a dazzling gala dinner featuring a vibrant 70s to 90s retro theme. Dress in your best vintage attire and groove to iconic hits from these unforgettable decades while enjoying a sumptuous feast. This nostalgic celebration promises an evening of great music, delicious food, and unforgettable memories as we welcome the new year in style.

VND 3.500.000⁺⁺/Adult | VND 1.800.000⁺⁺/Child under 12

Complimentary for children under 6 when dining with adults

inclusive of **free-flow of Sparkling, White and Red Wines, Beers and Soft Drinks**

[VIEW MENU](#)





FESTIVE
Promotions





CHRISTMAS EVE

Set Menu

24 December, 2024 | From 6:00 PM to 9:30 PM

Moomba

Relish in the ultimate festive dining with our exclusive 4-course set menu at the stunning seaside Moomba. Indulge in a carefully curated selection of gourmet dishes, each crafted to celebrate the season's flavours and festivities. Your culinary journey begins with a delightful starter, followed by a sumptuous soup, a sophisticated main dish, and a decadent dessert. Enjoy a memorable evening with breathtaking ocean views and exquisite cuisine, creating the perfect backdrop for a festive celebration by the sea.

VND 1,900,000⁺⁺/Adult | VND 900,000⁺⁺/Child under 12

Complimentary for children under 6 when dining with adults
inclusive of **a glass of sparkling** and choice of **white** or **red wine**

VIEW MENU





WATER COURT

Festive Set Menu

From 01 December, 2024 to 5 January, 2025

Savor a classic à la carte menu featuring expertly crafted Vietnamese specialties, thoughtfully created by our talented chefs.
Raise a toast to a successful year ahead!

VND 3.500.000⁺⁺/Two adults (VND 2.000.000⁺⁺/Extra adult)
VND 1.500.000⁺⁺/Child under 12

Complimentary for children under 6 when dining with adults.
Festive beverage package: **VND 950,000⁺⁺/person/2 hours**

[VIEW MENU](#)





SAFFRON

Festive Set Menu

From 01 December, 2024 to 5 January, 2025

Embark on a culinary adventure to Thailand with our native Thai culinary artist guiding the way. This festive season, our chef showcases the finest of Saffron's signature dishes. Whether you're enjoying a romantic evening with your special someone or sharing quality time with loved ones, savour the experience with breathtaking sea views from Saffron's hilltop setting.

VND 5.000.000⁺⁺/Two adults (VND 2.000.000⁺⁺/Extra adult)

VND 1.200.000⁺⁺/Child under 12

Complimentary for children under 6 when dining with adults.

Festive beverage package: VND 950.000⁺⁺/person/2 hours

[VIEW MENU](#)





AZURA *Festive Set Menu*

From 01 December, 2024 to 5 January, 2025

Celebrate the festive season with a luxurious beachfront set menu at Azura. Savor delights like Deep-Fried Octopus, Lang Co Bay King Prawns, and Roasted Carrot Soup with Burrata. Indulge in Carnaroli Risotto with Truffle and Pan Roasted Black Angus Beef Tenderloin. End your meal with refreshing Yogurt & Rice Ice Cream and decadent Valrhona Chocolate Cake, all by the ocean's edge. Perfect for a festive feast!

VND 4.500.000/Two adults (VND 2.000.000**/Extra adult)**

VND 1.000.000/Child under 12**

Complimentary for children under 6 when dining with adults.

Festive beverage package: **VND 950,000**/person/2 hours**

[VIEW MENU](#)





FESTIVE *Afternoon Tea*

From 01 December, 2024 to 5 January, 2025

Thu Quan is brimming with the most vibrant festivities of the year! Delight your loved ones with a relaxing afternoon tea and enjoy cherished moments together. Indulge in a selection of artisanal savory and sweet treats, complemented by unlimited servings of premium tea.

VND 850.000⁺⁺/Two adults (**VND 400.000⁺⁺**/Extra adult)

VND 2.900.000⁺⁺/Extra bottle of Champagne

VND 750.000⁺⁺/Extra 2 hours of free-flow mocktails, cocktails

A minimum booking of two people is required.

DISCOVER NOW





NOEL *Nourishment*

From 16 to 25 December, 2024

Relax and enjoy the sensory delights offered by the renowned Banyan Tree Spa and Angsana Spa. Experience the expert touch of our skilled therapists, the perfect fusion of tranquility and exotic allure, and the stunning natural surroundings, all designed to rejuvenate both body and soul, preparing you for an exciting season and the year ahead.

Rejuvenate Monday: 15% discount on all body massage treatments.

Stimulate Tuesday: Complimentary 15-minute Head & Shoulders massage for every 45-minute Quick Fix.

Oriental Wednesday: Complimentary 30-minute Quick Fix for every 60-minute body massage treatment.

Soothing Thursday: 25% discount on all Local signature treatments.

Chilling Friday: 15% discount on all Spa packages.

Relaxing Weekend: Complimentary 30-minute body scrubs for every 60-minute body massage.





BANYAN TREE
LĂNG CÔ

For more information or reservation,
please contact us at:

— ♦ — ♦ — ♦ —
(+84) 234 3695 888

Reservations-Langco@banyantree.com

CHRISTMAS TREE

Lighting Ceremony

CANAPÉ MENU | THỰC ĐƠN CANAPÉ

SAVOURY – MÓN MẶN

Vietnamese mini banh mi with pate, sheared pork, pickled & cucumber

Bánh mì Việt Nam với pa tê, thịt heo xé, dưa chua và dưa leo

Smoked salmon with cream cheese and rocket on tartlet

Cá hồi xông khói với phô mai kem và cải lông trong tạt bánh

Crispy mushroom, wasabi mayo and avocado salsa on top (V)

Nấm chiên giòn, sốt mù tạt mayo và sa lát bơ (món chay)

SWEETS – MÓN NGỌT

Christmas Sweet Mince pies

Bánh tart nướng Giáng sinh hương vị trái cây khô

Dark rum chocolate Bonbons

Kẹo sôcôla rượu rum đen

DRINKS – THỨC UỐNG

House wine, cocktails, mocktails, local beer, soft drinks

Rượu vang, cocktail, mocktail, bia, nước ngọt



STREET FOOD MARKET

VIETNAMESE PANCAKE – BÁNH XÈO

Stuffed with seasonal vegetables and pork, shrimp.

Với rau củ và thịt heo, tôm.

NEM LUI

Grilled minced pork on lemongrass skewer with seasonal vegetables, peanut sauce.

Thịt heo băm nhỏ bọc sả, ăn kèm rau xanh, sốt đậu phộng

BANH MI

Vietnamese baguette filled with grilled pork, pork pate, fried egg, beef loaf, cucumber, chilli pickled vegetables & coriander. Finished sriracha aioli.

Nhân thịt heo, thịt pate heo, trứng chiên, chả bò, dưa leo, ớt, chua ngọt và ngò. Dùng kèm với sốt sriracha aioli.

HUE BEEF NOODLE – BÚN BÒ HUẾ

A local speciality noodle soup flavored with lemongrass & shrimp paste. Cooked with beef rump & beef shank.

Món súp đặc biệt địa phương với sả, mắm ruốc được nấu với thăn bò và bắp bò.

HOI AN CHICKEN RICE – CƠM GÀ HỘI AN

Steam turmeric rice, chicken salad, pickle, chicken egg, Hoi An chilli sauce.

Cơm nghệ, gỏi gà, chua ngọt, trứng gà, tương ớt Hội An

VIETNAMESE ORGANIC GARDEN - RAU CỦ HỮU CƠ

Tomatoes, capsicum, carrots, cucumber, sweet corn, lettuce, vegetable pickles.

Cà chua, ớt chuông, cà rốt, dưa leo, bắp ngọt, xà lách, rau củ chua ngọt.

DRESSINGS - NƯỚC SỐT CÁC LOẠI

Extra virgin olive oil, vinegar dressing, chilli sauce, soya sauce, sweet and sour fish sauce.

Dầu ô liu, sốt dầu giấm, sốt ớt, sốt xì dầu, nước mắm chua ngọt



STREET FOOD MARKET

CARVING STATION – QUẦY THỊT

Grilled Ninh Thuan Whole Lamb with macadamia leaves
Cừu Ninh Thuận quay lá mắc mật

Grill pork leg with galangal and fermented steamed rice
Gìò heo nướng riềng mẻ

BBQ STATION – QUẦY MÓN NƯỚNG BBQ

BBQ marinated pork belly
Thịt ba chỉ nướng

Five spiced grilled beef
Bò ướp ngũ vị hương nướng

Grilled chicken wings, lemongrass, lime leaves
Cánh gà ướp chanh sả nướng

Grilled prawn with chili salt
Tôm nướng muối ớt

Grilled squid with sate sauce
Mực nướng sa tế

Grill pomfret with turmeric sauce
Cá chim biển nướng sốt nghệ

SIDES – MÓN ĂN KÈM

Steamed sticky rice
Xôi hấp

Wok fried vegetable noodle
Mì xào rau

DESSERTS – MÓN TRÁNG MIỆNG

Sweet soup, rolled ice cream, sliced fresh tropical fruits,
selection of sorbet
Chè, kem cuộn, trái cây tươi cắt lát, các loại sorbet



CHRISTMAS EVE

Cocktail Reception & Dinner

RECEPTION FOOD MENU - THỰC ĐƠN TIỆC CHÀO MỪNG

Tuna Loin-Avocado Mousse-Croutons
Bánh mì nướng với thăn cá ngừ và kem bơ

Vegetables Stew-Burrata Cheese
Rau củ hầm ăn kèm với phô mai Burrata

Scallop Carpaccio-Beetroot Tartare
Cồi sò điệp kiểu Ý với củ dền băm nhỏ

Mini Crab Cakes-Mango Salad
Bánh cua mini với gỏi xoài

DINNER MENU - THỰC ĐƠN TIỆC TỐI

1. BREAD & BUTTLE STATION – QUẦY BÁNH MÌ

Assorted bread and rolls with a selection of flavoured oils & butter
Bánh mì các loại ăn kèm dầu và bơ

2. FROM THE ORGANIC FARM – SALAD BAR QUẦY RAU CỦ HỮU CƠ

Tomatoes, capsicum, radish, carrots, cucumber, sweet corn,
beetroot, pickles

Cà chua, ớt chuông, củ cải, cà rốt, dưa leo, bắp ngọt, củ dền, đồ chua ngọt

Dressings: Extra virgin olive oil, balsamic vinaigrette, French dressing,
Thousand-island sweet and sour fish sauce

*Nước sốt các loại: dầu ô liu, sốt giấm balsamic, nước sốt kiểu Pháp,
nước mắm chua ngọt "nghìn hòn đảo"*



CHRISTMAS EVE

Cocktail Reception & Dinner

Composed salad

Gỏi trộn sẵn

Pomelo Salad-Dry Beef

Gỏi bưởi bò khô

Green Mango Salad-Sundried Squids

Gỏi xoài xanh với mực một nắng

Seafood Salad-Vegetables-Sweet Chili Dressing

Gỏi hải sản với rau củ và sốt ớt ngọt

Seitan Salad-Organic Herbs

Gỏi mì căn với các loại thảo mộc hữu cơ

Selection of cracker

Các loại bánh tráng

3. CHEESE AND COLD CUT – QUẦY PHÔ MAI VÀ THỊT NGUỘI

Selection of cheese and cold cut served with grape, nuts, dried fruit, and chutney

Phô mai và thịt nguội cùng các loại với nho khô, các loại hạt, trái cây khô, và sốt chutney

4. SOUPS – QUẦY SÚP

Mushroom soup with truffle cream

Súp nấm với kem nấm truffle

Lang Co Seafood Soup

Súp hải sản Lăng Cô

Served garlic croutons, chives chopped

Ăn kèm bánh mì nướng tỏi và hẹ cắt nhỏ



CHRISTMAS EVE

Cocktail Reception & Dinner

5. VIETNAMESE LIVE STATION ROLLS QUẦY GỎI CUỐN VIỆT NAM

Mango & Prawns
Gỏi cuốn xoài với tôm

Grilled Pork & Belly
Gỏi cuốn thịt heo

Vegetarian
Gỏi cuốn chay

6. LIVE NOODLE STATION QUẦY MÓN SỢI NẤU TRỰC TIẾP

Beef "Pho"
Phở bò

7. SASHIMI AND MAKI STATION QUẦY CƠM CUỘN VÀ SASHIMI

Salmon, Tuna, Octopus, Red snapper
Cá hồi, Cá ngừ, Bạch tuộc, Cá hồng

Serve with soya sauce, pink ginger and wasabi
Dùng kèm xì dầu, gừng hồng và mù tạt

Maki with Avocado, carrot, cucumber, Crab stick
*Cơm cuộn với bơ tươi, cà rốt, dưa leo, thanh cua ăn kèm với
gừng hồng, mù tạt*



CHRISTMAS EVE

Cocktail Reception & Dinner

8. TEMPURA STATION - QUẦY CÁC MÓN TẨM BỘT CHIÊN GIÒN

Prawn

Tôm tẩm bột chiên giòn

Vegetable

Rau củ tẩm bột chiên giòn

With wasabi mayo, home-made dressing

Ăn kèm với sốt Mayo Wasabi, và nước sốt nhà làm

9. SEAFOOD ON ICE - QUẦY MÓN HẢI SẢN HẤP

Tiger Prawn

Tôm sú

Mussel

Vẹm

Clam

Nghêu

Blue crab

Cua xanh

Imported Oyster

Hàu nhập khẩu

Slipper lobster

Tôm mũ ni

Condiments and dressing: lemon wedges, lime wedges, peanut and spring onion, sweet and sour fish sauce, hot chilli sauce, sweet chilli sauce, tabasco

Quầy sốt các loại: chanh xanh và vàng cắt miếng, đậu phụng, hành lá, nước mắm chua ngọt, sốt ớt, sốt ớt ngọt, sốt ớt tabasco



CHRISTMAS EVE

Cocktail Reception & Dinner

10. OUTDOOR BBQ STATION - QUẦY MÓN NƯỚNG

Beef sirloin steak

Bò bít tết

Orange marinated duck breast

Ức vịt ướp sốt cam

Garlic & chili tiger prawns

Tôm sú ướp tỏi ớt

Bourbon Baby-backed ribs

Sườn heo tẩm gia vị

Marinated octopus

Bạch tuộc tẩm gia vị

Chicken wing

Cánh gà nướng

Seabass

Cá chẽm nướng

Tuna loin

Thăn cá ngừ nướng

Squids

Mực

Marinated tofu and mushroom brochettes with peanut sauce

Đậu khuôn và nấm xiên que sốt đậu phụng

Sauces: Mushroom, BBQ, red wine jus, sweet & sour fish sauce, garlic butter, mint sauce, hot chilli sauce

Các loại sốt: sốt nấm, sốt BBQ, sốt vang đỏ, nước mắm chua ngọt, sốt bơ tỏi, sốt bạc hà, sốt ớt



CHRISTMAS EVE

Cocktail Reception & Dinner

11. CARVING STATION - QUẦY MÓN NÓNG

Beef wellington with truffle jus, roasted vegetable

Bánh ngàn lớp với thăn bò đút lò với sốt nấm truffle, và rau củ nướng

Roasted turkey with chestnut stuffing, natural Jus &
cranberry sauce, roast pumpkin

Gà tây nhồi hạt dẻ đút lò với nước sốt và sốt nam việt quất, bí đỏ đút lò

Roasted crispy pork belly with pineapple chutney

Heo ba chỉ quay với sốt thơm

12. SIDE DISHES - MÓN PHỤ

Seafood Fried Rice

Cơm chiên hải sản

Roasted Potatoes

Khoai tây nướng

Slow Cooked Harissa Lamb Shoulder

Vai cừu nướng chậm với sốt ớt đỏ Harissa

Corn on the Cob

Bắp luộc

Braised Raisin Red Cabbage

Bắp cải tím hầm với nho khô



CHRISTMAS EVE

Cocktail Reception & Dinner

13. DESSERTS WITH CHRISTMAS CLASSICS QUẦY TRÁNG MIỆNG GIÁNG SINH TRUYỀN THỐNG

Christmas pudding with brandy sauce
Bánh Pudding với sốt rượu Brandy

Rum chocolate truffles
Kẹo sô cô la vị Rum

Panettone
Bánh mì trái cây Panettone

Christmas Stolen
Bánh mì ngọt hoa quả giáng sinh

Yule log
Bánh khúc cây

Strawberry log cake
Bánh khúc cây vị dâu tây

Mango Vanilla Buche de noel
Bánh khúc cây vị va ni & xoài

Honey & Pumpkin pie
Bánh tart bí và mật ong

Christmas Ginger Cookies
Bánh quy gừng giáng sinh

Seasonal Fresh Fruit
Trái cây tươi theo mùa

Rolled Ice Cream Live Station
Quầy Kem cuộn

Ice Cream scoop Live Station
Quầy Kem viên

Selection Homemade Vietnamese Local Ice Cream
Các loại kem Việt Nam tự chọn



MOOMBA

Festive Set Menu

AMUSE BOUCHE

Wasabi Mashed Potatoes-Seared Scallop
Sò điệp áp chảo với khoai tây nghiền wasabi

COLD APPETIZER

Marinated Salmon-Potatoes Salad
Cá hồi tẩm gia vị ăn kèm với sa lát khoai tây

HOT APPETIZER

Mushrooms Tartelette-Parmesan Sauce
Bánh Tart với nhân nấm và sốt parmesan

FIRST COURSE

Rigatoni Pasta-Veal Shank Ragout-Asparagus
Mì ống Rigatoni với búp bê Ragu và măng tây

MAIN COURSE

Pan Roasted Sea Bass-Cauliflower Puree
Cá chẽm nướng áp chảo với bông cải trắng nghiền
or – hoặc

Beef Tenderloin-Pumpkin Puree
Thịt thăn bò với bí ngô nghiền

DESSERT

Valrhona Chocolate Fondant-Berries Compote
Bánh sô cô la Valrhona với mứt quả mọng

Coffee & Tea
Cà phê & Trà



CHRISTMAS DAY

Indulgence

CANAPÉ ON THE BOAT - THỰC ĐƠN CANAPÉ TRÊN THUYỀN

Avocado Mousse-Brioche-Smoked Salmon
Bánh mì Brioche với cá hồi xông khói và kem bơ

Turkey-Spinach-Goat Cheese Tartelette
Bánh Tart gà tây với rau chân vịt và phô mai dê

Vegetarian Éclair-Asparagus-Basil Pesto
Bánh Éclair chay với măng tây và sốt Pesto húng quế

Apple pie
Bánh tart Táo

Mixed Dried Nut Tart
Bánh Tart hỗn hợp hạt khô

ANTIPASTO ON THE TABLE - MÓN KHAI VỊ

Italian Cold Cuts & Cheese
Thịt nguội Ý và phô mai

Parma Ham-Coppa-Mortadella-Salami
Thịt heo muối Parma-Thịt heo muối Coppa-Chả Mortadella-Xúc xích Salami

Pickles-Olives-Sundried Tomatoes
Chua ngọt-Ô liu-Cà chua sấy khô

Talegio-Parmigiano-Pecorino
3 loại phô mai: Talegio-Parmigiano-Pecorino

Caprese Salad
Sa lát Caprese

Grilled Vegetables
Rau củ nướng

Focaccia-Grissini-bread-extra virgin olive oil-balsamic
Bánh mì Focaccia và bánh mì Grissini ăn kèm với dầu ô liu và giấm balsamic

Nuts-dry fruits- grapes-strawberry
Các loại hạt-trái cây khô-nho-dâu tây



CHRISTMAS DAY

Indulgence

BBQ BUFFET MENU- THỰC ĐƠN BUFFET BBQ

1. SALADS - SA LÁT

Garden green salad: Lettuce, frisée, rocket, radicchio, cucumber, carrot, sweet corn, beetroot. Balsamic dressing, red wine vinaigrette, mayonnaise, thousand Island dressing, kimchi

Các loại rau vườn: Xà lách, rau cúc đắng, cải lông, rau diếp xoăn, dưa leo, cà rốt, bắp ngọt, củ dền. Sốt giấm nho đen, sốt dầu giấm vang đỏ, mayo, nước mắm chua ngọt "nghìn hòn đảo", kim chi

Turkey char-siu and green mango

Thịt gà xá xíu và xoài xanh

Calamari Salad-Capers-Potatoes

Sa lát mực với nụ bạch hoa và cà chua

Arugula Salad-Walnuts-Smoked Chicken

Sa lát rau Arugula với hạt óc chó và thịt gà xông khói

Artichokes Salad-Black Olives-Sun Dried Tomatoes

Sa lát Atiso cùng với ô liu đen và cà chua sấy khô

Quinoa-Pomegranate-Walnuts

Sa lát hạt quinoa với lựu và hạt óc chó

Salmon Gravlax

Cá hồi ngâm

Beetroot-red cabbage-pink pepper & dill-bamboo charcoal

Củ dền-bắp cải tím-tiêu hồng & thì là-than tre

Sour cream-caper-pickled cucumber-red radish

Kem chua-hạt caper-dưa leo muối-củ cải đỏ



CHRISTMAS DAY

Indulgence

2. SOUPS - QUẦY SÚP

Sweet Potatoes-Almond Flakes-Nutmeg Cream
Súp khoai lang với hạt hạnh nhân và kem nhục đậu khấu

Saffron & Seafood Minestrone Soup
Súp hải sản và nghệ tây

Homemade breads
Bánh mì

3. CARVING STATION - QUẦY MÓN NÓNG

Roasted honey ham with vegetable and honey orange glazed sauce
Đùi heo tẩm mật ong với rau củ và nước sốt cam mật ong

Roasted Lamb Leg-Garlic & Rosemary and Jus
Đùi cừu nướng với tỏi và lá hương thảo cùng với nước sốt

Roasted turkey with chestnut stuffing, natural Jus &
cranberry sauce, roast pumpkin
Gà tây nhồi hạt dẻ đút lò với nước sốt và sốt nam việt quất, bí đỏ đút lò

4. LIVE PASTA STATION - QUẦY PASTA

Spaghetti-Penne-Linguini
Với các loại mì: Mì Ý Spaghetti – Mì ống Penne – Mì linguine

Seafood-Mushrooms-Asparagus
Hải sản-Nấm-Măng tây

Tomato sauce-Cream sauce-Pumpkin puree
Với các loại sốt: Sốt cà chua – Sốt kem – Bí đỏ nghiền

Parmesan cheese-Italian basil-extra virgin olive oil
Phô mai Parmesan – húng quế Ý – dầu ô liu nguyên chất



CHRISTMAS DAY

Indulgence

5. FROM THE LIVE GRILL STATION - QUẦY NƯỚNG

Lang Co squid

Mực Lăng Cô

Local clam

Nghêu địa phương

Vietnamese scallop

Sò điệp Việt Nam

Local oyster

Hàu địa phương

Tiger prawn

Tôm sú

Whole red Fish

Cá bả trầu

Crab

Cua

Slipper lobster

Tôm mũ ni

Mackerel

Cá thu

Striploin steak

Thăn bò

Pork belly

Thịt ba chỉ

Chicken wing

Cánh gà

Sausage

Xúc xích

Sauce: Red wine sauce, sweet & sour sauce, green pepper sauce creamy mushroom sauce, green chili sauce, sate sauce, soya sauce, salt and pepper, lime, chili sliced

Các loại sốt: Sốt vang đỏ, nước mắm chua ngọt, sốt tiêu xanh, sốt kem nấm, sốt ớt xanh, sốt sa tế, xì dầu, muối tiêu, chanh, ớt cắt lát



CHRISTMAS DAY

Indulgence

6. SIDE DISH ON THE BUFFET - MÓN PHỤ

Roasted Pumpkin

Bí ngô nướng

Mashed Potatoes

Khoai tây nghiền

Stir Fry Prawns & Pineapple Fried Rice

Cơm chiên tôm với dứa

Beef & Root Vegetables Stew

Thịt bò hầm rau củ

Wok Fried Chicken-Onion-Cashew

Gà xào với hành tây và hạt điều

4. DESSERTS - TRÁNG MIỆNG

Chocolate yuletide log

Bánh khúc cây vị sô cô la

Christmas pudding with brandy custard

Bánh pudding Giáng sinh với kem sữa trứng rượu brandy

Cream caramel

Kem caramel

Vietnamese coffee Tiramisu

Bánh mềm vị cà phê Tiramisu

Cinnamon coconut Crème Brulee

Kem cháy vị dừa quế

Homemade Christmas cookies

Bánh quy Giáng sinh tự làm

Christmas Éclair

Bánh éclair Giáng sinh

Mixed Dried Nut Tart

Bánh Tart Hỗn Hợp Hạt Khô

Sliced fresh fruit

Trái cây tươi cắt lát

Rolled Ice Cream Station

Quầy kem cuộn

Cinnamon banana caramel, red berry, dark chocolate , mango, coconut

Quế chuối caramel, quả mọng đỏ, sô cô la đen, xoài, dừa



NEW YEAR'S EVE

International Buffet

THE SOUP KITCHEN - QUẦY SÚP

Creamy seafood chowder with bacon, potatoes and sour dough croutons
Súp hải sản kem với thịt heo xông khói, khoai tây và bánh mì croutons

Rich tomato and basil pesto soup with brandied sour cream
Súp cà chua và sốt quế Ý với kem chua rượu Brandy

JAPAN - QUẦY MÓN NHẬT

Maki Sushi, Sashimi, Miso, Teriyaki proper fillet, Nigiri Sushi
Cơm cuộn, sashimi, súp Miso, cá mú phi lê sốt teriyaki, cơm nắm

Vegetable Tempura Station
Quầy rau củ chiên giòn

Wasabi, pickled ginger & soy Sauce, Ponzu dressing
Mù tạt, gừng ngâm chua ngọt, xì dầu và sốt Ponzu

SALAD BAR - QUẦY SA LÁT CALIFORNIA

Cherry tomatoes, Capsicum, Radish, Carrots, Cucumber, Sweetcorn,
Beetroot, Broccoli, Cauliflower, Quinoa salad, Caesar Salad,
Prawn Cocktail, Chopped Salad, Nicoise Salad, Waldorf Salad

*Cà chua bi, ớt chuông, củ cải, cà rốt, dưa leo, bắp ngọt, củ dền,
súp lơ xanh, súp lơ trắng, Sa lát hạt diêm mạch, Sa lát ceasar,
Cocktail tôm, Sa lát thái nhỏ, Sa lát Nicoise, Sa lát trái cây*

Vinegar dressing, Balsamic dressing, Tabasco, Chipotle mayo,
1000 Island mayo, Lemon & Lime wedges

*Sốt dầu giấm, sốt dầu giấm Balsamic, sốt ớt tabasco, sốt ớt mayonaise,
sốt ngàn đảo mayo, chanh vàng và chanh xanh*



NEW YEAR'S EVE

International Buffet

CANADIAN SALMON STATION - QUẦY CÁ HỒI CANADA

Cold smoked salmon

Cá hồi xông khói lạnh

Beetroot brandy gravlax

Tấm ướp củ dền và rượu Brandy

THE ITALIAN CANTINA - QUẦY MÓN Ý

Live Pasta Station, Penne-Spaghetti-Farfalle

Quầy pasta với các loại sợi penne, spaghetti, farfalle

Chicken Ragout-Arrabbiata-Creamy mushroom

Các loại sốt: Ragu gà, cà chua cay, nấm kem

Mushrooms-Tomatoes-Onion-Garlic-Peppers-Eggplant,
Chili Flakes-Parsley-Basil Pesto-Parmesan

*Dùng kèm: nấm, cà chua, hành tây, tỏi, tiêu, cà tím, ớt bột,
rau mùi tây, rau húng tây, phô mai Parmesan*

HELLO VIETNAM! - CÁC QUẦY MÓN VIỆT

Vietnamese Live Station

Quầy món nấu trực tiếp

Summer rolls with mango and prawn

Gỏi cuốn xoài và tôm

Bun Cha with rice noodle, grilled pork belly

Bún chả với thịt nướng

Banh Cuon – pork mince, mushroom, dry shallot,
live sweet & sour fish sauce

Bánh cuốn nóng



NEW YEAR'S EVE

International Buffet

VIETNAMESE MEAT & VEGETABLE STATION

QUẦY MÓN THỊT VÀ RAU CỦ

Roasted organic chicken/lemongrass
Gà nướng sả

Pork leg stewed with galangal, lemongrass, peanut
Thịt đùi heo hầm riềng, sả

Wok fried organic vegetables with garlic and soy
Rau xào tỏi với nước tương

Steamed jasmine rice
Cơm trắng

CARVING STATION - QUẦY THỊT

Beef Wellington
Bò Wellington

Roasted suckling pig
Heo quay nguyên con

Lang Co Seafood & BBQ
Quầy hải sản Lãng Cô nướng

Grilled squid
Mực nướng

BBQ Prawns
Tôm sú nướng

Marinated sea bass
Cá chẽm

Oyster
Hàu

Sauces: Soy sauce, hot chilli sauce, sweet chilli sauce,
Vietnamese fish sauce
Các loại sốt: Xì dầu, tương ớt cay, tương ớt ngọt, nước mắm



NEW YEAR'S EVE

International Buffet

GERMAN BAKERY - QUẦY BÁNH ÂU

Salted pretzels, Milchbrötchen, Katenbrot und Sonnenblumenbrot,
Bánh quy mặn, bánh bơ tròn, bánh bông lan, bánh mì hương dương

Creamy butter, Café de Paris butter, Sun-dried tomato butter,
virgin olive oil & balsamic glaze

Bơ béo, bơ Café de Paris, bơ cà chua sấy, dầu oliu và giấm balsamic cô đặc

LE PATISSERIE - QUẦY BÁNH NGỌT

Croquembouche la Francaise with vanilla bean crème & burnt caramel
Bánh su kem kiểu Pháp với kem đậu vani & caramen cháy

Raspberry Crème Brûlée with crisp tuille cigar
Bánh kem dâu rừng với bánh ống giòn

Tropical Fresh Fruit Salad with passion fruit and lemon syrup
Sa lát trái cây nhiệt đới với chanh leo và siro chanh

Local mango cream & coconut mousse with candied coconut praline
Kem mềm xoài và dừa với kẹo dừa

Green apple and rum raisin strudel with vanilla custard and Chantilly Cream
Bánh táo và rượu rum nho với bột trứng vanilla và kem Chantilly

Dark chocolate fountain with home-made marshmallow,
coconut sponge cake, fruits and berries
*Tháp sô cô la đen tan chảy với kẹo dẻo tự làm, bánh bông lan dừa,
strái cây và quả mọng*



AZURA

Festive Set Menu

AMUSE

Deep-fried octopus with Bell Pepper & Almond Dip
Bạch tuộc chiên, ăn kèm với sốt chấm ớt chuông và hạnh nhân

APPETIZER

Langco Bay King Prawns. Potato Mousse-Black Olives Powder
Tôm sú vịnh Lăng Cô ăn kèm với bánh mousse khoai tây với bột ô liu đen

SOUP

Roasted Carrot Soup-Burrata Cheese-Basil Oil
Súp cà rốt với phô mai Burrata và dầu quế

FIRST COURSE

Carnaroli Risotto. Truffle Paste & Winter Black Truffle
Cơm Ý Carnaroli với nấm truffle nghiền và nấm truffle đen

MAIN COURSE

Roasted New Zealand Lamb Rack.
Celeriac Puree-Sautéed Mushrooms-Thyme Jus
Sườn cừu nướng New Zealand với củ cần tây nghiền, nấm xào và nước sốt xạ hương

PRE-DESSERT

Yogurt & Rice Ice Cream
Kem gạo sữa chua

DESSERT

Valrhona Chocolate Cake-Warm Forest Berries Compote
Bánh sô cô la Valrhona với mứt quả mọng



THU QUAN

Festive Set Afternoon Tea

SAVORY - MÓN MẶN

Shrimp cocktail-Sriracha-mayo dip-crackers
Sa lát tôm-tương ớt-mayo-bánh tráng

Crab meat-pickled cucumber-sweet paprika
Thịt cua-dưa chuột muối-bột ớt ngọt

Smoked Chicken breast-spiced pumpkin puree-brioche
Ức gà xông khói-bí đỏ nghiền-bánh mì

Olive focaccia-tomato jam-mozzarella-balsamic (V)
Bánh mì focaccia-mứt cà chua-phô mai Mozza-giấm nho đen (món chay)

SWEETS - MÓN NGỌT

Christmas Sweet Mince pies
Bánh tart nướng Giáng sinh nhân trái cây khô

Xmas tree cakes
Bánh cây thông Noel

Coconut Macaroons with Malibu Cream filling
Bánh macaron dừa nhân kem Malibu

Xmas Cranberry chocolate verrine
Sô cô la nam việt quất Giáng sinh



SAFFRON

Festive Set Menu

AMUSE

ปอเปี๊ยะทอดกุ้ง

Deep-fried Spring Roll with Prawn

Bánh tráng cuộn Tôm chiên giòn

COLD APPETIZER

ยำนิ้ว

Yum Nua

Spicy Grilled Australian Tenderloin Beef Salad with Fried Lotus Roots

Gỏi bò Úc nướng cay với ngó sen

HOT APPETIZER

ปลาทอดน้ำปลา

Pla Thod Nahm Pla

Crispy Salmon with Green Mango Salad with Spicy Chili Fish Sauce

Cá hồi chiên giòn ăn kèm sa lát xoài xanh với nước mắm ớt

SOUP

ต้มยำหอยเชล

Tom Yum Hoi Shell

Hot and Sour Soup, Scallop, Mushroom, Lemongrass, Chilli-Shrimp Oil

Súp sò điệp chua cay, nấm, sả, dầu ớt tôm

MAIN COURSE

กุ้งย่างน้ำพริกหวาน

Goong Yang Narm Prik Wan

Grilled Prawn with Sweet Chilli Paste

Tôm nướng sốt Thái

DESSERT

ลำไย อัญชัน ลอยแก้ว

Lumyai Anchan Loy Keaw

Longan in Syrup with Agar and Coconut Ice Cream

Nhãn bọc Agar với nước đường và kem dừa



WATER COURT

Festive Set Menu

STARTER

Hyogo Oyster with sweet chilli sauce
and quail egg yolk, balsamic caviar, sea grape
*Hàu Hyogo với sốt ớt ngọt
và lòng đỏ trứng cút, trứng cá giấm nho đen, rong nho*

Pomelo with prawn
Gỏi bưởi với tôm

SOUP

Shrimp and pork ball soup
With tomato, fried tofu, straw mushroom, spring onion
Canh riêu tôm thịt với cà chua, đậu khuôn chiên, nấm rơm, hành lá

MAIN COURSE

Stir fry lobster with tamarind fish sauce
Tôm hùm sốt mắm me

Char-grilled Australian ribeye with black pepper sauce
and stir-fried kale with garlic
Thăn bò Úc nướng với sốt tiêu đen cùng với cải Kale xào tỏi

DESSERT

Imperial Sweet Lotus Soup frosted of white smoke
Chè sen ngọt ngào phủ khói trắng





BANYAN TREE
LĂNG CÔ

For more information or reservation,
please contact us at:

— ♦ — ♦ — ♦ —
(+84) 234 3695 888

Reservations-Langco@banyantree.com