

OPTION 1

MENU A

VND 8,500,000++ per table of 10 persons

Plaza Combination:

Cantonese BBQ - Char Siew & Jelly Fish Salad

Đồ nướng Trung Hoa - xá xíu và xà lách sứa biển tươi

Abalone Soup with Seafood

Súp bào ngư với hải sản

Sauteed prawn with Green Vegetables in Szechuan Sauce

Tôm xào rau xanh kiểu "Tứ Xuyên"

Sauteed Beef Fillet with Capsicums in Oyster Pepper Sauce

Thăn bò xào ớt ngọt với sốt hào tiêu đen

Steamed Grouper Fish with Maggi Sauce "Hong Kong" Style

Cá mú hấp sốt Maggie kiểu "Hong Kong"

Double-boiled Chinese Cabbage in Chicken Stock with Crab Meat Sauce

Bắp cải hầm trong nước dùng gà với sốt thịt cua

Seafood Fried Rice Indonesian Style

Cơm chiên hải sản kiểu "Indonesia"

Tropical Seasonal Fresh Fruit Platter

Trái cây



MENU B

VND 8,500,000++ per table of 10 persons

Plaza Combination:

Cantonese BBQ - Char Siew & Jelly Fish Salad

Đồ nướng Trung Hoa - xá xíu và xà lách sứa biển tươi

“Szechuan” Seafood Soup with Abalone

Súp hải sản “Tứ Xuyên” với bào ngư

“Bi Feng Tang” Stir-fried Prawn

Tôm xào “Bi Feng Tang”

Sauteed Beef Fillet with Capsicums in Oyster Pepper Sauce

Thăn bò xào ớt ngọt với sốt hào tiêu đen

Steamed Grouper Fish with Maggi Sauce “Hong Kong” Style

Cá mú hấp sốt Maggie kiểu “Hong Kong”

Double-boiled Chinese Cabbage in Chicken Stock with Crab Meat Sauce

Bắp cải hầm trong nước dùng gà với sốt thịt cua

Seafood Fried Rice Indonesian Style

Cơm chiên hải sản kiểu “Indonesia”

Tropical Seasonal Fresh Fruit Platter

Trái cây



OPTION 2

MENU A

VND 9,800,000++ per table of 10 persons

Plaza Combination:

“Shanghai” Spiced Beef & Crab Shiitake Egg

Bò “Thượng Hải” & nấm Shitake thịt cua và trứng

Abalone & Sea Cucumber Soup with Seafood

Súp bào ngư, hải sâm với hải sản

Grilled King Prawn with Hot Soya Bean Sauce

Tôm nướng với sốt xì dầu nóng

Pan Fried Beef Fillet Steak w Savory Ceretos Sauce

Thăn bò áp chảo với sốt rau gia vị

Steamed Grouper Fish “Teo Chew” Style

Cá mú hấp kiểu “Triều Châu”

Sauteed Broccoli with Crab Meat in Abalone Sauce

Bông súp lơ xào thịt cua với sốt bào ngư

Fried Rice with Seafood “Fujian” Style

Cơm chiên hải sản kiểu “Phúc Kiến”

Tropical Seasonal Fresh Fruit Pudding

Thạch Trái Cây



MENU B

VND 9,800,000++ per table of 10 persons

Plaza Combination:

“Shanghai” Spiced Beef & Crab Shiitake Egg

Bò “Thượng Hải” & nấm Shitake thịt cua và trứng

Abalone & Sea Cucumber Soup with Seafood

Súp bào ngư, hải sâm với hải sản

Sauteed prawn with Green Vegetables in XO Sauce

Tôm xào rau xanh với sốt XO

Pan Fried Beef Fillet Steak with Savory Ceretos Sauce

Thăn bò áp chảo với sốt rau gia vị

Grilled River Conger with Butter Chili & Silver Garlic

Cá chình nướng với bơ ớt và tỏi

Sauteed Broccoli with Crab Meat in Abalone Sauce

Bông súp lơ xào thịt cua với sốt bào ngư

Fried Rice with Seafood “Fujian” Style

Cơm chiên hải sản kiểu “Phúc Kiến”

Coconut Jelly & Lotus Consomme

Thạch dừa và chè hạt sen



OPTION 3

MENU A

VND 15,000,000++ per table of 10 persons

Plaza Combination:

BBQ Meat (Char Siew/Beef), Jelly Fish & Crab Shiitake Egg

Thịt nướng (xá xíu/ bò), sứa biển, nấm Shiitake thịt cua và trứng

Shark's Fin Soup with Crab Meat & Asparagus

Súp vi cá với thịt cua và măng tây

Braised Abalone Slices, Sea Cucumber with Broccoli in Abalone Sauce

Bào ngư hầm hải sâm với bông súp lơ và xốt bào ngư

Pan Fried Australian Beef Fillet Steak with Savory Ceretos Sauce

Thăn bò áp chảo với xốt rau gia vị

Deep Fried Grouper w Raspberry Tomato Sauce

Cá mú chiên giòn với xốt cà chua, quả mâm xôi

Sauteed Kailan with Shiitake Mushroom in Oyster Garlic Sauce

Cải rổ xào nấm Shiitake với xốt hào vị tỏi

Fried Rice Salted Fish with Shredded Chicken

Cơm chiên cá mặn gà xé

Opera Cake with Tropical Seasonal Fresh Fruits

Bánh Opera - Trái cây



MENU B

VND 15,000,000++ per table of 10 persons

Plaza Combination:

BBQ Meat (Char Siew/Beef), Jelly Fish & Crab Shiitake Egg

Thịt nướng (xá xíu/ bò), sứa biển, nấm Shiitake thịt cua và trứng

Shark's Fin Soup with Crab Meat & Asparagus

Súp vi cá với thịt cua và măng tây

Braised Abalone Slices with Broccoli in Abalone Sauce

Bào ngư hầm hải sâm với bông súp lơ và sốt bào ngư

Sauteed Australian Veal Ribs w BBQ Sauce

Sườn bê Úc xào với sốt BBQ

Steamed Grouper Fish "Teo Chew" Style

Cá mú hấp kiểu "Triều Châu"

Sauteed Kailan with Shiitake Mushroom in Oyster Garlic Sauce

Cải rổ xào nấm Shiitake với sốt hào vị tỏi

Seafood Fried Rice with Sausage Singaporean Style

Cơm chiên kiểu "Singapore" với hải sản, xúc xích

Chocolate Cake with Tropical Seasonal Fresh Fruits

Bánh sô cô la - Trái cây



OPTION 4

MENU A

VND 17,000,000++ per table of 10 persons

Plaza Combination:

BBQ Meat (Char Siew/Beef), Jelly Fish & Crab Shiitake Egg
Thịt nướng (xá xiu/ bò), sứa biển, nấm Shitake thịt cua và trứng

Bird's Nest Soup with Crab Meat & Asparagus
Súp Yến ngân nhĩ với thịt cua và măng tây

Braised Abalone Slices, Sea Cucumber with Broccoli in Abalone Sauce
Bào ngư hầm hải sâm với bông súp lơ và xốt bào ngư

Steam Canadian Lobster with Sambal Soya Bean Sauce
Tôm hùm Canada hấp với xốt xì dầu Sambal

Sauteed Beef Slices with Wild Mushroom & Capsicums in Black Pepper Sauce
Bò xào nấm tươi, ớt ngọt với xốt tiêu đen

Steamed Grouper Fish with Maggi Sauce "Hong Kong" Style
Cá mú hấp xốt Maggie kiểu "Hong Kong"

Sauteed Kailan with Shiitake Mushroom in Crab Meat Sauce
Cải rổ xào nấm Shitake với xốt thịt cua

Fried Egg Noodles with Seafood "Plaza" Style
Mì trứng xào hải sản kiểu "Plaza"

Longan Consomme and Mocha Cake
Chè long nhãn - Bánh Mocha



MENU B

VND 17,000,000++ per table of 10 persons

Plaza Combination:

BBQ Meat (Char Siew/Beef), Jelly Fish & Crab Shiitake Egg

Thịt nướng (xá xíu/ bò), sứa biển, nấm Shiitake thịt cua và trứng

Bird's Nest Soup with Crab Meat & Asparagus

Súp Yến ngân nhĩ với thịt cua và măng tây

Braised Half Abalone with Broccoli in Abalone Sauce

Bào ngư hầm hải sâm với bông súp lơ và xốt bào ngư

Grilled King Prawn with Hot Soya Bean Sauce

Tôm Hoàng Đế với xốt xì dầu nóng

Sauteed Veal Ribs with Wild Mushroom & Snow Peas in Black Pepper Sauce

Sườn bê Úc xào nấm tươi, đậu Hà Lan với xốt tiêu đen

Steamed Grouper Fish with Maggi Sauce "Hong Kong" Style

Cá mú hấp xốt Maggie kiểu "Hong Kong"

Sauteed Kailan with Shiitake Mushroom in Crab Meat Sauce

Cải rổ xào nấm Shiitake với xốt thịt cua

Fried Egg Noodles with Seafood "Plaza" Style

Mì trứng xào hải sản kiểu "Plaza"

Longan Consomme and Mocha Cake

Chè long nhãn - Bánh Mocha

