



Catherine Cruise
Your luxurious retreat

DAY 1/ NGÀY 1
LUNCH BUFFET
BỮA TRƯA TỰ CHỌN

TRADITIONAL SALAD STATION
QUẦY SALAD TRUYỀN THỐNG

**Green papaya salad with traditional sauce, served with fragrant
Vong Village green rice**

Nộm đu đủ xanh ăn cùng sốt truyền thống và cơm Làng Vòng

**Pomelo salad with carrots, pineapple, and fresh herbs, tossed in a light
olive oil and wild black pepper**

Salad bưởi với cà rốt, dưa và các loại thảo mộc tươi, trộn với
dầu ô liu và tiêu đen rừng

GREEN SALAD STATION
QUẦY SALAD RAU XANH

Fresh seasonal green vegetables

Rau xanh tươi theo mùa

SOUP STATION
QUẦY SÚP

**Ha Long Bay's oceanic delight soup with wild mushrooms,
carrot and coriander**

Súp hải sản Hạ Long đặc biệt nấu cùng nấm rừng, cà rốt và rau mùi



Catherine Cruise
Your luxurious retreat

HOT STATION

QUẦY NÓNG

Fragrant lemongrass steamed Quang Yen fresh shrimp

Tôm tươi Quảng Yên hấp sả ớt

Garlic and celery-infused sautéed squid

Mực nang xào cần tỏi

Vietnamese herb-infused grilled fish

Cá nướng thảo mộc cùng rau gia vị Việt

**Chef's Special grilled Tien Yen chicken with lemon leaves
and aromatic seasoning**

Gà Tiên Yên nướng lá chanh với gia vị đặc biệt của Bếp Trưởng

Australian Beef shank stir-fry with Yen Tu bamboo shoots in savory sauce

Bắp Bò Úc xào măng trúc Yên Tử

Stir-fried bok choy in savory wild mushroom sauce with exotic spices

Cải chíp sốt nấm rừng đậm đà và gia vị đặc biệt

**Seafood fried rice with fresh catch from local waters
and seasonal vegetables**

Cơm rang hải sản tươi sống đến từ vịnh Hạ Long và rau theo mùa

SASHIMI STATION

QUẦY SASHIMI

**"Garrupa Perfection" - experience the ultimate sashimi with the finest
Garrupa fish from Ha Long Bay.**

"Garrupa Perfection" - trải nghiệm đặc sản sashimi cá Song thượng hạng
của Vịnh Hạ Long



Catherine Cruise
Your luxurious retreat

SELECTIVE HOT POT STATION

QUẦY THẢ LẤU TỰ CHỌN

"Ha Long Treasure Pot" - indulge in fresh seafood selection from Ha Long Bay, including shrimp, oyster, squid, garrupa and mushrooms, and premium beef

"Kho Báu Vịnh Hạ Long" - thưởng thức hải sản tươi ngon nhất được tuyển chọn từ vịnh Hạ Long như: Tôm, hào, mực, cá Song cùng nấm và thịt bò cao cấp

CARVING STATION

QUẦY ĐÈN NÓNG

"The Catch Of The Day" – seafood pizza

Pizza hải sản

"Garden Fresh" – vegetable pizza

Pizza rau củ

Flame-Kissed Veggies: carrot, zucchini, eggplant, potato...

Rau củ quả nướng thảo mộc: cà rốt, bí ngòi, cà tím, khoai tây...

Roasted pork belly with clausena indica leaves

Ba chỉ heo quay nướng tảng với lá móc mật

SAUCE STATION

QUẦY SỐT

Soya sauce, chilli sauce, "chấm chéo", roasted sesame sauce, tomato sauce, green pepper sauce, red pepper sauce, coriander sauce, passion fruit sauce, yellow mustard....

Xì dầu, tương ớt, chấm chéo, sốt mè rang, tương cà, sốt ớt xanh, sốt ớt đỏ, sốt rau mùi, sốt chanh dây, sốt mù tạt vàng....



Catherine Cruise
Your luxurious retreat

DESSERT STATION

QUẦY TRÁNG MIỆNG

Crispy breaded banana delight with Vong Village's green rice
Chuối chiên cốm làng Vòng

Coconut flavoured bubble black bean sweet gruel
Chè đỗ đen trân châu

Ha Long bubble yogurt bliss
Sữa chua trân châu Hạ Long

Deep-fried glutinous rice ball
Bánh rán lúc lắc

Mekong fruits: dragon fruits, watermelon, guava, pineapple...
Hoa quả vùng sông Mê Kông: thanh long, dưa hấu, dứa, ổi,



Catherine Cruise
Your luxurious retreat

FINE DINING DINNER SET MENU **THỰC ĐƠN BỮA TỐI CAO CẤP**

NURTURE

ẤP Ủ

Freshly-baked head Chef's bread served with herbal butter and crushed olives
Bánh mì vừa ra lò của bếp trưởng phục vụ kèm bơ thảo mộc và ô liu xay

HESITATION

E ẤP

Abalone and wild mushroom soup with Ly Son black garlic, a decadent and robust broth from the depths of the ocean
Súp Bào Ngư nấu cùng nấm rừng và đặc sản tỏi đen Lý Sơn với nước dùng thanh mát, đậm đà hương vị biển cả

VIBRANCE

RUNG ĐỘNG

Dried mountain jelly vegetable salad with Quang Yen shrimp floss and selective sauce, a symphony of colors and flavors
Nộm rau tiến vua ăn kèm ruốc Tôm Quảng Yên và sốt chọn lọc đến từ Bếp Trưởng, bản giao hưởng của màu sắc và hương vị



Catherine Cruise
Your luxurious retreat

LOVESICK

TƯƠNG TƯ

Grilled Ha Long black tiger shrimp with lemon leaves and molasses, served on a bed of creamy cauliflower mash and topped with flying fish roe in fish sauce

Tôm Sú Hạ Long nướng mật mía lá chanh ăn kèm hoa lơ nghiền béo ngậy và trứng cá chuồn đỏ ngâm mắm

PASSION

NỒNG NHIỆT

Lo river grilled hemibagrus sausage with fresh rice noodles, peanuts, and Vietnamese spice vegetables served with Chef's sauce

Chả cá Lăng vùng sông Lô dùng với bún bánh, lạc nhân và rau gia vị Việt dùng với nước chấm của Bếp Trưởng

HEARTFELT

SÂU ĐẬM

Gold leaf inlay premium Australian tenderloin beef, garlic-fired to perfection, served with mashed sweet potato

Thăn bò Úc thượng hạng dát vàng cháy tỏi chuẩn vị phục vụ cùng khoai lang nghiền béo ngậy

TRANQUIL & HARMONY

BÌNH YÊN & TRỌN VẸN

Enchanting coconut-lotus bliss puddi

Bánh Pudding nhân dừa hạt sen ngọt ngào



Catherine Cruise
Your luxurious retreat

DAY 2/ NGÀY 2
BREAKFAST MENU
THỰC ĐƠN BỮA SÁNG

NOODLE STATION

QUẦY PHỞ

Pho is a quintessential Vietnamese dish that is widely popular around the world. It is a flavorful noodle soup made with rice noodles, fragrant herbs, and meat, usually beef or chicken. The broth, simmered for hours with spices and beef bones, creates a rich and savory flavor that is truly unique to Pho.

Phở là một món ăn tinh túy của Việt Nam được phổ biến rộng rãi trên toàn thế giới. Đó là món ăn đầy hương vị được làm từ bánh phở gạo, các loại thảo mộc thơm và thịt, thường là thịt bò hoặc thịt gà. Nước dùng, được ninh trong nhiều giờ với gia vị và xương bò, tạo nên hương vị đậm đà và thơm ngon đặc trưng của món phở.

**Nam Dinh traditional noodle soup served with fresh herbs,
bean sprout lime and chili**

Phở bò Nam Định truyền thống phục vụ cùng rau thơm, giá đỗ, chanh và ớt

**Tien Yen chicken noodle soup served with coriander, bean sprout,
lime and chili**

Phở gà Tiên Yên phục vụ cùng rau mùi, giá đỗ, chanh và ớt



Catherine Cruise
Your luxurious retreat

EGG STATION

QUẦY TRỨNG

Omelets

Trứng chiên một hoặc hai mặt

Scramble eggs with optional vegetables

Trứng cuộn với nhân rau tự chọn

Boiled eggs

Trứng luộc

Poached eggs with beef broth or chicken broth

Trứng trần với nước dùng bò hoặc nước dùng gà

SELECTIVE BREAD STATION

QUẦY BÁNH MỠ TỰ CHỌN

White bread

Bánh mì gối trắng

Wheat bread

Bánh mì gối đen

Baguette

Bánh mì dài

Croissant

Bánh sừng bò

Roasted grape pie

Bánh ngọt nhân nho

Pancake (chocolate/ honey sauce)

Pancake (sốt sô cô la/ sốt mật ong)



Catherine Cruise
Your luxurious retreat

BUTTER AND JAM STATION

QUẦY BƠ VÀ MỨT

Anchor butter

Quầy bơ Anchor

Strawberry jam

Mứt dâu

Orange jam

Mứt cam

Honey

Mật ong

SALAD STATION

QUẦY SALAD

Cherry tomatoes

Cà Chua Bi

Fresh cucumber

Dưa Chuột

HAM STATION

QUẦY THỊT NGUỘI

Bacon

Ba chỉ xông khói

Ham

Thịt nguội



Catherine Cruise
Your luxurious retreat

SELECTIVE CEREAL STATION

QUẦY NGŨ CỐC TỰ CHỌN

Cocoa cereal

Ngũ cốc ca cao

Oat cereal

Ngũ cốc yến mạch

Corn cereal

Ngũ cốc ngô

MILK STATION

QUẦY SỮA

Fresh milk

Sữa tươi

Soya milk

Sữa đậu nành

DETOX STATION

QUẦY DETOX

Basil mint and honey lemonade juice

Nước húng bạc hà chanh mật ong

Ginger and honey kumquat juice

Nước quất gừng mật ong



Catherine Cruise
Your luxurious retreat

FRUIT STATION **QUẦY HOA QUẢ**

Seasonal fruits
Các loại hoa quả tươi theo mùa

JUICE STATION **QUẦY NƯỚC HOA QUẢ ÉP**

Watermelon juice
Nước dưa hấu

Passion juice
Nước chanh dây

Pineapple juice
Nước dứa

TEA AND COFFEE STATION **QUẦY TRÀ CÀ PHÊ**

Lipton tea
Trà lipton

Coffee
Cà phê



Catherine Cruise
Your luxurious retreat

BRUNCH BUFFET **BRUNCH BUFFET**

“BÁNH CUỐN” STATION **QUẦY BÁNH CUỐN**

"Bánh cuốn" is a Vietnamese delicacy that has taken the world by storm with its unique flavors and textures. Made from delicate rice flour filled with a savory mixture of ground pork, mushrooms, and shallots, this dish has been recognized as one of the 10 most delicious foods in the world by the prestigious Australian travel website, Traveler.

Bánh cuốn là một món ngon Việt Nam đã gây bão trên toàn thế giới với hương vị và kết cấu độc đáo. Được làm từ bột gạo cầu kì với hỗn hợp thơm ngon gồm thịt lợn xay, nấm và hành tím, món ăn này đã được trang web du lịch uy tín của Úc, Traveller, công nhận là một trong 10 món ăn ngon nhất thế giới.

Fresh, self-coated Banh Cuon served with delectable Ha Long squid cake, savory lean pork paste, and Quang Yen shrimp fiber and Head Chef's special sauce

Bánh Cuốn tươi ngon tự tráng ăn kèm Chả Mực Hạ Long, Giò Lụa và Ruốc Tôm Quảng Yên phục vụ cùng nước chấm chua ngọt đặc biệt của Bếp Trưởng

SOUP STATION **QUẦY SÚP**

Tien Yen chicken soup with mushroom and baby corns

Súp gà Tiên Yên nấu cùng nấm hương và ngô bao tử

Selected local vegetable soup

Súp rau củ địa phương chọn lọc



Catherine Cruise
Your luxurious retreat

SEAFOOD NOODLE STATION

QUẦY BÚN HẢI SẢN

Ha Long seafood noodle, a specialty of Ha Long Bay, is a seafood lover's dream come true. This Vietnamese noodle soup is made with an array of Ha Long fresh seafood, including shrimp, squid, and fish, that is cooked to perfection in a savory broth flavored with lemongrass and other herbs. Served with rice noodles and a side of fresh herbs and vegetables, adding a burst of color and nutrition to the already delicious meal.

Bún hải sản Hạ Long, là món ăn đặc sản thỏa mãn đam mê hải sản của những người yêu ẩm thực. Món bún này được làm từ nhiều loại hải sản tươi ngon nhất của vịnh Hạ Long như tôm, mực, cá; được nấu chín với nước lèo thơm ngon và gia vị bằng sả và các loại thảo mộc khác. Được phục vụ cùng với bún tươi và rau thơm, tạo ra một bữa ăn đầy màu sắc và dinh dưỡng.

Ha Long seafood symphony noodle soup: A harmonious blend of Ha Long fresh seafood and tender noodles, simmered to perfection in a rich and flavorful broth

Bún hải sản Hạ Long: Sự kết hợp hoàn hảo giữa hải sản tươi ngon và bún tươi cùng nước lèo đậm đà

HOT STATION

QUẦY ĐỒ NÓNG

Lemongrass-infused stewed beef with warm, crusty bread

Bắp bò hầm sả ăn kèm bánh mì nóng giòn

Succulent stir-fried chicken with cashew oil and vibrant vegetables

Đậm đà gà lúc lắc xào hạt điều

Flavorful mixed fried rice with an array of colorful ingredients

Cơm chiên sắc màu

Five-Color fried noodles bursting with savory seasonings

Mì xào ngũ sắc với gia vị chọn lọc



Catherine Cruise
Your luxurious retreat

Fresh boiled vegetables with a hint of sesame salt

Rau củ quả tươi luộc chấm cùng muối vừng

Delicately prepared young tofu with a rich and earthy mushroom sauce

Đậu hũ non sốt nấm đậm đà

**Aromatic braised mushrooms infused with the fragrant aroma of
cinnamon leaves**

Nấm kho lá quế

TRADITIONAL SALAD STATION

QUẦY SALAD TRUYỀN THỐNG

**Ocean sunrise salad: crunchy water morning glory salad with Quang Yen
grilled prawn fiber**

Nộm rau muống giòn tan ăn cùng ruốc tôm cháy Quảng Yên

Farmer's harvest salad: seasonal vegetable salad

Nộm rau củ tươi theo mùa đến từ Nông Trại địa phương

**Jicama crunch delight: savor the tropical flavors of jicama salad with
shredded coconut**

Nộm củ đậu giòn tan đậm đà cùng dừa tươi thơm mát

DESSERT STATION

QUẦY TRÁNG MIỆNG

Tropical signature fruits (watermelon, dragon fruits, guava, java apple)

Hoa quả nhiệt đới đặc trưng (dưa hấu, thanh long, ổi, roi)

Lotus Scented with Hung Yen longan sweet Soup

Chè hương sen với long nhãn vùng Hưng Yên

Hometown gift conner: ice tea, peanut candy, green tea leaves

Quầy hàng quà quê: trà đá, kẹo lạc, lá trà xanh