



### 2024 in style with Ana's celebration!

Begin with a tittle and nibble on cocktails and canapes before a magnificent gourmet spread of savoring food. Partake in unique activities for the entire family, and be ready to shake it off with excitement. Say cheers to a happy new year.

Cùng Ana đón chào năm 2024 thật phong cách! Bắt đầu bằng âm nhạc và nhấm nháp chút đồ ăn nhẹ và cocktail chào mừng, trước khi bước vào bữa tiệc thịnh soạn với các món ngon khó cưỡng từ bếp trưởng, và sẵn sàng để cháy hết mình với các hoạt động thú vị để đếm ngược và chào đón năm mới thật nhiều niềm vui và hạnh phúc.

# A TOAST TO NEW YEAR

## NEW YEAR'S EVE BUFFET DINNER

**1,450,000**  
VND nett

Adult - Người lớn

**725,000**  
VND nett

Kid (6-11) - Trẻ em (6-11)

### BEVERAGE PACKAGE

(Soft Drink, House Beer, House Wine & House Sparkling Wine)

**590,000**  
VND nett

Person(3 Hours) - Người (3 tiếng)

WELCOME COCKTAIL  
**18:30 - 19:00**

BUFFET DINNER  
**19:00 - 22:00**

LIVE ENTERTAINMENT & LUCKY DRAW

LOCATION: ANA SAND HOUSE

TIME: SUNDAY, 31.12.2023

Early bird: 15% OFF

Reservation and deposit paid until 20.12.2023

Ưu đãi 15% khi đặt bàn và thanh toán sớm trước 20.12.2023



ANA MANDARA  
CAM RANH

SPECIAL FOOD

MÓN ĐẶC BIỆT

**TOURNEDOS ROSSINI WITH ANA MANDARA'S CHEF  
THƯỢNG THỨC MÓN BÒ VỚI ĐÀU BẾP ANA MANDARA**

Let's our chef cooks a special of beef steak and foie gras for you  
*Hãy để đầu bếp chúng tôi phục vụ món thịt bò với gan ngỗng Pháp cho quý khách*

**NORWAYGIAN SALMON & NHA TRANG YELLOW FIN TUNA SASHIMI  
CÁ HỒI NAUY – CÁ NGỪ ĐẠI DƯƠNG VÂY VÀNG**

The best choice of fresh fish to make a good Sashimi “Flavor of the Sea”  
*Lựa chọn tốt nhất cho món cá ăn sống mang tên “ Hương Vị của Biển”*

**TRADITIONAL SPANISH WHOLE JAMON SERRANO  
ĐÙI HEO RỪNG TÂY BAN NHA Ủ MUỐI**

Delicious ham prepared naturally with all the freshness, taste and aroma  
*Đùi heo rừng Tây Ban Nha nuôi tự nhiên với quả sồi, ủ muối mỏ 12 tháng*

**ROASTED WHOLE TORCHON HAM  
ĐÙI HEO TORCHON**

“Eat for Luck” with homemade whole ham roasted with pineapple  
*“Món ăn may mắn” với đùi heo rút xương quay hương khói táo và thơm*

**ROASTED WHOLE TURKEY  
GÀ TÂY BỎ LÒ**

Roasted whole turkey with apple and fragrant butter wild mushroom  
*Gà tây nhồi táo bỏ lò với bơ hương nấm rừng*



ANA MANDARA  
CAM RANH

**SEAFOOD CORNER**

***MÓN HẢI SẢN***

Tiger prawn steamed - *Tôm sú hấp sả*

Cuttlefish satay - *Mực nướng sate*

Jiukkumi gui - *Bạch tuộc nướng kiểu Hàn Quốc*

Marinated belly sword fish with green chilli salt - *Lườn cá cờ kiếm ướp muối ớt nướng*

Scallop Thermidor - *Sò điệp Nhật nướng phô mai kiểu Pháp*

Hoi-khao Tom Yam - *Nghêu sốt Thái*

Green mussel Vongole - *Vẹm xanh nấu kiểu Ý*

Live oyster on ice - *Hàu sống*

**JAPANESE FOODS**

***MÓN NHẬT***

Salmon sashimi - *Cá hồi Nauy*

Tuna sashimi - *Cá ngừ vây vàng*

Komochi nishin - *Cá trích ép trứng*

California roll - *Sushi trứng cá*

Sake sushi - *Sushi thịt bụng cá hồi*

Ebi sushi - *Sushi tôm*

Nori sushi - *Sushi rong biển*

Fresh Cam Ranh seaweed - *Rong nho tươi Cam Ranh*

With : Pickle ginger, Wasabi, Kikkoman

Ăn kèm : Gừng hồng chua, Mù tạc xanh, Nước tương Nhật



ANA MANDARA  
CAM RANH

**ASIAN SALAD**  
**MÓN GỎI Á**

Yu Sheng fish salad - *Gỏi cá trộn thịnh vượng*  
Som Tam with dried shrimp - *Gỏi đu đủ kiểu Thái với tôm khô*  
Rice paper cracker - *Bánh tráng nướng*  
Shrimp cracker - *Bánh phồng tôm*

**WESTERN SALAD**  
**XÀ LÁCH ÂU**

Tomato & Fresh Mozzarella - *Xà lách cà chua và phô mai*  
Cotechino con Lenticchie - *Xà lách đậu lăng và xúc xích gà*  
Oliviye salad - *Xà lách khoai tây và củ dền*

**SALAD BAR**  
**QUẦY SALAD TỰ CHỌN**

Lettuces : Lolo rosa, Fine frisee, Romaine, Oak leaf  
Cherry tomato, Cucumber, Onion sliced, Corn kernel, Capsicum, Tomato wedge  
*Các loại salad : Salad Lolo-Rosa , Salad Fine Frisee , Salad Romaine*  
*Cà chua bi, Dưa leo, Hành tây, Bắp non, Ớt chuông, Cà chua cắt múi cau*

**SALAD DRESSING**  
**CÁC LOẠI SỐT TRỘN SALAD**

Mayonaise, Italian dressing, French dressing, Tartar,  
Dijon mustard, Black olive, Caper, Gherkin  
*Sốt Mayonnaises, Sốt kiểu Ý, Sốt kiểu Pháp , Dấm đen, Sốt Tartar,*  
*Mù tạc vàng Dijon, hạt Oliu, Nụ bạch hoa, Dưa chuột muối*

**BREAD & BUTTER**  
**CÁC LOẠI BÁNH MÌ VÀ BƠ**

Whole wheat bread, French baguette, Soft roll, Toast,  
Garlic bread, Brown bread, Mini baguette  
*Bánh mì lúa mạch, bánh mì kiểu Pháp, Bánh mì sandwich, Bánh mì tròn,*  
*Bánh mì bơ tỏi, Bánh mì đen, Bánh mì kiểu Pháp mini*



ANA MANDARA  
CAM RANH

**CHEESES**

***PHÔ MAI CÁC LOẠI***

Gouda, Cheddar, Edam cheese, Danish blue cheese, Cracker, Raisin  
*Phục vụ với bánh quy giòn và Nho*

**COLD CUTS**

***THỊT NGUỘI CÁC LOẠI***

Salmon terrine - *Cá hồi nấu đông*  
Duck terrine with hazelnut - *Pate vịt với hạt phỉ*  
Square ham - *Thịt jambon*  
Beef Gibson - *Thịt bò ủ khô*  
Garlic sausage - *Xúc xích tỏi xông khói*  
Pork head jelly - *Giò thủ*  
Vietnamese pork ham - *Chả lụa*

**SOUPS**

***SÚP***

Minestrone - *Súp rau củ kiểu Ý*  
Lobster Bisque - *Súp kem tôm hùm*

**MAIN COURSES**

***MÓN CHÍNH***

Chicken Tikka Masala - *Gà nấu cà ri Ấn Độ*  
Beef bourguignon - *Bắp bò nấu rượu vang đỏ*  
Pomme Lyonnaise - *Khoai tây lát bỏ lò kiểu Lyon*  
Nasi goreng - *Cơm chiên Indonesia*  
“Long life” noodle Chow-mein - *Mì xào trường thọ*  
Stir fried broccoli with XO abalone sauce - *Bông cải sốt bào ngư thượng hạng XO*



ANA MANDARA  
CAM RANH

**SWEET CAKE**  
**CÁC LOẠI BÁNH**

Chocolate mouse - *Sô cô la mềm*  
Crème Brûlée - *Bánh trứng đường cháy*  
Eclair - *Bánh su nhân kem*  
Fruit tart - *Bánh tart trái cây*  
New Year cake - *Bánh ngọt mừng năm mới*  
Black forest cake - *Bánh socola anh đào*  
Macaroon tower - *Tháp bánh hạnh nhân*  
Fresh fruit jelly - *Thạch trái cây tươi*  
New York cheese cake - *Bánh phô mai nướng kiểu Mỹ*  
Raspberry pana cotta - *Kem mềm kiểu Ý với trái phúc bồn tử*

**SEASONAL FRUIT PLATTER**  
**CÁC LOẠI TRÁI CÂY THEO MÙA**

Water melon, Pineapple, Dragon fruit, Cantaloupe,  
Orange, Passion fruit, Mandarin  
*Dưa hấu, Thơm, Thanh long, Dưa gang,*  
*Cam vàng, Chanh dây, Quýt*