Christmas

Eve Dinner Buffet Party

Date: 24th Dec 2023 | 5:30 PM – 9:30 PM

Venue: Bacaro Restaurant

VND 1,200,000++/Adult
VND 600,000++/Children from 6-11 y.o

Including free-flow of beer, soft drink, juice

Entertainment:

- Guitar & Violin Instrument
- Live Music Band
- Santa Claus gives children presents
- Lucky Draw

Christmas Eve Dinner Buffet Menu

24th December 2023

Salad bar & appetizers/ Salad & khai vị

Green mussel jelly/ *Thạch vẹm xanh*
Nha Trang baked oysters / *Hàu đút lò phô mai*
Homemade seared yellow fin tuna/ *Cá ngừ tái Amiana*
Deep-fried seafood spring roll/ *Chả giò hải sản*
Deep-fried potatoes wrapped prawn/ *Khoai tây cuộn tôm*
Asian seafood seaweed salad/ *Gỏi rong biển hải sản kiểu Á*
Vietnamese chicken salad/ *Gỏi gà Việt Nam*
German potatoes salad/ *Salad khoai tây kiểu Đức*
Niçoise salad/ *Salad kiểu Pháp*
Italian classic Caponata/ *Salad cà tím nướng kiểu Ý*
Hawaii ham pineapple salad/ *Salad thơm và thịt nguội*
Chef's organic da-lat greens salad bar/ *Quầy các loại rau xanh*
Homemade Kim Chi/ *Kim chi*

Live Viet Nam corner/ Món ăn Việt Nam

Nha Trang handroll/ *Gỏi cuốn tôm thịt*
Ninh Hòa "Nem Nướng"/ *Nem nướng Ninh Hòa*
Assorted Vegan sushi/ *Các loại sushi rau củ*

Dressings & condiments

Cocktail sauce/ Mango sauce/ Passion sauce/ Caesar sauce/
Italian dressing/ Balsamic dressing/ French dressing/ Black olives/
Green olives/ Garlic crisp/ Gherkins/ English mustard/ Whole grain mustard/
Dijon mustard/ Tomato ketchup/ Tabasco/ Wasabi/ Soya sauce/ Green chili/
Pickled onions/ Sundried tomatoes/ Chili sauce/ Lime wedges/ Sweet chili
sauce mango chutney/ Beetroot chutney.

Cold corner/ Các món lạnh

Smoked Ba-sa fish/ *Cá xông khói*
Homemade pork pates/ *Ba-tê thập cẩm*
Vietnamese cold cut/ *Giò chả Việt Nam*
Smoked turkey/ *Gà tây xông khói*
Pepper salami/ *Xúc xích tẩm tiêu*
Homemade dry pepper beef/ *Bò tẩm tiêu sấy khô*
Smocked pork leg/ *Heo xông khói*
Smoked duck/ *Vịt xông khói*
Garlic sausage/ *Xúc xích tỏi khô*
Iberian bellota leg ham bone in/ *Đùi heo muối*

Cheeses corner/ Phô mai

Assorted International cheeses with crackers/ *Quầy phô mai các loại*
Blue cheese/ Brie cheese/ Parmigiano cheese/ Goat cheese/ Camembert cheese/
Mozzarella cheese/ Cheddar cheese/ Edam cheese

Homemade artisanal fresh breads/ Các loại bánh mì thủ công

Extra virgin olive oil/ Catalan tomatoes/ Olive tapenade/ Herb butter

Soups/ Các loại súp

Creamy beetroot & pumpkin soup/ *Súp kem bí đỏ và củ dền*
Parmesan hazelnuts crostini, garlic French toast/ *Bánh mì que phô mai*

Live station Hot- Pot/ Lẩu

Hot & sour seafood soup/ *Lẩu hải sản chua cay*

Carving station

Butterball turkey with chestnut sage stuffing/ *Gà tây nướng*
Roasted honey glazed ham/ *Đùi heo nướng mật ong*
Roasted rosemary beef ribeye/ *Thăn bò nướng lá hương thảo*
Roasted lamb leg/ *Đùi cừu nướng*
Roasted garden baby root vegetables/ *Các loại rau củ nướng ăn kèm*
BBQ pork rib/ *Sườn nướng*

Condiments: Giblet gravy and cranberry sauce, mint sauce, mustard sauce

Main dishes/ Món chính

Braised beef in red wine/ *Bò hầm vang đỏ*
Tuscan butter Gnocchi with smoked ham/ *Mì Ý Gnocchi với thịt xông khói*
Seafood gratin/ *Hải sản đút lò phô mai*
Roasted Dalat vegetables/ *Rau củ Đà Lạt nướng*
Slow cooked duck breast with apple sauce/ *Ức vịt ăn kèm sốt táo*
Garlic mash potatoes/ *Khoai tây nghiền hương tỏi*
Asian spicy chicken steamed rice/ *Cơm gà trộn cay*
Mackerel steaks/ *Cá thu nướng*
Tuna steaks/ *Cá ngừ nướng*
Cajun tiger prawns/ *Tôm nướng*

Kids' corner/ Quầy trẻ em

Breadcrumb tiger prawn/ *Tôm chiên bột*
Fried chicken nuggets/ *Gà viên chiên giòn*
Potato chips/ *Khoai tây chiên*
Grilled sausage/ *Xúc xích nướng*
Mini Pizza/ *Pizza kích thước nhỏ*
Spaghetti Napoli/ *Mì ý sốt cà chua*
Selection of fruits skewer/ *Trái cây xiên que các loại*
Marshmallow/ *Kẹo bông*
Chocolate M&M/ *Kẹo Socola*
Ice cream/ *Kem các loại*

Desserts/ Tráng miệng

Amiana coconut jelly/ *Bánh dừa đông sương*
Crème brulee varietys/ *Bánh trứng kem mềm*
Dark cherry & pear mousse/ *Bánh mút lê và dâu rừng*
Christmas cranberry cake/ *Bánh giáng sinh vị nam việt quất*
Panettone cake/ *Bánh nho hương cam kiểu Ý*
Assorted lamingtons/ *Bánh thập cẩm kiểu Ý*
White forest cherry muosse/ *Bánh dâu rừng mềm*
Yule log/ *Bánh gốc cây*
Assorted Christmas cookies/ *Các loại bánh quy giòn*
Xmas cupcakes/ *Bánh Noel*
Tropical fruits cocktail/ *Trái cây trộn nhiệt đới*
Selection of fruits/ *Các loại trái cây*

Christmas

Day Celebration

Date: 25th Dec 2023 | 12:00 PM – 9:30 PM

Venue: Bacaro Restaurant

Christmas Set Menu

VND 690,000++/Guest

Live Music Traditional Band

AMIANA
Nha Trang

Christmas Day Celebration

25th December 2023

HÀU NƯỚNG NHA TRANG ĂN KÈM SỐT XOÀI SALSA
BAKED NHA TRANG BAY OYSTER & PRAWN WITH MANGO SALSA
Flavoured beetroot dressing with Da-Lat green herbs

SÚP KEM NẤM DẦU TRUFFLE
CREAMY TRUFFLE OIL MUSHROOM SOUP
Served on crispy parmesan bread stick

CÁ CHẼM FI-LÊ BỌC HẠT PHỈ
HAZELNUT CRUSTED SEABASS FILLET
Served on cheesy broccoli cake
Fresh asparagus with tomatoes confit
And butter passion sauce

OR

ỨC GÀ NHỒI CẢI BÓ XÔI & PHÔ MAI ĐÚT LÒ
SLOW-COOKED CHICKEN BREAST
Stuffed with cheese, spinach, Sautéed baby vegetable with herbs potatoes fondant
Rosemary chicken roti sauce

BÁNH PHÔ MAI BÍ ĐỎ
HOMEMADE PUMPKIN CHEESE CAKE
with vanilla sauce & chocolate ice cream

AMIANA
Nha Trang

New Year's Eve Dinner Buffet

Date: 31st Dec 2023 | 6.30 PM – 1 AM

Venue: Ocean Bar

VND 1,900,000++/Adult
VND 950,000++/children from 6-11 y.o

Including free-flow of Beer; Soft Drink; Juice

♪ Entertainment: ♪

- Traditional fashion show – "Ao Dai" Collections
- Traditional dancing performance
- Live music band performance
- Countdown with sparkling wine
- Traditional artist musician performance
- Magician show
- DJ performance

New Year's Eve Dinner Buffet

31st December 2023

Salad bar & appetizers/ *Salad & Khai vị*

Pan-fried seafood dumpling/ *Sủi cảo chiên giòn*
Deep-fried local spring roll/ *Chả giò*
Vegan Bruschetta/ *Bánh mì rau củ nướng*
Nha Trang seafood salad/ *Gỏi hải sản*
Potatoes salad/ *Salad khoai tây*
Tuna composed chopped salad/ *Salad cá ngừ thập cẩm*
Green papaya beef salsa/ *Salsa bò đu đủ*
Garden salad bar/ *Các loại rau xanh tự chọn*
Caesar salad/ *Salad Caesar*
Greek salad/ *Salad Hy lạp*

On ice counter/ *Quầy đồ lạnh*

Salmon sashimi/ *Cá hồi sống*
Tuna sashimi/ *Cá ngừ sống*
Fresh oyster/ *Hàu sống*
Mussels/ *Vẹm xanh*

Live selection traditional/ *Quầy các món truyền thống*

Ninh Hòa hand roll/ *Nem cuốn kiểu Ninh Hòa*
Fresh vermicelli noodle/ *Bánh hỏi*
Steamed rice paper cake/ *Bánh ướt*
Nha Trang Pho beef noodle broth/ *Phở bò*

Condiments and dressing/ *Các loại sốt và gia vị ăn kèm*

French dressing/ Aioli sauce/ Thousand sauce/ Chef cocktail sauce/
Balsamic dressing/ Whole Grain Mustard/ Gherkin/ Caesar Dressing/
Black Olive/ Parmesan/ Croutons crispy Bacon/ Vegetable pickle/
Lemon/ Soya sauce/ Fish sauce/ Sweet & sour sauce

Homemade selection of breads corner/ *Quầy bánh mì truyền thống ăn kèm các loại sốt*

Bread station with full selection of original homemade breads
Served with extra virgin olive oil/ Sun-dried tomato/
Olive tapenade & Herb butter

Cheese corner/ *Quầy phô mai*

Gorgonzola cheese/ Goat cheese/ Brie cheese/ Camembert cheese/
Beaufort cheese/ Parmesan cheese/ Cheddar cheese/ Mozzarella cheese/
Ementhal cheese/ Edam cheese

Cold cuts/ *Món khai vị lạnh*

Vietnamese cold cuts/ Smoked mackerel/ Smoked salmon/ Smoked seabass/
Cooked ham/ Chorizo sausage/ Beef roasted whole pepper/ Pepper salami/
Mortadella/ Smoked pancetta/ Pork pate/ Chicken liver pate/
Rabbit pate/ Whole Jamon Iberico

Soup/ *Súp*

Creamy mushroom truffle oil soup/ *Súp kem nấm*

Live hot-pot/ *Quầy Lẩu*

Nha Trang Seafood Hot pot with fresh noodle/ *Lẩu hải sản*

Live show pasta station/ *Quầy mì Ý*

Selection of Pasta: Spaghetti/ Penne/ Linguine/ Tagliatelle
With Marinara sauce/ Napoli sauce/ Carbonara/ Pesto sauce/ Bolognese sauce
Quầy mì ý tự chọn với sốt hải sản, cà chua, sốt kem, sốt rau quế tây và sốt bò bằm

Carving/ *Quầy Cắt Nóng*

Honey glazed ham/ *Đùi heo muối*
Roasted lamb leg with rosemary/ *Đùi cừu nướng lá hương thảo*
Roasted beef ribeye/ *Thăn bò nướng với tiêu xanh*
Roasted whole chicken with paprika/ *Gà nướng sốt ớt đỏ*

BBQ seafood/ *Quầy hải sản nướng*

Oyster/ *Hàu Nướng*
King prawn/ *Tôm*
Mackerel fish/ *Cá thu*
Red river snapper/ *Cá hồng*
Grilled squid/ *Mực nướng*
Marinated curry lamb rack/ *Sườn cừu*
Grilled chili pork rib/ *Sườn heo nướng muối ớt*

Hot dishes/ *Quầy các món nóng*

Yellow tuna confit with creamy sauce/ *Cá ngừ hầm sốt kem*
Spicy seafood with big fresh noodle/ *Bún trộn hải sản chua cay*
Slow cooked peri-peri chicken breast/ *Gà rang muối ớt khô*
Herb crusted chili seabass fillet/ *Cá chẽm tẩm nướng giòn*
Caribbean stewed beef/ *Bò hầm kiểu ca-ri-bê*
Mash garlic pumpkin/ *Bí đỏ nghiền vói tỏi*
Gratin potatoes/ *Khoai tây nướng sốt kem phô mai*
Traditional lotus fried rice/ *Cơm chiên hạt sen*
Garlic broccoli/ *Bông cải xào tỏi*

Kids corner/ *Quầy trẻ em*

Fried polenta squid/ *Mưc tẩm bột bắp*
Deep fried crumbled chicken/ *Gà tẩm bột chiên*
Potato chips/ *Khoai tây chiên*
Grilled sausage/ *Xúc xích nướng*
Mini Pizza/ *Bánh Pizza nhỏ*
Mini hamburger/ *Bánh hamburger nhỏ*
Selection of fruits skewer/ *Trái cây xiên que các loại*
Marshmallow/ *Kẹo mềm*

Sweet and dessert/ *Quầy tráng miệng*

Paradise panna cotta/ *Bánh kem lạnh*
Classic tiramisu mousse/ *Bánh tiramisu*
Orange chocolate mousse/ *Bánh kem sôcôla hương cam*
Black forest cake/ *Bánh hương quả rừng sôcôla đen*
Carrot walnut cake/ *Bánh cà rốt nhân hạt*
Chocolate caramel delight cake/ *Bánh sôcôla mềm nhiều lớp*
Homemade banana cake/ *Bánh chuối Amiana*
Victoria tarts/ *Bánh tạc nữ hoàng*
Bread butter pudding/ *Bánh sữa mềm*
Trifle Cup Cake/ *Bánh kem mềm hương trái cây*
Seasonal fresh fruits platter/ *Trái cây theo mùa*

AMIANA
Nha Trang

New Year Party 2024

Date: 1st Jan 2024 | 12 PM – 9.30 PM

Venue: Bacaro Restaurant

Special Western Set Menu

VND 690,000++/Guest

♪ Live Music Traditional Band ♪

New Year Party 2024

01st January 2024

SALAD GÀ VỚI XOÀI NGÂM RƯỢU HOA QUẢ
HOMEMADE CHICKEN SALAD & MANGO COCKTAIL
Slow-cooked chicken breast in local herb green & mango dip in Brandy fruit juice.

SÚP CÀ CHUA VÀ THẢO MỘC VỚI MÌ TƯƠI BỌC HẢI SẢN
TOMATO CONSOMMÉ
Tomato consommé with its seafood Ravioli and basil Crostini.

BÒ HẦM SỐT VANG
BRAISED BEEF IN RED WINE
Served on creamy mashed broccoli,
organic green, garlic butter baby vegetables and rosemary red wine sauce.

OR

CÁ NGỪ ĐẠI DƯƠNG ÁP CHẢO VỚI HẠT MÁC CA
SOUTHERN PACIFIC TUNA
Pan-seared Tuna fillet, crispy potato chips flavored with truffle oil.
Served with spinach, and roast pumpkin with a creamy Dijon mustard sauce.

BÁNH SÔ CÔ LA MỀM VÀ KEM VANILLA
SWEET & HAPPY NEW YEAR
Soft chocolate cake with nougat and a Kahlua-coffee sauce, marinated strawberries in Grand Marnier.
Accompanied by homemade vanilla bean ice cream.