

MENU

New Year Eve
at Le Petit Restaurant
31st December 2023



SALADS & APPETIZERS

Smoked Salmon and Selection of Sashimi and Maki Rolls

Cold Fresh and Fried Vietnamese Spring Rolls with Condiments and Sauces

Chicken Salad

Shredded chicken salad with Vietnamese mint, cucumber, peanuts in a light vinaigrette

Roasted Beetroot and Goat Cheese Salad

Roasted beets, goat cheese, toasted pumpkin seeds, dried apricots, balsamic reduction

Papaya Salad

Mango, green papaya salad with chili, lime, fish sauce

Caesar Salad

Lettuce tossed with parmesan cheese, croutons, and a creamy Caesar dressing

Freshly Picked Organic Dalat Mixed Greens

with a selection of dressings

SOUP

Pumpkin and Bacon Bisque

Hot & Sour Soup with Tofu and Mushrooms

VIETNAMESE SPECIALTIES

Bánh Căn

Crispy freshly fried pancakes with eeg

DESSERTS

Festive Log Cake

Crème Caramel

Black Forest Cake

Assorted Fresh Fruit Tarts

Hot Bread & Butter Pudding

Assorted Asian Sweet

Seasonal Fresh Fruits

Selection of Cheese with Crackers and Crispy Breads

Ice Cream Station

MAIN DISHES FROM THE BUFFET

Lang Biang Pork with Sesame

Pork Ribs with Mushroom Sauce

Crab Meat Fried Rice

Baked Potato with Cheese

CARVING CORNER

Roasted Beef Rib

with Burgundy Jus

Herb Roasted Pork Loin

with Mustard Sauce

Whole Roasted Dalat Sturgeon

with Lemon Butter Sauce

FROM THE BBQ GRILL

Green Lobster, Blue Swimmer Crab, Tiger Prawns

Australian Rib Eye Beef

Pork Satay

Spiced Rubbed Chicken Breast

Chili and Garlic Marinated Squid

Fire Roasted Corn & Sweet Potato

Served with a selection of sauces:

- Satay sauce
- Green chili sauce
- Lemon
- Redwine sauce
- Salt and pepper
- Honey and mustard sauce

MENU

Tiệc Giao Thừa
tại nhà hàng Le Petit
31 -12 - 2023



MÓN XÀ LÁCH VÀ KHAI VỊ

Cá hồi hun khói và các loại sashimi
và cơm cuộn

Gỏi cuốn và chả giò chiên Việt Nam

Gỏi gà xé với rau mùi

Xà lách củ dền với phô mai dê Đà Lạt

Gỏi đu đủ với bò khô

Xà lách Caesar với tôm hoặc gà

Xà lách rau xanh

SÚP

Súp bí đỏ và thịt hun khói nướng giòn

Súp chua cay nấm và đậu

MÓN NGON ĐỊA PHƯƠNG

Bánh Căn

Bánh căn với trứng cút và trứng gà

MÓN NÓNG

Thịt heo Langbiang sốt mè

Sườn nấu với nấm

Cơm chiên thịt ghẹ

Khoai tây đút lò với phô mai

MÓN TRÁNG MIỆNG

Bánh khúc gỗ lễ hội

Bánh trứng cháy

Bánh rừng đen

Bánh tạt trái cây

Pudding bánh mì nóng với bơ

QUẦY ĐÈN NÓNG

Sườn bò nướng sốt rượu vang

Thăn heo nướng với rau mùi
& sốt mù tạt vàng

Cá tầm nướng sốt bơ chanh

QUẦY NƯỚNG TỰ CHỌN

Tôm hùm xanh, Ghẹ xanh, Tôm sú lớn

Thăng ngoại bò

Ức gà nướng gia vị

Mực nướng tỏi ớt

Bắp và khoai lang nướng

Dùng kèm:

- Sốt sa tế
- Sốt muối xanh
- Muối tiêu chanh
- Sốt rượu đỏ
- Sốt mật ong và mù tạt vàng

Chè việt nam

Trái cây tươi theo mùa

Phô mai, bánh qui và bánh mì nướng giòn

Quầy kem di động