



BEL MARINA
HOIAN RESORT

The Full Moon Celebration

Friday, 25/9/2026

15:00 - 16:00 | Quàng Corner



Mooncake Making Class
& Tea Tasting (complimentary)



Full Moon Afternoon Tea
VND 239.000 NET/SET

17:00 - 18:00 | Marina Lawn (complimentary)



Conical Hat Painting



Coconut Leaf Art



Traditional Kid's Game

18:00 - 21:00 | Mid-Autumn BBQ Buffet

Food Package: VND 600.000 NET/GUEST

Beverage Package: VND 329.000 NET/GUEST



Indulge in a Mid-Autumn BBQ Buffet featuring
Live Music, Lighting Ceremony, Lion Dance, and Trung Performances

For Booking: Scan QR code, contact our Concierge or dial "70" from your room



Mid-Autumn BBQ Buffet

SALAD & COLD STATION

QUẦY SALAD & GỎI

SALAD BAR

Mixed Garden Lettuce | Xà lách tổng hợp
Cucumber | Dưa leo
Tomato | Cà chua
Pickled Shallots | Hành tím ngâm
Sweet Corn | Bắp ngọt
Gherkins | Dưa chuột muối

VIETNAMESE SALAD | GỎI

Lotus Stem Salad with Shrimp & Pork
Gỏi ngó sen tôm thịt
Green Papaya Salad with Beef Jerky
Gỏi đu đủ bò khô
Chicken & Cabbage Salad
Gỏi gà bắp cải
Green Mango Seafood Salad
Gỏi xoài hải sản
Pennywort Salad with Sesame Dressing
Gỏi rau càng cua sốt mè
Vietnamese Potato Salad
Salad khoai tây kiểu Việt
Fresh Rice Noodle Herb Salad
Salad bún tươi rau thơm

DRESSING | SỐT

Roasted Sesame Dressing | Sốt mè rang
Passion Fruit Dressing | Sốt chanh dây
Vinaigrette | Sốt dầu giấm
Thousand Island Sauce | Sốt Thousand Island

LIVE COOKING STATION

QUẦY BẾP MỞ

Huế Spicy Beef Noodle Soup | Bún bò Huế
Quang Style Turmeric Noodles | Mì Quảng
Vietnamese Crispy Pancake | Bánh Xèo
Served with fresh herbs, rice paper & fish sauce
Phục vụ cùng rau sống,
bánh tráng & nước mắm chua ngọt

DESSERT STATION | QUẦY TRÁNG MIỆNG

Opera Cake | Chocolate Brownie | Cheesecake
Moon Cake | Bánh Trung Thu
Passion Fruit Mousse | Mousse Chanh Dây
Cream Puff | Bánh Su Kê

FOOD PACKAGE

VND 600.000 NET/GUEST

BEVERAGE PACKAGE

VND 329.000 NET/GUEST

(3-hour free flow of House Wine, Local Beer, Soft Drinks)

QUẦY MÓN NÓNG | HOT DISHES STATION

Caramelized Fish in Clay Pot | Cá kho tộ
Vietnamese Shaking Beef | Bò lúc lắc
Grilled Chicken with Lime Leaves | Gà nướng lá chanh
Braised Pork Ribs with Black Pepper | Sườn non rim tiêu
Stir-fried Squid with Satay | Mực xào sa tế
Stir-fried Seasonal Vegetables | Rau củ xào tỏi
Seafood Fried Rice | Cơm chiên hải sản
Steamed Jasmine Rice | Cơm trắng
Vietnamese Sweet & Sour Fish Soup | Canh chua cá
Braised Tofu with Mushroom Sauce | Đậu hũ sốt nấm

BBQ STATION | QUẦY BBQ

SEAFOOD | HẢI SẢN

Grilled Tiger Prawns | Tôm sú nướng
Grilled Octopus | Mực tuộc nướng
Grilled Fresh Fish in foil | Cá biển tươi trong giấy bạc
Grilled Oysters with Scallion Oil | Hàu nướng mỡ hành
Grilled Clams with Satay | Nghêu nướng sa tế

MEAT | THỊT

US Beef Short Plate | Ba chỉ bò Mỹ
Beef with Black Pepper | Bò sốt tiêu đen
Five-Spice Pork Belly | Ba chỉ heo ngũ vị
BBQ Pork Ribs | Sườn heo sốt BBQ
Lemongrass Marinated Chicken | Gà ướp sả
German Sausage | Xúc xích Đức

GRILLED VEGETABLES | RAU CỦ NƯỚNG

Corn on the Cob, Eggplant, Okra,
King Oyster Mushroom, Bell Pepper
Bắp Mỹ, cà tím, đậu bắp, nấm đùi gà, ớt chuông

DRESSING | SỐT

BBQ Sauce
Black Pepper Sauce | Sốt tiêu đen
Green Chili Salt | Sốt muối ớt xanh
Satay Sauce | Sốt sa tế
Garlic Butter | Sốt bơ tỏi

Mung Bean Sweet Soup | Chè đậu xanh
Hoi An Sweet Corn Soup | Chè bắp Hội An
Dragon Fruit, Watermelon | Thanh long, dưa hấu
Pineapple, Longan or Seasonal Mango
Dứa, nhãn hoặc xoài theo mùa