BEL MARINA
HOIAN RESORT

NEW YEAR'S EVE & COUNTDOWN PARTY

18:00 - 00:30 | Marina Lawn | 31.12.2026

EVENT PROGRAM

18:00 - 19:00	Pre-Cocktail & Flair Bartenter Show Traditional Lion Dance Performance
19:00 - 22:30	New Year's Eve Buffet & Live Music Lucky Draw & Interactive Games Entertainments Live Band Performances Dance Showcases
22:30 - 00:30	DJ Party New Year Countdown & Fireworks display at 00:00

NEW YEAR'S EVE & COUNTDOWN PARTY MENU

17:00 – 00:00 | Marina Lawn | 31.12.2026

PRE-COCKTAIL
MÓN ĂN NHẸ

Ginger-infused Crispy Salmon with Saffron Sauce
Cá hồi chiên giòn vị gừng sốt nhụy hoa nghệ tây

Peperonata Bruschetta with Mint Butter Sauce
Bánh mì sấy với ớt chuông dằm sốt bơ bạc hà

Prawn-stuffed Pork Loin with Coriander Cream & Wasabi-infused Shrimp Roe
Thăn heo nhồi tôm sốt kem ngò và trứng tôm Nhật ngâm mù tạt

Steamed Seafood Cakes with Onion Jam & Fresh Dill
Bánh hải sản hấp với mứt hành, lá thì là tươi

Smoked Salmon with Lemon Sour Cream & Black Caviar
Cá hồi hun khói với sốt kem vị chanh & trứng cá tầm đen

Thu Bồn Fresh Spring Rolls with Smoked Black Pork
Gỏi cuốn tươi Thu Bồn với thịt lợn đen hun khói

STARTERS & SALADS
MÓN KHAI VỊ & SALAD

Bel Marina Mixed Salad Bar
Quầy salad tổng hợp

Grilled Beef Tenderloin with Herbs & Tamarind Sweet Basil Sauce
Gỏi bò nướng sốt me vị húng quế

Steamed Prawn Cocktail with Mint
Cocktail tôm hấp vị bạc hà

Parma Ham with Honeydrew
Thịt lợn đen cuộn dưa lưới

Banana Flower Salad with Pork, Shrimp & Vietnamese Herbs
Gỏi hoa chuối tôm thịt với rau vườn

Three-Flavor Cured Salmon with Herbs (Lemongrass, Beetroot, Dill)
Cá hồi muối ba vị (sả, củ dền, lá thì là)

Vietnamese Seafood Salad with Herbs
Gỏi hải sản với rau vườn

Waldorf Salad with Herbs
Gỏi táo kiểu Mỹ với rau vườn

Nicoise Salad with Herbs
Gỏi cá ngừ khoai tây với rau vườn

Fresh Mozzarella Cheese Salad with Basil Pesto
Phô mai tươi với sốt húng quế nghiền vị hạt thông

Assorted Condiments
Các loại gia vị và sốt ăn kèm

SOUP
MÓN SÚP

French Lobster Bisque
Súp kem tôm hùm kiểu Pháp

Forest & Cèpes Mushroom Cream Soup with Truffle
Súp nấm thông rừng với kem tươi & nấm Truffle

BREAD & CHEESE
QUẦY BÁNH MÌ & PHÔ MAI

Assorted Italian Cold Cuts
Quầy thịt nguội tổng hợp kiểu Ý

Assorted Bel Marina Breads & Nuts
Quầy bánh mỳ tổng hợp và hạt sấy truyền thống

Selection of Imported Cheeses
Các loại phô mai nhập khẩu

FRESH SEAFOOD STATION
QUẦY HẢI SẢN TƯƠI

Fresh Norwegian Salmon Sashimi
Cá hồi Na-Uy tươi fillet

Red Snapper, Tiger Prawns, Yellowfin Tuna, Japanese Scallops, Lobster with Fresh Herbs & Sauces
Cá hồng, tôm sú, cá ngừ vây vàng, sò điệp, tôm hùm, các loại rau và sốt ăn kèm

LIVE STATION
QUẦY PHỤC VỤ TRỰC TIẾP

Deep-Fried Spring Rolls (Mushroom, Seafood, Pork)
Chả giò chiên (nấm, hải sản, thịt heo)

Steamed Chinese Dumplings & Buns
Bánh bao hấp, há cảo hấp, xíu mại hấp

Wok-Fried Beef Noodles & Vegetarian Stir-Fried Noodles
Mỳ xào bò và mì xào chay

Pad Thai / Phở xào kiểu Thái

Hoi An-Style Rice Pancake
Bánh xèo Hội An

ITALIAN CORNER
QUẦY MÓN Ý

Selection of Pasta (Spaghetti, Penne, Fusilli)
Mỳ Ý (mỳ sợi tròn, mỳ sợ dẹp, mỳ ống)

Carbonara /Arrabbiat /Seafood Sauce Mushroom Cream Sauce
Các loại sốt – sốt kem thịt nguội, sốt cà chua, sốt hải sản, sốt kem nấm

CARVING STATION
QUẦY THỊT NƯỚNG

Beef Wellington with Black Pepper Sauce, Potatoes & Onion Jam
Bò bọc bột nghìn lớp nướng với khoai tây và mứt hành ăn kèm sốt tiêu rừng

Baked Salmon Fillet with Cheese, Served with Creamy Dill Sauce & Baked Potatoes
Cá Hồi fillet bỏ lò với phô mai, ăn kem sốt kem thì là khoai tây nướng

Roasted Veal Leg with Herbs (Vietnamese style)
Đùi bê non nướng kiểu Việt Nam và các loại rau vườn

Grilled Vegetables
Red Wine/ Green Pepper Sauce
Chef's Special Herb Sauce
Rau củ nướng sốt tiêu xanh, sốt rượu vang cao đặc, sốt thảo mộc từ đầu bếp

WESTERN & ASIAN HOT DISHES
MÓN NÓNG Á – ÂU

Saigon-Style Beef Curry
Cari bò kiểu Sài Gòn Việt Nam

Pan-Grilled Seafood Rice with Assorted Vegetables & Spices
Cơm hải sản bỏ lò với rau củ & gia vị thảo mộc

Baked Sea Bass with Orange Sauce & Herbs
Cá chẽm bỏ lò với sốt cam & thảo mộc

Baked American Ribs with Honey Mustard & Garlic Mint Butter Sauce
Sườn heo Mỹ bỏ lò với mù tạt mật ong & sốt bơ tỏi bạc hà

Baked Chicken with Mixed Herbs & Mushroom Cream Sauce
Gà bỏ lò với sốt thảo mộc & sốt kem nấm

Baked Stuffed Tomatoes with Minced Meat, Vegetables & Herbs
Cà chua nhồi thịt bỏ lò với rau củ & thảo mộc

Malaysian Stir-Fried Noodles with Chicken & Vegetables
Mỳ xào kiểu Malaysia với thịt gà & rau củ

Fried Rice in Pandan Leaves with Vietnamese Sausage
Cơm chiên lá dứa & lạp xưởng

Stir-Fried Mushrooms with Honey & Purple Sweet Potatoes
Nấm xào mật ong & khoai lang tím

Mashed Potatoes with Cheese
Khoai tây nghiền với phô mai

GRILL STATION
QUẦY NƯỚNG

Spicy Sausage, Korean-Style Marinated Beef Striploin, Turkish Lamb Kebab, Tiger Prawns
Xúc xích nhập khẩu, bò Úc tẩm gia vị Hàn Quốc, cừu tẩm gia vị Ấn Độ, tôm sú

Lamb Rack, Beef Ribs, Duck Breast, Chicken Breast, Whole Chicken, Ostrich Meat, American Beef, Pork Ribs, Herb-Marinated Pork Loin
Dẻ sườn bò, ức vịt, ức gà, gà nguyên con, thịt đà điểu, thăn bò, sườn heo Mỹ, thăn heo tẩm thảo mộc

Seafood: Salmon, Sea Bass, River Fish, Blue Mussels, Yellowfin Tuna, Oysters, Scallops, Sea Crabs, Fish Wrapped in Banana Leaves, Lobster
Hải sản: cá hồi, cá chẽm, cá sông, vẹm xanh, cá ngừ vây vàng, hàu biển, sò điệp, ghẹ biển, cá bọc lá chuối, tôm hùm

Condiments: BBQ Sauce, Dijon Mustard, Hoi An Chili Sauce, Chili Sauce, Salt & Pepper, Lime Wedges, Red Chili Salt Sauce
Các loại sốt ăn kèm: sốt BBQ, mù tạt Dijon, tương ớt Hội An, tương ớt, muối tiêu, chanh tươi, sốt muối ớt đỏ

DESSERTS
TRÁNG MIỆNG

New Year's Eve Parfaits with Raspberries
Món parfait với quả mâm xôi

Classic Tiramisu
Bánh tiramisu kiểu Ý

Chocolate Mud Cake
Bánh so-co-la

Lemon Meringue Cheesecake
Bánh phô mai vị chanh

Hawaiian Mousse Cake
Bánh kem mềm kiểu Mỹ

Cinnamon Roll Bundt Cake
Bánh quế cuộn

Strawberry & Coconut Panna Cotta
Panna cotta vị dâu tây & dừa

Fruit Skewers with Chocolate Fountain
Trái cây xiên với tháp sô cô la

Red Velvet Cake
Bánh red velvet

Seasonal Fresh Fruits
Trái cây theo mùa

BREAD STATION
QUẦY BÁNH MÌ

Selection of Artisan Breads
Các loại bánh mì thủ công

Pâté Chaud
Bánh nhân thịt kiểu Pháp

Pane tone
Bánh mì ngọt kiểu Ý

Bread Budding with Vanilla Sauce
Bánh mì nhân sốt vani

LIVE STATION
QUẦY CHẾ BIẾN TẠI CHỖ

Fresh Pancakes & Waffle with Assorted Sauces
Bánh Pancake, Waffle kèm các loại sốt