



PREMIER VILLAGE
PHU QUOC RESORT
Managed by ACCOR

December 31, 2024
Ngày 31 tháng 12 năm 2024

Tuesday | Thứ Ba
18:00 - 21:30
Swing Bar

SHIMMER & SHINE: NEW YEAR'S EVE EXTRAVAGANZA

MIX TART COUNTER – LIVE COOKING

QUẦY BÁNH TART – BIỂU DIỄN TẠI CHỖ

Crab and asparagus
Cua và măng tây

Salmon avocado
Cá hồi và bơ

Foie gras mousse
Gan ngỗng

SALAD & APPETIZER – LIVE COOKING

XÀ LÁCH & KHAI VỊ - BIỂU DIỄN TẠI CHỖ

Live cooking with marinade beef slices with lemongrass, cashew nut, mix local herbs together with green papaya and green mango julienne, Phu Quoc fish sauce dressing complimented with grilled prawn skewer

Gôì bò tự chọn với đu đủ và xoài xanh kèm với chạo tôm tại quầy

SALAD BAR

QUẦY XÀ LÁCH TỰ CHỌN

Western mix salad
Đa dạng cá loại xà lách,
rau củ và nước sốt các loại

Antipasti
Các loại xúc xích, thịt nguội, thịt xông
khói nhập khẩu, hạt ô liu, bánh mì nướng

SOUP CORNER

QUẦY XÚP

Traditional Pho with Angus ribs
Phở sườn bò Angus

Crab asparagus soup
Xúp cua măng tây

Mix mushroom and dumpling
Xúp nấm hoành thánh

Porcini mushroom and local
Phu Quoc mushroom
Nấm porcini và nấm Phú Quốc

VND 2,900,000 per person | Khách

VND 1,450,000 per kid from 06 to 11 years old | Trẻ em từ 06 đến 11 tuổi.

SHIMMER & SHINE: NEW YEAR'S EVE EXTRAVAGANZA

SEAFOOD ON ICE

HẢI SẢN LẠNH

Sea Urchin, Tiger Prawns, Mussel,
Nha Trang Oyster, Octopus and Local Snail
*Nhum Biển, Tôm Sú, Vẹm, Hàu Nha Trang,
Bạch Tuộc và các loại ốc địa phương*

Salmon, Tuna and condiment and
mini shooter crab
*Sashimi Cá hồi, Cá ngừ và Thịt ghẹ
tái chanh*

CARVING

QUẦY THỊT NƯỚNG

Roast free range duck with local herbs
Vịt quay mắc khén

Whole Hog BBQ grilled served with
traditional herbs and sauce
*Heo quay nguyên con ăn kèm rau thơm
và nước sốt*

VIETNAM TRADITIONAL STREET FOOD STATION

QUẦY ẤM THỰC ĐƯỜNG PHỐ VIỆT NAM

Duck eggs
with tamarin sauce
Trứng vịt sốt me

Sautéed corn
with prawn
Bắp xào tôm

Mini Vietnamese pizza with local blue
crab and seafood
*Bánh tráng nướng Đà Lạt với ghẹ
và hải sản Phú Quốc*

Smoke Turkey cooked in
bamboo Vietnamese way
Gà Tây nướng ống tre

Banh Khot with octopus local herbs
Bánh Khot bạch tuộc

VND 2,900,000 per person | Khách

VND 1,450,000 per kid from 06 to 11 years old | Trẻ em từ 06 đến 11 tuổi.



PREMIER VILLAGE
PHU QUOC RESORT
Managed by ACCOR

December 31, 2024
Ngày 31 tháng 12 năm 2024

Tuesday | Thứ Ba
18:00 - 21:30
Swing Bar

SHIMMER & SHINE: NEW YEAR'S EVE EXTRAVAGANZA

MIX MEAT SKEWER

THỊT XIÊN NƯỚNG

Chicken lemongrass and vegetable
Gà nướng sả

Angus Australian Beef Skewers
Thịt bò Angus sốt ngũ vị

New Zealand lamb with local spice
Thịt cừu sốt nhà làm

Sweet potato, sweet corn, okra, zucchini
Khoai lang, bắp ngọt, đậu bắp, bí ngòi

CHARCOAL GRILL STATION

QUẦY NƯỚNG THAN

Local lobster
Tôm hùm nướng

Grill oyster
Hàu nướng

Local Scallops with peanuts and onions
Sò điệp nướng mỡ hành

Phu Quoc tiger prawn
Tôm sú Phú Quốc

Grilled squid
Mực nướng

Clam with spring onion confit
Nghêu với hành tây ngâm dầu

Octopus
Bạch tuộc

Red snapper
Cá Hồng

Seabass filet in banana leave
Cá Chẽm nướng lá chuối

CHEESE BOARD & BREAD COUNTER

QUẦY PHÔ MAI & BÁNH MÌ

Gourmet selection
of Artisan Bread
Bánh mì nhà làm

Variety of
imported cheese
selections
Các loại phô
mai nhập khẩu

Onion and herb focaccia, rustic dark
rye loaf, rustic multigrain loaf, French
baguette, pain de Champagne
Bánh mì focaccia hành tây và thảo mộc,
bánh mì đen lúa mạch, bánh mì ngũ cốc,
bánh mì Pháp, bánh mì Champagne

VND 2,900,000 per person | Khách

VND 1,450,000 per kid from 06 to 11 years old | Trẻ em từ 06 đến 11 tuổi.

SHIMMER & SHINE: NEW YEAR'S EVE EXTRAVAGANZA

PASTA – LIVE COOKING

MÌ Ý – BIỂU DIỄN TẠI CHỖ

Rigatoni with truffle sauce and Iberico ham
*Mì ống Rigatoni với sốt nấm truffle
và thịt ngỗng Iberico*

Rigatoni with lobster bisque,
crab meat and dry aged parmesan
*Mì ống Rigatoni với súp hùm, thịt cua
và phô mai parmesan*

HOT DISH

MÓN NÓNG

Local fresh Shitake
and mix mushroom
Phu Quoc pepper
Nấm xào tiêu Phú Quốc

Eggplant lasagna
and tomato
*Mì lasagna
nhân cà tím*

Sautéed egg noodle sesame
and seafood
Mì trứng xào hải sản

Hassel back
roast butternut
*Bí đỏ nướng
kiểu Thụy Điển*

Mix Provencal
vegetable
*Rau củ xào
Địa Trung Hải*

Cauliflower turmeric and coconut
Súp lơ trắng xào nghệ

Mix fried rice
*Cơm chiên
thập cẩm*

Root vegetable sautéed with
hoisin sauce
Rau củ xào với sốt tương đen

DESSERT

TRÁNG MIỆNG

A fine selection
of Petits Fours
Các loại bánh ngọt

Ice cream
and sorbet station
*Quầy kem
và đá tuyết*

Cupcake and macaron towel
Tháp bánh cupcake và macaron

FRUIT BAR STATION – LIVE COOKING

QUẦY TRÁI CÂY – PHỤC VỤ THEO YÊU CẦU

VND 2,900,000 per person | Khách
VND 1,450,000 per kid from 06 to 11 years old | Trẻ em từ 06 đến 11 tuổi.