

Festive

Afternoon Tea

425++/pax

625++/pax with Rosé wine

1.100++/pax with champagne

FRESHLY CUT SANDWICHES

- Eggs and truffle on rye bread
- Gravlax salmon and orange on dill bread
- Honey roasted ham and aged cheddar on walnut bread
- Demi-deuil chicken and truffle mayonnaise on white Bread

HOT SAVOURIES

- Pancetta and parsley madeleine
- Turkey and chestnuts pie
- Lobster and cognac arancini

HOMEMADE ENGLISH SCONES

- Madagascar vanilla scones
- Chesnutt scones
- Double cream
- Strawberry jam
- Bitter orange marmalade

ASSORTED FRENCH PASTRIES

- Mont Blanc
- Snow man macaroon
- Black forest
- Santa cake
- English cinnamon and candied fruit cake
- Chocolate praline

FESTIVE TROLLEY

- Egnog
- Home roasted chestnuts

BÁNH KẸP

- Bánh lúa mạch kẹp trứng và nấm truffle
- Bánh thìa là kẹp cá hồi ướp gravalax và cam
- Bánh hạt óc chó kẹp thịt nguội nướng mật ong và phô-mai
- Bánh kẹp gà nướng nấm truffle và sốt truffle mayonaise

BÁNH MẶN

- Bánh sò ba chỉ xông khói và mùi tây
- Bánh nướng gà tây và hạt dẻ
- Bánh tôm hùm và rượu Cognac chiên

BÁNH NƯỚNG KIỂU ANH QUỐC

- Bánh nướng vanilla Madagascar
- Bánh nướng hạt dẻ
- Mứt dâu
- Mứt cam
- Kem sữa

BÁNH NGỌT KIỂU PHÁP

- Bánh Mont Blanc
- Bánh macaroon người tuyết
- Bánh Sô-cô-la và quả anh đào
- Bánh ông già tuyết
- Bánh quế và kẹo hoa quả kiểu Anh
- Bánh sô-cô-la parline

XE MÙA LỄ HỘI

- Rượu trứng
- Hạt dẻ nướng

Prices are quoted in thousands of VND and are subject to 5% service charge and 10% government tax. Please inform us of any special dietary requirements. Food thoughtfully sourced carefully served.