

# NGHI LỄ ĐẦU NĂM

## RITUAL FOR A NEW YEAR



## GIỚI THIỆU ĐẦU BẾP

Sự kiện do hai đầu bếp tài năng tổ chức, kết hợp hương vị Việt đầy sáng tạo và cảm hứng.

- Bếp trưởng Hòa đến từ Việt Nam, Bếp trưởng điều hành của Namia River Retreat
- Bếp trưởng Oliver đến từ Canada, Bếp trưởng khách mời chuyên về Ẩm thực bền vững

## NÂNG LY

### Món Ăn Nhẹ Khai Tiệc

Trứng cút xông khói, tương ớt |  
Bột báng chiên, sốt trái thanh yên |  
Thịt heo ba chỉ, sốt tiêu xanh

*Kết hợp với rượu Champagne Taittinger, Nocturne "City Lights"*

## KHỞI ĐẦU

### Rau Trà Quế Cuộn

Rau mùi, đồ chua, ốc, rong biển, rau xà lách

### Hải Sản Địa Phương

Hải sản Cù Lao Chàm hấp trứng |  
Nghêu, rượu sake, xì dầu ngọt, củ năng, thịt cua và hành lá

*Kết hợp với Mùa Sake Sour - Về Để Đi triple sec, nước ép mướp đắng, chanh*

### Nước Dùng Năm Nướng

Hạt sen, hoa sen

*Kết hợp với vang Chardonnay bền vững - Louis Jadot Macon-Villages Grange Magnien*

## MÓN CHÍNH

Lựa chọn:

### Vịt Nướng (cho 2 khách)

Ức vịt với sốt me chua |  
Bánh nếp nướng, đùi vịt nhồi mỡ và rong biển muối

*Kết hợp với vang Pinot Noir hữu cơ - Radford Dale Vinum*

Hoặc:

### Tôm Mũ Ni (cho 2 khách)

Thịt cua nhồi mỡ và rong biển muối |  
Bắp nướng, bột ngô, bơ sữa, bông thiên lý, bánh nếp nướng

*Kết hợp với vang Cotes du Rhone hữu cơ - Jean Luc Colombo, La Redonne*

### Dùng Kèm Với Salad Trộn Và Cơm

## KẾT THÚC

### Kem Đá Bào Vị Cóc

Xốt chanh, lá húng lủi, đường cỏ ngọt

### Bánh Vòng

Sô cô la trà, các loại mứt hạt vụn, mứt cam

*Kết hợp với rượu táo Mầm Táo Mèo Yên Bái*

*Trà thảo mộc An Nhiên*

*Cà phê xuất xứ Việt Nam - đầy đủ lựa chọn*

THE END.

## MÓN QUÀ LỄ HỘI

Thực Đơn Tiệc Năm Mới Kết Hợp Đồ Uống

6 món ăn, kết hợp 6 món uống đi kèm