



TMS HOTEL
— DA NANG BEACH —

CHRISTMAS EVE Gala Dinner

ADULT

1,295,000

VND Nett

KID

695,000

VND Nett

- Welcome Drink
- Carol Band
- Santa Claus
- Live Music
- Lucky Draw

18:30 - 21:30 | 24.12.2026
Savour Restaurant

A 292 Vo Nguyen Giap Street, Ngu Hanh Son Ward, Da Nang City, Vietnam

T +84 236 3755 999

E info@tmshotel.vn

W tmshotel.vn

Christmas Eve Buffet menu

JAPANESE SUSHI STATION

Nigiri sushi and California rolls, Norwegian salmon, tuna fillet, komochi nishin sashimi, smoked eel

Served with wasabi, soy sauce and pickled ginger

SEAFOOD ON ICE

Poached whole salmon served with cocktail sauce, honey mustard sauce and Tabasco sauce

Giant river prawns, sea crabs, squid, oysters, mussels and condiments

FRESH ORGANIC SALAD BAR

Fresh garden salad: cherry tomatoes, baby cucumbers, carrots, green beans, sweet corn, beetroot, potatoes, boiled eggs, croutons and crispy bacon

Condiments and dressings: French dressing, Thousand Island dressing, Italian dressing, balsamic dressing and Vietnamese dressing

COMPOSTED SALAD STATION

Thai spicy green papaya salad (Som Tum)

Da Nang grilled squid salad

Cherry tomatoes, asparagus and balsamic dressing

Caprese salad with fresh Mozzarella cheese, tomatoes, fresh Italian basil, pesto and balsamic reduction

CHARCUTERY STATION

Chorizo, Parma ham, salami and smoked duck, served with condiments and sauces

Gherkins, olives, pickled onions

Imported cheese selection with dried fruits and nuts

BREAD STATION

Selection of mini rolls, focaccia and mini baguettes

LIVE COOKING STATION

Fresh pho rolls with beef, pickled vegetables and fresh herbs

Da Nang seafood pancakes

Deep-fried vegetable spring rolls

SOUP

Pumpkin soup with croutons

Mushroom soup with shredded chicken and quail eggs

QUẦY SUSHI & SASHIMI NHẬT BẢN

Cơm viên sushi và cơm cuộn California, cá hồi Na Uy, cá ngừ phi lê, cá trích ép trứng, lươn hun khói

Dùng kèm wasabi, nước tương và gừng hồng

QUẦY HẢI SẢN LẠNH

Cá hồi nguyên con chần, dùng kèm sốt cocktail, sốt mù tạt mật ong và tương ớt Tabasco

Tôm càng xanh, ghẹ biển, mực, hàu, vẹm xanh và các loại gia vị, sốt ăn kèm

QUẦY SALAD HỮU CƠ TƯƠI

Cà chua bi, dưa leo baby, cà rốt, đậu que, bắp hạt ngọt, củ dền, khoai tây, trứng gà luộc, bánh mì crouton và thịt xông khói chiên giòn

Sốt dầu giấm Pháp, sốt Thousand Island, sốt dầu giấm Ý, sốt balsamic và sốt dầu giấm Việt Nam

QUẦY SALAD TRỘN SẴN

Gỏi đu đủ xanh Thái Lan chua cay

Gỏi mực nướng Đà Nẵng

Cà chua bi, măng tây, sốt balsamic

Salad Caprese với phô mai Mozzarella tươi, cà chua, lá húng quế Ý, sốt pesto và sốt balsamic cô đặc

QUẦY KHAI VỊ THỊT NGUỘI PHÔ MAI

Xúc xích cay Tây Ban Nha, thịt đùi heo muối Parma, xúc xích salami, ức vịt xông khói

Dưa leo muối, ô liu, hành tây ngâm chua

Các loại phô mai nhập khẩu, trái cây sấy khô và các loại hạt

QUẦY BÁNH MÌ

Các loại bánh mì, bánh mì focaccia và bánh mì baguette mini

QUẦY NẤU TẠI CHỖ

Phở cuốn Hà Nội với thịt bò, rau củ chua ngọt và rau thơm, dùng kèm nước chấm chua ngọt

Bánh xèo hải sản Đà Nẵng

Chả giò chay chiên giòn

SÚP

Súp bí đỏ với bánh mì giòn

Súp nấm với gà xé và trứng cút

LIVE PASTA STATION

Fettuccine, penne and spaghetti, with cream sauce, tomato Arrabbiata sauce and Bolognese sauce

CARVING STATION

Traditional roast turkey with stuffing and gravy

Honey-glazed ham

Roasted US beef chuck eye roll, served with assorted sauces

Black pepper sauce, Béarnaise sauce and assorted mustards

CHARCOAL GRILL STATION

Grilled beef ribs

Five-spice grilled chicken skewers

Grilled hot dogs

Grilled oysters

Grilled local scallops

Grilled tiger prawns

Grilled squid

Grilled catch of the day

Grilled local corn and sweet potatoes

Grilled vegetable skewers

Sauces and seasonings: BBQ sauce, black pepper sauce, chili sauce, ketchup, green seafood dipping sauce, red sauce, salt, pepper, chili and lime

HOT FOOD

Thai red curry with prawns and vegetables

Pan-fried seabass fillet with miso-orange sauce

Duck confit with orange-balsamic glaze

Stir-fried broccoli and cauliflower with carrots, garlic and oyster sauce

Mashed potatoes

Fried rice with crab meat and vegetables

Steamed fragrant rice

DESSERT

Sliced fresh tropical fruits

Macaron tower

Lemon meringue tartlets

Fresh cherries, strawberries and chocolate

Traditional Christmas log cake

Pavlova

Black Forest cake

Lemongrass panna cotta

Torta Caprese

Classic tiramisu

Mixed berry yogurt crumble

Craquelin choux

QUẦY MỠ Ý

Các loại mì Ý với sốt kem, sốt cà chua Arrabbiata và sốt bò băm Bolognese

QUẦY THỊT NƯỚNG

Gà tây quay nhồi nhân, dùng kèm sốt gravy truyền thống

Giăm bông nướng mật ong

Thịt lồi vai bò Mỹ nướng, dùng kèm các loại sốt

Sốt tiêu đen, sốt Béarnaise và các loại mù tạt

QUẦY NƯỚNG THAN HOA

Sườn bò nướng

Gà xiên que nướng ngũ vị

Xúc xích nướng

Hàu nướng

Sò điệp nướng

Tôm sú nướng

Mực nướng

Cá nướng

Bắp nướng và khoai lang nướng

Rau củ xiên nướng

Các loại sốt và gia vị: sốt BBQ, sốt tiêu đen, tương ớt, tương cà, sốt hải sản xanh, sốt đỏ, muối, tiêu, ớt và chanh

CÁC MÓN NÓNG

Cà ri đỏ Thái nấu tôm và rau củ

Cá chẽm phi lê áp chảo sốt miso vị cam

Đùi vịt confit với sốt cam và balsamic cô đặc

Bông cải xanh và bông cải trắng xào với cà rốt, tỏi và dầu hào

Khoai tây nghiền

Cơm chiên thịt cua và rau củ

Cơm thơm hấp

MÓN TRẮNG MIỆNG

Trái cây nhiệt đới tươi cắt lát

Tháp bánh macaron

Bánh tart chanh phủ meringue

Cherry tươi, dâu tây và sô cô la

Bánh khúc cây Giáng sinh truyền thống

Bánh Pavlova với trái cây tươi

Bánh chocolate Black Forest

Panna cotta vị sả

Bánh chocolate hạnh nhân kiểu Ý

Bánh tiramisu truyền thống Ý

Sữa chua với các loại quả mọng và vụn bánh giòn

Bánh su kem phủ lớp craquelin giòn