

# FESTIVE SEASON 2020

ĐÓN CHÀO  
MÙA LỄ HỘI

CHRISTMAS AND  
NEW YEAR'S EVE  
CELEBRATIONS

GIÁNG SINH AN LÀNH,  
NĂM MỚI HẠNH PHÚC



PRESS  
*Club*



# Christmas Eve Menu



Thực đơn Giáng sinh | 24<sup>th</sup> & 25<sup>th</sup> December

VND 2,500,000++/pax

*(VND 2,900,000++/pax with a glass of  
Champagne Delamotte Brut)*



**Mise en bouche : Poached Fine de Claire oyster on lettuce velouté, seaweed jelly, truffle potato foam and salmon roes**

Món khai tiệc nhẹ :

Hàu Fine de Claire chần với kem xà lách, thạch rong biển, bọt khoai tây nấm xuân kim cương và trứng cá hồi

**Foie gras, sweetbread and mushroom in brioche dough, beetroot puree and porto wine sauce**

Gan ngỗng, hạch cổ bê và nấm rừng bọc trong bột brioche, củ dền nghiền và sốt rượu porto

**Blue crab meat in fine herbs jelly and cream codfish, caviar and gold leaf**

Cua càng xanh trộn với thạch thảo mộc và kem cá tuyết muối, trứng cá tằm và lá vàng

**Steamed turbot – lobster roll and shellfish ravioli, asparagus, matelote sauce and saffron cream quinoa**

Cá turbot cuộn tôm hùm hấp, bánh xếp hải sản, măng tây xanh, sốt rượu vang đỏ và hạt diêm mạch kem nghệ tây


**Pan fried Wagyu beef, beef marrow royal, smoked mushroom, tomato confit, millefeuille truffle potato and morel sauce**

Bò Wagyu MB9+ áp chảo, tùy bò nấu kiểu hoàng gia, cà chua nấu chậm, khoai tây nấm xuân kim cương ngàn lớp và sốt nấm morel

**Christmas log cake with lychee vanilla cream, cherry ice cream and fruits jelly**

Bánh khúc cây nhân kem va ni vài, kem anh đào và thạch hoa quả





# New Year's Eve Dinner Menu

Thực đơn đêm Giao Thừa | 31<sup>st</sup> December

VND 2,500,000++/pax

*(VND 2,900,000++/pax with a glass of  
Champagne Delamotte Brut)*



## Mise en bouche : Cauliflower velouté with sea urchin, caviar

Món khai tiệc : Bánh lơ trắng với trứng  
nhím biển và trứng cá tằm

## Chestnut soup with Iberico ham, black truffle, aged parmesan cheese and mushroom brioche feuilletée

Súp hạt dẻ với thịt heo muối Iberico, nấm  
xuân kim cương, phô mai parmesan, bánh  
brioche nấm ngàn lớp

## Marinated royal langoustine with lemon caviar and grilled hazelnut

Tôm langoustine ướp Espelette và dầu  
hạt dẻ dùng với chanh ngón tay và hạt phi  
nướng

## Pan-fried Patagonian tooth fish fillet with champagne lobster sauce, feves<sup>\*</sup> bean flan, Piquillos purée and green asparagus

Phi lê cá tuyết Patagonia áp chảo với sốt  
sâm panh tôm hùm, bánh đậu tằm, ớt  
Piquillo nghiền và măng tây xanh

## Baked French pigeon with foie gras in feuilletée dough, wild mushroom, mashed celeriac, broccoli caviar and truffle sauce

Bỏ câu Pháp bỏ lò với gan ngỗng trong  
bật ngàn lớp, nấm rừng, củ cần nghiền,  
caviar lơ xanh và sốt nấm xuân kim cương

## Valrhona chocolate orange mousse, almond praline with crème Chantilly, caramelized hazelnut, red berry sorbet and passion fruit macaroon

Bánh mousse sô cô la Valrhona và cam,  
kẹo hạnh nhân kem tươi với hạt phi  
caramel, kem quả đỏ và bánh macaroon  
chanh leo





## Opening Hours for Christmas and New Year's Eve Dinners

La Table du Chef: 6:00PM to 10:00PM

La Plume Bar & Lounge: 6:00PM to late night

## Giờ mở cửa dành cho tiệc đêm Giáng sinh và mừng Năm mới

La Table du Chef: 18h00 đến 22h00

La Plume Bar & Lounge: 18h00 đến đêm muộn



## Booking Conditions

- ☆ Every booking requires full payment prior to the event
- ☆ Booking cancellation within 7 days before the event: 70% cash refund
- ☆ Booking cancellation within 5 days before the event: 50% cash refund
- ☆ Booking cancellation within 3 days before the event or no show: no refund
- ☆ In the event of non-performance due to government's policies restricting large gatherings for Covid-19, Press Club shall refund in full the deposits received (if any) for this event.

## Điều kiện và điều khoản

- ☆ Yêu cầu thanh toán đầy đủ khi đặt chỗ
- ☆ Hủy đặt chỗ 7 ngày trước sự kiện: hoàn tiền 70%
- ☆ Hủy đặt chỗ 5 ngày trước sự kiện: hoàn tiền 50%
- ☆ Hủy đặt chỗ 3 ngày trước sự kiện hoặc không đến: không hoàn tiền
- ☆ Trường hợp xảy ra việc không thực hiện vì quy định của chính phủ trong việc tụ tập nơi đông người để phòng chống Covid-19, Press Club sẽ hoàn trả lại toàn bộ tiền đặt cọc đã nhận (nếu có) cho sự kiện này.



### Press Club building

Add: 12 Ly Dao Thanh, Hoan Kiem, Hanoi

Tel: (84-4) 3934 0888

Fax: 04 3934 0899

Email: [info@hanoi-pressclub.com](mailto:info@hanoi-pressclub.com)

Hotline: +84.904.067.686

Website: [hanoi-pressclub.com](http://hanoi-pressclub.com)