

## **VIETNAMEES BUFFET**

- ❖ Sa lach dia (tafelsalade; deze salade is een vast onderdeel van een Vietnamese maaltijd en vormt een mooi showstuk midden op de tafel en bestaat uit onder andere: rijstvellen, kroppen sla , bosjes munt, koriander, komkommer, lente-uitjes, taugé, carambola's, bieslook, noedelkoeken en kroepoeksoorten)
- ❖ gestoomde basmatirijst
- ❖ Hu tien hap chao (roerbakgerecht van glasnoedels)
- ❖ Goi Cuon (de alom bekende Vietnamese loempiaatjes)
- ❖ Bokho (stoofschotel van rundvlees met steranijs, shii-take en sereh)
- ❖ Ran Xeo Chuy (vegetarische schotel van roerbakgroente, shii-take en sereh)
- ❖ Nem Nuong Ninh Hoa (gegrilde gehaktballetjes uit Ninh Hoa in een garnalen pindasaus)
- ❖ Xuong Nuong Xa (spareribbetjes, een beetje zoet/zuur pittig en toch fris van het citroengras)
- ❖ Hai San Bien Xao Rau (zomers roerbakgerecht van vis, schaaldieren, peultjes, broccoli en basilicum)
- ❖ Ca Nuong Vi (kipschotel met rode pepers, sereh, limoenpartjes en sesamolie )
- ❖ Dau Khuon Don Thit (gebakken tahoe met garnalenpasta op bananenbladeren)
- ❖ Goi Nam Trang (groentesalade met garnalen in een krokant jasje en reepjes ei)
- ❖ Goi-Ga Kien (frisse salade van grapefruit, pompoen, kokos, pinda's en kip)
- ❖ Thit Cha Bong (varkensvlees watten)
- ❖ Do Chua (frisse knapperige pickles gemixt van diverse groenten en gember)
- ❖ Nuoc Xi Dan Giam (soja vinaigrette)
- ❖ Sot Chua Ngot (zoet zure saus)
- ❖ Nuoc Mam Gung (pittige gembersaus)