

CENTARA
MIRAGE
RESORT MUI NE

2026

Kuân Bình Ngọ

YEAR OF THE HORSE





Hương vị Tết Việt ~ Vietnamese Tet Delights

Thưởng thức đại tiệc Tết Việt mang dấu ấn làng chài Mũi Né, được chế biến từ những nguyên liệu xứ biển tươi ngon và thăng hoa trong không gian âm nhạc sôi động.

Experience a vibrant Vietnamese Tet feast inspired by the fishing village of Mui Ne, crafted from the freshest coastal ingredients and elevated by an energetic musical atmosphere.

29
ÂM
LỊCH
29TH
LUNAR
DAY

TỔNG LỮU NGHĨNH LÂN

BUFFET ĐÊM GIAO THỪA | TET EVE BUFFET DINNER

🕒 18:00 – 21:00

16/02/2026 (29 Âm Lịch | 29th Lunar Day)

📍 Sân trước nhà hàng Mundo | Front yard Mundo restaurant

VND 499,000 ++/ người lớn | adult

VND 249,500 ++/ trẻ em | kid (6 - 11 tuổi | years old)

CHƯƠNG TRÌNH GIẢI TRÍ | ENTERTAINMENT

Ban nhạc Philippine - Biểu diễn Ánh sáng & Vũ khúc lửa cùng Sunsara
Philippine Live Band - LED & Fire Art Show by Sunsara



SA LÁT | SALAD

Sa Lát trái cây trộn rau củ và phô mai
Waldorf Salad

Sa lát khoai tây
Potato Salad

Sa lát bò
Beef Salad

Gỏi tiến vua trộn tôm & thịt
Imperial Pork & Shrimp Salad

Các loại rau xanh và sa lát bổ dưỡng
Organic Garden Salad Bar

Các loại sốt và món ăn kèm:

Sốt Ngàn đảo, Sốt Cocktail, Dầu giấm Pháp, Giấm Balsamic, Sốt Ý, Dầu giấm Việt Nam, Bánh mì sấy tỏi, Kim chi, Dưa bao tử ngâm, Cải chua, Hành tím muối, Củ kiệu muối

Selection of Dressings & Condiments:

Thousand Island Dressing, Cocktail Sauce, French Dressing, Balsamic Dressing, Italian Dressing, Vietnamese Dressing, Garlic Croutons, Kimchi, Gherkin, Pickled Cabbage, Pickled Shallots, Pickled Onions

Cải mầm, Cà chua bi, Khoai tây luộc, Củ dền luộc, Cà rốt luộc, Ô liu đen, Ô liu xanh, Bắp hạt Baby Pea Sprouts, Cherry Tomato, Boiled Potato, Boiled Beetroot, Boiled Carrot, Black Olive, Green Olive, Corn

QUẦY CUỐN TAY QUẦY | HAND ROLL STATION

Quầy cơm cuộn thập cẩm và các loại dùng kèm
Selection of Maki & Condiments

Nem tươi tôm thịt
Fresh Shrimp & Pork Hand Roll

QUẦY BÁNH MÌ | BREADS STATION

Các loại bánh mì tròn, bánh mì dài, bánh mì focaccia và bơ
Selection of Breads, Rolls, Mixed Focaccia & Butter

SÚP | SOUP

Súp rong biển thanh cua
Seaweed Soup with Crab Stick

Súp kem khoai tây
Creamy Potato Soup

QUẦY MÓN NƯỚC | NOODLE STATION

Lẩu gà lá é
Chicken Hot Pot

QUẦY NÓNG ĐÈN | CARVING STATION

Cá chẽm nguyên con bỏ lò sốt kem
Roasted Whole Sea Bass with Cream Sauce

Gà quay nguyên con dùng kèm bánh bao và sốt ngũ vị hương
Roasted Whole Chicken with Five-Spice Sauce & Steamed Buns

QUẦY MÌ Ý | PASTA STATION

Mì Ý sốt cà hoặc sốt kem nấm
Pasta with Tomato Sauce or Creamy Mushroom Sauce

MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

Nghêu hấp kiểu Thái
Steamed Clams Thai Style

Bạch tuộc xào chua ngọt
Wok-Fried Octopus with Sweet & Sour Sauce

Vịt nướng sốt cam
Pan-Seared Duck Breast with Orange Sauce

Bắp bò hầm sốt vang
Braised Beef Shank with Red Wine Sauce

Bún gạo xào Singapore
Singapore-Style Wok-Fried Rice Vermicelli

Rau củ xào tỏi
Sautéed Vegetables with Garlic

Khoai tây nghiền
Mashed Potatoes

Cơm chiên hải sản
Seafood Fried Rice

Cơm hương lá dứa
Steamed Pandan Rice

QUẦY MÓN NƯỚNG | BBQ STATION

Tôm, cá địa phương, vẹm, nghêu, sò điệp, hào, sườn heo nướng sốt BBQ, cánh gà
Prawns, Local Fish, Mussels, Local Clams, Scallops, Oysters, BBQ Pork Ribs, Chicken Wings

TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Trái cây theo mùa (4 loại)
Seasonal Fruits (4 kinds)

Bánh ngọt (5 loại)
Sweet Cakes (5 kinds)

Chè (2 loại)
Sweet Soups (2 kinds)



MÙNG 1

1ST
LUNAR
DAY



CUNG CHƯỚC TÂN NIÊN



BUFFET TỐI PHONG VỊ TẾT | TET DINNER BUFFET

🕒 18:00 – 21:00

17/02/2026 (Mùng 1 Âm Lịch | 1st Lunar Day)

📍 Sân trước nhà hàng Mundo | Front yard Mundo restaurant

VND 599,000 ++/ người lớn | adult

VND 299,500 ++/ trẻ em | kid (6 - 11 tuổi | years old)

CHƯƠNG TRÌNH GIẢI TRÍ | ENTERTAINMENT

Ban nhạc Philippine - Biểu diễn Ánh sáng & Vũ khúc lửa cùng Sunsara
Philippine Live Band - LED & Fire Art Show by Sunsara



SA LÁT | SALAD

Sa lát cá ngừ kiểu Pháp
Niçoise Salad

Sa lát củ dền với phô mai kem
Beetroot & Cream Cheese Salad

Sa lát cà chua và phô mai Ý
Caprese Salad

Sa lát thịt gà
Chicken Salad

Gỏi củ hủ dừa tôm thịt
Coconut Palm, Shrimp & Pork Salad

Các loại rau xanh và sa lát bổ dưỡng
Organic Garden Salad Bar

Các loại sốt và món ăn kèm:

Sốt Ngàn đảo, Sốt Cocktail, Dầu giấm Pháp, Giấm Balsamic, Sốt Ý, Dầu giấm Việt Nam, Bánh mì sấy tỏi, Kim chi, Dưa bao tử ngâm, Cải chua, Hành tím muối, Củ kiệu muối

Selection of Dressings & Condiments:

Thousand Island Dressing, Cocktail Sauce, French Dressing, Balsamic Dressing, Italian Dressing, Vietnamese Dressing, Garlic Croutons, Kimchi, Gherkin, Pickled Cabbage, Pickled Shallots, Pickled Onions

Cải mầm, Cà chua bi, Khoai tây luộc, Củ dền luộc, Cà rốt luộc, Ô liu đen, Ô liu xanh, Bắp hạt Baby Pea Sprouts, Cherry Tomato, Boiled Potato, Boiled Beetroot, Boiled Carrot, Black Olive, Green Olive, Corn

QUẦY PHÔ MAI & THỊT NGUỘI | CHEESE & COLD CUTS STATION

Các loại phô mai nhập khẩu và thịt nguội
Assorted Imported Cheeses & Cold Cuts

QUẦY CUỐN | HAND ROLL STATION

Các loại cơm cuộn kiểu Hàn Quốc với thịt, hải sản hoặc rau củ
Selection of Kimbap with Meat, Seafood or Vegetables

QUẦY SASHIMI NHẬT BẢN | JAPANESE SASHIMI

Cá ngừ và bạch tuộc sashimi, dùng kèm nước tương Nhật, wasabi và gừng hồng
Fresh Tuna & Octopus Sashimi, Served with Japanese Soy Sauce, Wasabi & Pickled Ginger

MÂM CỖ NGÀY TẾT | TET CORNER

Các món truyền thống ngày Tết:

Bánh Chung, Bánh Tét, Thịt kho măng, Các loại dưa món và hạt ngày Tết

Traditional Tet Specialties:

Square Sticky Rice Cake, Cylindrical Sticky Rice Cake, Braised Pork with Bamboo Shoots, Selection of Pickled Vegetables & Nuts

QUẦY BÁNH MÌ | BREADS STATION

Các loại bánh mì tròn, bánh mì dài, bánh focaccia và bơ
Selection of Breads, Rolls, Mixed Focaccia & Butter

SÚP | SOUP

Súp hải sản rong biển
Seafood & Seaweed Soup

Súp kem rau củ
Cream of Vegetable Soup

QUẦY MÓN NƯỚC | NOODLE STATION

Bún bò Huế
Huế Beef Noodle Soup

QUẦY NÓNG ĐÈN | CARVING STATION

Heo quay sốt ngũ vị dung kèm bánh bao chiên
Roasted Pork with Five-Spice Sauce & Fried Buns

Hàu đút lò phô mai
Baked Oysters with Cheese

QUẦY MÌ Ý | PASTA STATION

Mì Ý sốt bò bằm hoặc sốt kem nấm
Pasta with Bolognese Sauce or Creamy Mushroom Sauce

MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

Heo nướng sốt táo
Grilled Pork with Apple Sauce

Tôm sốt trứng muối
Wok-Fried Tiger Prawns with Salted Egg Yolk Sauce

Thịt đà điểu xào sốt tiêu đen
Sautéed Ostrich with Black Pepper Sauce

Gà hầm tứ bửu
Stewed Chicken with Special Herbs

Mì tương đen Hàn Quốc
Korean Black Bean Noodles (Jajangmyeon)

Rau củ xào tỏi
Sautéed Vegetables with Garlic

Cơm chiên kim chi và thịt bò kiểu Hàn Quốc
Korean-Style Fried Rice with Beef & Kimchi

Cơm hương lá dứa
Steamed Pandan Rice

QUẦY MÓN NƯỚNG | BBQ STATION

Bò, sườn heo nướng sốt BBQ, cánh gà, tôm, cá địa phương, vẹm, nghêu, sò điệp, hàu
Beef, BBQ Pork Ribs, Chicken Wings, Prawns, Local Fish, Mussels, Local Clams, Scallops, Oysters

TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Trái cây theo mùa (4 loại)
Seasonal Fruits (4 kinds)

Bánh ngọt (5 loại)
Sweet Cakes (5 kinds)

Chè (2 loại)
Sweet Soups (2 kinds)



MÙNG 2

2ND LUNAR DAY



MÃ ĐẠO THÀNH CÔNG

BUFFET TÔM HÙM THƯỢNG HẠNG GOURMET TET LOBSTER BUFFET

🕒 18:00 – 21:00

18/02/2026 (Mùng 2 Âm Lịch | 2nd Lunar Day)

📍 Sân trước nhà hàng Mundo | Front yard Mundo restaurant

VND 799,000 ++/ người lớn | adult

VND 399,500 ++/ trẻ em | kid (6 - 11 tuổi | years old)

CHƯƠNG TRÌNH GIẢI TRÍ | ENTERTAINMENT

Ban nhạc Philippine - Biểu diễn Ánh sáng & Vũ khúc lửa cùng Sunsara
Philippine Live Band - LED & Fire Art Show by Sunsara



SA LÁT | SALAD

Sa lát ức vịt xông khói
Smoked Duck Breast Salad

Sa lát Hy Lạp
Greek Salad

Sa lát trái cây trộn rau củ và phô mai
Waldorf Salad

Gỏi ngó sen tôm thịt
Lotus Stem Salad with Shrimp & Pork

Gỏi bò trộn cải mầm
Beef Salad with Microgreens

Các loại rau xanh và sa lát bổ dưỡng
Organic Garden Salad Bar

Các loại sốt và món ăn kèm:

Sốt Ngàn đảo, Sốt Cocktail, Dầu giấm Pháp, Giấm Balsamic, Sốt Ý, Dầu giấm Việt Nam, Bánh mì sấy tỏi, Kim chi, Dưa bao tử ngâm, Cải chua, Hành tím muối, Củ kiệu muối

Selection of Dressings & Condiments:

Thousand Island Dressing, Cocktail Sauce, French Dressing, Balsamic Dressing, Italian Dressing, Vietnamese Dressing, Garlic Croutons, Kimchi, Gherkin, Pickled Cabbage, Pickled Shallots, Pickled Onions

Cải mầm, Cà chua bi, Khoai tây luộc, Củ dền luộc, Cà rốt luộc, Ô liu đen, Ô liu xanh, Bắp hạt Baby Pea Sprouts, Cherry Tomato, Boiled Potato, Boiled Beetroot, Boiled Carrot, Black Olive, Green Olive, Corn

QUẦY PHÔ MAI & THỊT NGUỘI | CHEESE & COLD CUTS STATION

Các loại phô mai nhập khẩu và thịt nguội
Assorted Imported Cheeses & Cold Cuts

QUẦY CUỐN | HAND ROLL STATION

Các loại cơm cuộn kiểu Hàn Quốc với thịt, hải sản hoặc rau củ
Selection of Kimbap with Meat, Seafood or Vegetables

QUẦY SASHIMI NHẬT BẢN | JAPANESE SASHIMI

Cá ngừ và bạch tuộc sashimi, dùng kèm nước tương Nhật, wasabi và gừng hồng
Fresh Tuna & Octopus Sashimi, Served with Japanese Soy Sauce, Wasabi & Pickled Ginger

MÂM CỔ NGÀY TẾT | TET CORNER

Các món truyền thống ngày Tết:

Bánh Chung, Bánh Tét, Thịt kho măng, Các loại dưa món và hạt ngày Tết

Traditional Tet Specialties:

Square Sticky Rice Cake, Cylindrical Sticky Rice Cake, Braised Pork with Bamboo Shoots, Selection of Pickled Vegetables & Nut

QUẦY BÁNH MÌ | BREADS STATION

Các loại bánh mì tròn, bánh mì dài, bánh focaccia và bơ
Selection of Breads, Rolls, Mixed Focaccia & Butter

SÚP | SOUP

Súp bắp gà
Chicken & Corn Soup

Súp kem khoai tây
Creamy Potato Soup

QUẦY MÓN NƯỚC | NOODLE STATION

Hủ tiểu Nam Vang
Phnom Penh-Style Noodle Soup

QUẦY NÓNG ĐÈN | CARVING STATION

Đùi heo xông khói bỏ lò sốt việt quất
Baked Honey Ham with Cranberry Sauce

Bò Mỹ bỏ lò sốt tiêu
Baked US Beef with Pepper Sauce

QUẦY MÌ Ý | PASTA STATION

Mì Ý sốt bò băm hoặc sốt kem nấm
Pasta with Bolognese Sauce or Creamy Mushroom Sauce

MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

Vịt nướng sốt cam
Pan-Seared Duck Breast with Orange Sauce

Cá áp chảo sốt kem nụ bạch hoa
Pan-Fried Fish with Cream & Capers Sauce

Thịt đà điểu xào sốt tiêu đen
Sautéed Ostrich with Black Pepper Sauce

Sườn heo hầm pate
Stewed Pork Ribs with Pâté

Miến xào cua và rau củ
Wok-Fried Glass Noodles with Vegetables & Crab Meat

Rau củ xào sốt dầu hào
Sautéed Vegetables with Oyster Sauce

Cơm chiên hải sản hạt sen
Fried Rice with Seafood & Lotus Seeds

Cơm hương lá dứa
Steamed Pandan Rice

QUẦY MÓN NƯỚNG | BBQ STATION

Tôm hùm (0,5 con/khách, không áp dụng cho vé trẻ em), Tôm sú, Mực, Cá địa phương, Vẹm
xanh nướng mỡ hành, Sò điệp nướng mỡ hành, Hàu nướng bơ tỏi
Lobster (0.5 pcs per pax, not included in kid price), Tiger Prawns, Squid, Local Fish, Mussels
with Scallion Oil, Scallops with Scallion Oil, Oysters with Garlic Butter

TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Trái cây theo mùa (4 loại)
Seasonal Fruits (4 kinds)

Bánh ngọt (5 loại)
Sweet Cakes (5 kinds)

Chè (2 loại)
Sweet Soups (2 kinds)



MÙNG 3
3RD
LUNAR
DAY

TÂN TÀI TÂN LỘC

BUFFET HẢI SẢN & MÓN NƯỚNG SEAFOOD & BBQ BUFFET

🕒 18:00 – 21:00

19/02/2026 (Mùng 3 Âm Lịch | 3rd Lunar Day)

📍 Sân trước nhà hàng Mundo | Front yard Mundo restaurant

VND 699,000 ++/ người lớn | adult

VND 349,500 ++/ trẻ em | kid (6 - 11 tuổi | years old)

CHƯƠNG TRÌNH GIẢI TRÍ | ENTERTAINMENT

Ban nhạc Philippine - Biểu diễn Ánh sáng & Vũ khúc lửa cùng Sunsara
Philippine Live Band - LED & Fire Art Show by Sunsara



SA LÁT | SALAD

Sa lát bò kiểu Pháp
French-Style Beef Salad

Sa lát cá ngừ kiểu Pháp
Niçoise Salad

Sa lát củ dền với phô mai kem
Beetroot & Cream Cheese Salad

Gỏi bưởi trộn tôm thịt
Pomelo Salad with Shrimp & Pork

Gỏi gà ta rau răm
Vietnamese Chicken Salad

Các loại rau xanh và sa lát bổ dưỡng
Organic Garden Salad Bar

Các loại sốt và món ăn kèm:

Sốt Ngàn đảo, Sốt Cocktail, Dầu giấm Pháp, Giấm Balsamic, Sốt Ý, Dầu giấm Việt Nam, Bánh mì sấy tỏi, Kim chi, Dưa bao tử ngâm, Cải chua, Hành tím muối, Củ kiệu muối

Selection of Dressings & Condiments:

Thousand Island Dressing, Cocktail Sauce, French Dressing, Balsamic Dressing, Italian Dressing, Vietnamese Dressing, Garlic Croutons, Kimchi, Gherkin, Pickled Cabbage, Pickled Shallots, Pickled Onions

Cải mầm, Cà chua bi, Khoai tây luộc, Củ dền luộc, Cà rốt luộc, Ô liu đen, Ô liu xanh, Bắp hạt Baby Pea Sprouts, Cherry Tomato, Boiled Potato, Boiled Beetroot, Boiled Carrot, Black Olive, Green Olive, Corn

QUẦY PHÔ MAI & THỊT NGUỘI | CHEESE & COLD CUTS STATION

Các loại phô mai nhập khẩu và thịt nguội
Assorted Imported Cheeses & Cold Cuts

QUẦY CUỐN | HAND ROLL STATION

Các loại cơm cuộn kiểu Hàn Quốc với thịt, hải sản hoặc rau củ
Selection of Kimbap with Meat, Seafood or Vegetables

QUẦY HẢI SẢN HẤP | STEAMED SEAFOOD

Tôm càng xanh, Mực, Ốc Bulot Pháp, Nghêu & Vẹm
Green Tiger Prawns, Squid, French Bulot Snails, Clams & Mussels

QUẦY BÁNH MÌ | BREADS STATION

Các loại bánh mì tròn, bánh mì dài, bánh focaccia và bơ
Selection of Breads, Rolls, Mixed Focaccia & Butter

SÚP | SOUP

Súp hải sản rong biển
Seafood & Seaweed Soup

Súp kem rau củ
Cream of Vegetable Soup

QUẦY MÓN NƯỚC | NOODLE STATION

Bún bò Huế
Huế Beef Noodle Soup

QUẦY NÓNG ĐÈN | CARVING STATION

Vịt quay sốt ngũ vị dùng kèm bánh bao chiên
Roasted Duck with Five-Spice Sauce & Fried Buns

Cá chẽm nguyên con nướng sốt kem nghệ
Grilled Whole Sea Bass with Turmeric Cream Sauce

QUẦY MÌ Ý | PASTA STATION

Mì Ý sốt bò bằm hoặc sốt kem nấm
Pasta with Bolognese Sauce or Creamy Mushroom Sauce

MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

Heo nướng sốt táo
Grilled Pork with Apple Sauce

Bạch tuộc xào chua ngọt
Wok-Fried Octopus with Sweet & Sour Sauce

Bò nướng sốt nấm
Grilled Beef with Black Mushroom Sauce

Gà hầm tứ bửu
Stewed Chicken with Special Herbs

Mì tương đen Hàn Quốc
Korean Black Bean Noodles (Jajangmyeon)

Rau củ xào sốt dầu hào
Sautéed Vegetables with Oyster Sauce

Cơm chiên hải sản hạt sen
Fried Rice with Seafood & Lotus Seeds

Cơm hương lá dứa
Steamed Pandan Rice

QUẦY MÓN NƯỚNG | BBQ STATION

Tôm sú, Mực, Cá địa phương, Vẹm xanh nướng mỡ hành, Sò điệp nướng mỡ hành, Hàu nướng bơ tỏi

Tiger Prawns, Squid, Local Fish, Mussels with Scallion Oil, Scallops with Scallion Oil, Oysters with Garlic Butter

TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Trái cây theo mùa (4 loại)
Seasonal Fruits (4 kinds)

Bánh ngọt (5 loại)
Sweet Cakes (5 kinds)

Chè (2 loại)
Sweet Soups (2 kinds)



MÙNG 4

4th LUNAR DAY



THÀNH WONG QUAT TUNG

BUFFET MÓN NƯỚNG & SASHIMI BBQ & SASHIMI BUFFET

🕒 18:00 – 21:00

20/02/2026 (Mùng 4 Âm Lịch | 4th Lunar Day)

📍 Sân trước nhà hàng Mundo | Front yard Mundo restaurant

VND 699,000 ++/ người lớn | adult

VND 349,500 ++/ trẻ em | kid (6 - 11 tuổi | years old)

CHƯƠNG TRÌNH GIẢI TRÍ | ENTERTAINMENT

Ban nhạc Philippine - Biểu diễn Ánh sáng & Vũ khúc lửa cùng Sunsara
Philippine Live Band - LED & Fire Art Show by Sunsara



SA LÁT | SALAD

Sa lát ức vịt xông khói
Smoked Duck Breast Salad

Sa lát Hy Lạp
Greek Salad

Sa lát trái cây trộn rau củ và phô mai
Waldorf Salad

Gỏi ngó sen tôm thịt
Lotus Stem Salad with Shrimp & Pork

Gỏi bò trộn cải mầm
Beef Salad with Microgreens

Các loại rau xanh và sa lát bổ dưỡng
Organic Garden Salad Bar

Các loại sốt và món ăn kèm:

Sốt Ngàn đảo, Sốt Cocktail, Dầu giấm Pháp, Giấm Balsamic, Sốt Ý, Dầu giấm Việt Nam, Bánh mì sấy tỏi, Kim chi, Dưa bao tử ngâm, Cải chua, Hành tím muối, Củ kiệu muối

Selection of Dressings & Condiments:

Thousand Island Dressing, Cocktail Sauce, French Dressing, Balsamic Dressing, Italian Dressing, Vietnamese Dressing, Garlic Croutons, Kimchi, Gherkin, Pickled Cabbage, Pickled Shallots, Pickled Onions

Cải mầm, Cà chua bi, Khoai tây luộc, Củ dền luộc, Cà rốt luộc, Ô liu đen, Ô liu xanh, Bắp hạt Baby Pea Sprouts, Cherry Tomato, Boiled Potato, Boiled Beetroot, Boiled Carrot, Black Olive, Green Olive, Corn

QUẦY PHÔ MAI & THỊT NGUỘI | CHEESE & COLD CUTS STATION

Các loại phô mai nhập khẩu và thịt nguội
Assorted Imported Cheeses & Cold Cuts

QUẦY CUỐN | HAND ROLL STATION

Các loại cơm cuộn kiểu Hàn Quốc với thịt, hải sản hoặc rau củ
Selection of Kimbap with Meat, Seafood or Vegetables

QUẦY SASHIMI NHẬT BẢN | JAPANESE SASHIMI

Cá ngừ và bạch tuộc sashimi, dùng kèm nước tương Nhật, wasabi và gừng hồng
Fresh Tuna & Octopus Sashimi, Served with Japanese Soy Sauce, Wasabi & Pickled Ginger

QUẦY BÁNH MÌ | BREADS STATION

Các loại bánh mì tròn, bánh mì dài, bánh focaccia và bơ
Selection of Breads, Rolls, Mixed Focaccia & Butter

SÚP | SOUP

Súp bắp gà
Chicken & Corn Soup

Súp kem khoai tây
Creamy Potato Soup

QUẦY MÓN NƯỚC | NOODLE STATION

Hủ tiếu Nam Vang
Phnom Penh-Style Noodle Soup

QUẦY NÓNG ĐÈN | CARVING STATION

Đùi heo xông khói bỏ lò sốt việt quất
Baked Honey Ham with Cranberry Sauce

Bò Mỹ bỏ lò sốt tiêu
Baked US Beef with Pepper Sauce

QUẦY MÌ Ý | PASTA STATION

Mì Ý sốt bò bằm hoặc sốt kem nấm
Pasta with Bolognese Sauce or Creamy Mushroom Sauce

MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

Vịt nướng sốt cam
Pan-Seared Duck Breast with Orange Sauce

Cá áp chảo sốt kem nụ bạch hoa
Pan-Fried Fish with Cream & Capers Sauce

Thịt đà điểu xào sốt tiêu đen
Sautéed Ostrich with Black Pepper Sauce

Sườn heo hầm pate
Stewed Pork Ribs with Pâté

Miến xào cua và rau củ
Wok-Fried Glass Noodles with Vegetables & Crab Meat

Rau củ xào sốt dầu hào
Sautéed Vegetables with Oyster Sauce

Cơm chiên hải sản hạt sen
Fried Rice with Seafood & Lotus Seeds

Cơm hương lá dứa
Steamed Pandan Rice

QUẦY MÓN NƯỚNG | BBQ STATION

Tôm sú, Mực, Cá địa phương, Vẹm xanh nướng mỡ hành, Sò điệp nướng mỡ hành, Hàu nướng
Tiger Prawns, Squid, Local Fish, Mussels with Scallion Oil, Scallops with Scallion Oil, Grilled Oysters

TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Trái cây theo mùa (4 loại)
Seasonal Fruits (4 kinds)

Bánh ngọt (5 loại)
Sweet Cakes (5 kinds)

Chè (2 loại)
Sweet Soups (2 kinds)





WAN SU NHU Ý

BUFFET HẢI SẢN & MÓN NƯỚNG SEAFOOD & BBQ BUFFET

🕒 18:00 – 21:00

21/02/2026 (Mùng 5 Âm Lịch | 5th Lunar Day)

📍 Sân trước nhà hàng Mundo | Front yard Mundo restaurant

VND 699,000 ++/ người lớn | adult

VND 349,500 ++/ trẻ em | kid (6 - 11 tuổi | years old)

CHƯƠNG TRÌNH GIẢI TRÍ | ENTERTAINMENT

Ban nhạc Philippine - Biểu diễn Ánh sáng & Vũ khúc lửa cùng Sunsara
Philippine Live Band - LED & Fire Art Show by Sunsara



SA LÁT | SALAD

Sa lát bò kiểu Pháp
French-Style Beef Salad

Sa lát cá ngừ kiểu Pháp
Niçoise Salad

Sa lát củ dền với phô mai kem
Beetroot & Cream Cheese Salad

Gỏi bưởi trộn tôm thịt
Pomelo Salad with Shrimp & Pork

Gỏi gà ta rau răm
Vietnamese Chicken Salad

Các loại rau xanh và sa lát bổ dưỡng
Organic Garden Salad Bar

Các loại sốt và món ăn kèm:

Sốt Ngàn đảo, Sốt Cocktail, Dầu giấm Pháp, Giấm Balsamic, Sốt Ý, Dầu giấm Việt Nam, Bánh mì sấy tỏi, Kim chi, Dưa bao tử ngâm, Cải chua, Hành tím muối, Củ kiệu muối

Selection of Dressings & Condiments:

Thousand Island Dressing, Cocktail Sauce, French Dressing, Balsamic Dressing, Italian Dressing, Vietnamese Dressing, Garlic Croutons, Kimchi, Gherkin, Pickled Cabbage, Pickled Shallots, Pickled Onions

Cải mầm, Cà chua bi, Khoai tây luộc, Củ dền luộc, Cà rốt luộc, Ô liu đen, Ô liu xanh, Bắp hạt Baby Pea Sprouts, Cherry Tomato, Boiled Potato, Boiled Beetroot, Boiled Carrot, Black Olive, Green Olive, Corn

QUẦY PHÔ MAI & THỊT NGUỘI | CHEESE & COLD CUTS STATION

Các loại phô mai nhập khẩu và thịt nguội
Assorted Imported Cheeses & Cold Cuts

QUẦY CUỐN | HAND ROLL STATION

Các loại cơm cuộn kiểu Hàn Quốc với thịt, hải sản hoặc rau củ
Selection of Kimbap with Meat, Seafood or Vegetables

QUẦY HẢI SẢN HẤP | STEAMED SEAFOOD

Tôm càng xanh, Mực, Ốc Bulot Pháp, Nghêu & Vẹm
Green Tiger Prawns, Squid, French Bulot Snails, Clams & Mussels

QUẦY BÁNH MÌ | BREADS STATION

Các loại bánh mì tròn, bánh mì dài, bánh focaccia và bơ
Selection of Breads, Rolls, Mixed Focaccia & Butter

SÚP | SOUP

Súp hải sản rong biển
Seafood & Seaweed Soup

Súp kem rau củ
Cream of Vegetable Soup

QUẦY MÓN NƯỚC | NOODLE STATION

Bún bò Huế
Huế Beef Noodle Soup

QUẦY NÓNG ĐÈN | CARVING STATION

Vịt quay sốt ngũ vị dùng kèm bánh bao chiên
Roasted Duck with Five-Spice Sauce & Fried Buns

Cá chẽm nguyên con nướng sốt kem nghệ
Grilled Whole Sea Bass with Turmeric Cream Sauce

QUẦY MÌ Ý | PASTA STATION

Mì Ý sốt bò bằm hoặc sốt kem nấm
Pasta with Bolognese Sauce or Creamy Mushroom Sauce

MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

Heo nướng sốt táo
Grilled Pork with Apple Sauce

Bạch tuộc xào chua ngọt
Wok-Fried Octopus with Sweet & Sour Sauce

Bò nướng sốt nấm
Grilled Beef with Black Mushroom Sauce

Gà hầm tứ bửu
Stewed Chicken with Special Herbs

Mì tương đen Hàn Quốc
Korean Black Bean Noodles (Jajangmyeon)

Rau củ xào sốt dầu hào
Sautéed Vegetables with Oyster Sauce

Cơm chiên hải sản hạt sen
Fried Rice with Seafood & Lotus Seeds

Cơm hương lá dứa
Steamed Pandan Rice

QUẦY MÓN NƯỚNG | BBQ STATION

Tôm sú, Mực, Cá địa phương, Vẹm xanh nướng mỡ hành, Sò điệp nướng mỡ hành, Hàu nướng bơ tỏi

Tiger Prawns, Squid, Local Fish, Mussels with Scallion Oil, Scallops with Scallion Oil, Oysters with Garlic Butter

TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Trái cây theo mùa (4 loại)
Seasonal Fruits (4 kinds)

Bánh ngọt (5 loại)
Sweet Cakes (5 kinds)

Chè (2 loại)
Sweet Soups (2 kinds)





Hẹn hò
NGÀY LỄ TÌNH NHÂN

Chào đón mùa yêu thương giữa ốc đảo Địa Trung Hải đầy mê hoặc, nơi những cảm xúc thăng hoa và hai trái tim cùng chung nhịp đập. Hãy tận hưởng một mùa Lễ Tình Nhân đáng nhớ với những trải nghiệm lãng mạn được chăm chút tinh tế, dành riêng cho khoảnh khắc của hai bạn.

Welcome the season of love in an enchanting Mediterranean oasis, where emotions are elevated and two hearts beat as one. Indulge in a truly memorable Valentine's season with exquisitely curated romantic experiences, designed exclusively for your shared moments.

TIỆC TỐI
Valentine

VALENTINE SET MENU

🕒 18:00 – 22:00

📅 12/02 – 15/02/2026

📍 Nhà hàng Mundo & Suan Bua | Mundo Restaurant & Suan Bua

VND 899,000 ++/ 2 khách | 2 pax

Thực đơn 5 món tuyển chọn | Selected 5-course set menu
Tặng 01 ly vang sủi | Complimentary 01 glass of sparkling wine
Hoa hồng dành tặng người thương | A rose for your loved one

SA LÁT | SALAD

Tôm sú nướng với bí đỏ nghiền

Grilled Tiger Prawn with Pumpkin Purée Salad

Sa lát rong nho hải sản sốt mè rang

Sea Grape & Seafood Salad with Roasted Sesame Dressing

SÚP | SOUP

VUI LÒNG CHỌN 1 MÓN | PLEASE CHOOSE ONE

Súp sò điệp, trứng cá & rong biển Mũi Né

Mui Ne Scallop, Caviar & Seaweed Soup

HOẶC | OR

Súp kem bí đỏ với hạnh nhân

Cream of Pumpkin Soup with Almonds

MÓN CHÍNH | MAIN COURSE

VUI LÒNG CHỌN 1 MÓN | PLEASE CHOOSE ONE

Ức vịt áp chảo sốt cam

Phục vụ kèm rau củ xào bơ và khoai tây nghiền

Pan-Seared Duck Breast with Orange Sauce

Served with Buttered Vegetables & Mashed Potatoes

HOẶC | OR

Cá chẽm áp chảo sốt cà ri sữa dừa

Phục vụ kèm khoai tây nghiền và salsa cà chua

Pan-Seared Sea Bass with Coconut Curry Sauce

Served with Mashed Potatoes & Tomato Salsa

TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Bánh sô-cô-la

Chocolate cake

TIỆC TỐI *Valentine* CAO CẤP

LUXURY VALENTINE SET MENU

🕒 18:00 – 22:00 12/02 – 15/02/2026

📍 Faro – El Debut – O La La

VND 5,900,000 ++/ 2 khách | 2 pax

Thực đơn 8 món tuyển chọn | Selected 8-course set menu

Tặng 01 chai vang sủi | Complimentary 01 bottle of sparkling wine

Không gian riêng tư cao cấp với quản gia phục vụ riêng

Private luxury venue with dedicated butler service

Âm nhạc lãng mạn xuyên suốt bữa tối | Romantic background music

Hoa hồng dành tặng người thương | A bouquet of roses for your loved one

Vui lòng đặt trước 24 giờ | 24 hours prior reservation





CENTARA MIRAGE

RESORT MUI NE



Huynh Thuc Khang Street, Mui Ne Ward, Lam Dong, Vietnam

🌐 centarahotelsresorts.com/cmvmui

☎ +84 (252) 222 2202

✉ cmvmui@chr.co.th