BLUE FIRE
TOTAL CATERING

VIETNAMESE

VIETNAMESE CUISINE | ẨM THỰC VIỆT NAM

Cách tiếp cận của Bếp trưởng Brian Litolff đối với ẩm thực Việt Nam dựa trên sự cân bằng giữa các công thức truyền thống với ảnh hưởng địa phương và gia đình. Mỗi món ăn được chế biến với sự chú trọng đến phương pháp nấu nướng của từng vùng miền và truyền thống gia đình. Hương vị đặc trưng được hoàn thiện dưới sự hướng dẫn của những gia đình đã chia sẻ công thức của họ. Kết quả là những món ăn giữ được bản sắc nguyên gốc, tôn vinh con người và truyền thống đã tạo nên chúng.

Chef Brian Litolff's approach to Vietnamese cuisine is based on balancing traditional recipes with local and familial influences. Each dish is prepared with close attention to regional methods and family traditions. Authentic flavors are refined under the guidance of the families who have shared their recipes. The result is food that stays true to its origins and honors the people and traditions that shaped it.

TIỆC BUFFET | BUFFET SELECTIONS

GÓI HAI | TIER ONE — BUFFET HAI MÓN CHÍNH | TWO ENTRÉE BUFFET

2 món khai vị, 1 món gỏi, 2 món chính và 2 món ăn kèm.
Two appetizers, one salad, two entrées and two sides.

GÓI BA | TIER TWO — BUFFET BA MÓN CHÍNH | THREE ENTRÉE BUFFET

3 món khai vị, 1 món gỏi, 3 món chính và 2 món ăn kèm.
Three appetizers, one salad, three entrées and two sides.

MÓN KHAI VỊ | APPETIZERS

Chả Giò Việt Nam
Vietnamese Spring Rolls
Cuốn chiên giòn, ăn kèm nước chấm sả ớt.
Crispy rolls with chile-lemongrass dipping sauce.

Tôm Viên Chiên Giòn
Crispy Shrimp Balls
Tôm viên chiên giòn, ăn kèm sốt xoài ớt.
Crispy shrimp balls served with mango-chile sauce.

Bánh Bao Thịt Heo
Pork Belly Steamed Buns
Thịt ba chỉ kho trong bánh bao hấp, ăn kèm sốt Yum Yum.
Braised pork belly in steamed lotus buns with Yum Yum sauce.

MÓN GỎI | SALADS

Gỏi Bún Chay
Vermicelli Noodle Salad
Bún, cà rốt, dưa leo, giá đỗ, rau thơm và nước chấm chua ngọt.
Vermicelli, carrots, cucumbers, sprouts, herbs and sweet-tangy dressing.

Gỏi Cà Chua
Vietnamese Tomato Salad
Cà chua, hành tím, đậu phộng rang và hành phi.
Tomatoes, red onions, roasted peanuts and fried shallots.

Gỏi Dưa Leo Đập Cay
Spicy Smashed Cucumber Salad
Dưa leo đập dập, xà lách romaine, cà rốt, rau mùi và sốt ớt chua cay.
Smashed cucumbers, romaine, carrots and cilantro with chili vinaigrette.

MÓN CHÍNH | ENTRÉES

Tôm Xào Rau Củ
Shrimp Stir-Fry
Tôm xào rau củ trong nước sốt đậm đà.
Shrimp and vegetables in a savory sauce.

Bò Lúc Lắc
Shaking Beef
Thịt bò áp chảo với tỏi, tiêu và hành tây.
Seared beef with garlic, pepper and onion.

Gà Xào Sả Ớt
Lemongrass Chicken
Gà ướp sả và ớt, xào thơm.
Marinated chicken stir-fried with lemongrass and chilies.

Đậu Hũ Xào Sốt Đậu Phộng
Tofu with Peanut Sauce
Đậu hũ chiên giòn xào rau củ, ăn kèm sốt đậu phộng.
Crispy tofu and vegetables with peanut sauce.

Thịt Kho Nước Màu
Caramelized Pork
Thịt heo kho trong nước màu đậm đà.
Braised pork in Vietnamese caramel sauce.

MÓN ĂN KÈM | SIDES

Mì Tỏi Việt Nam
Garlic Noodles
Mì trứng xào bơ và tỏi thơm.
Buttery egg noodles with garlic.

BLUE FIRE
TOTAL CATERING

VIETNAMESE

Cơm Chiên Việt Nam
Vietnamese Fried Rice
Cơm gạo thơm chiên với rau củ.
Jasmine rice fried with vegetables.

Mì Xào Mềm
Stir-Fry Noodles
Mì mềm xào với xì dầu và hành lá.
Soft noodles with soy sauce and scallions.

Rau Muống Xào Tỏi
Water Spinach with Garlic
Rau muống xào tỏi thơm.
Morning glory sautéed with garlic.

Đậu Que Xào Tỏi Ớt
Chili Garlic Green Beans
Đậu que xào giòn với tỏi và ớt.
Crisp green beans with chili and garlic.

Súp Lơ Xào Sốt Gừng Xì Dầu
Ginger Soy Cauliflower
Súp lơ xào với sốt gừng và xì dầu.
Cauliflower glazed in ginger-soy sauce.

BỮA ĂN GIA ĐÌNH PHONG CÁCH VIỆT | VIETNAMESE FAMILY-STYLE DINNER

MÓN KHAI VỊ | FIRST COURSE

Súp Măng Cua
Crab Meat & Asparagus Soup
Súp thanh nhẹ với thịt cua ngọt và măng tây mềm.
A delicate, savory broth enriched with sweet crab meat and tender asparagus.

MÓN THỨ HAI | SECOND COURSE

Bánh Bao Vịt Quay Bắc Kinh
Peking Duck Lotus Buns
Vịt quay Bắc Kinh ăn kèm bánh bao hấp, sốt hoisin và hành lá.
Tender roasted duck with hoisin sauce and scallions, served in pillowy steamed lotus buns.

Chả Tôm Dừa Chiên Giòn
Crispy Coconut Shrimp Balls
Tôm viên chiên giòn phủ dừa, thơm và giòn rụm.
Golden shrimp fritters rolled in coconut flakes for a crunchy, tropical finish.

MÓN THỨ BA | THIRD COURSE

Gỏi Ngó Sen Tôm Thịt
Lotus Stem Salad with Shrimp & Pork
Gỏi ngó sen giòn với tôm luộc, thịt heo, rau thơm và nước mắm chua ngọt.
A refreshing mix of crunchy lotus stems, poached shrimp, sliced pork and fresh herbs in a sweet-tangy dressing.

Tôm Hùm Xào Hành Gừng
Lobster with Ginger & Scallion
Tôm hùm xào thơm lừng với gừng và hành lá.
Wok-seared lobster in a fragrant ginger-scallion sauce.

MÓN CHÍNH | FOURTH COURSE

Bò Nướng Sả Với Măng Tây
Grilled Lemongrass Ribeye with Asparagus
Thăn bò ướp sả và rau thơm, nướng trên lửa và ăn kèm măng tây tươi.
Chargrilled beef ribeye marinated with lemongrass and herbs, paired with tender asparagus.

Nấm Bào Ngư Đen Trắng & Đọt Đậu Hà Lan
Black & White Oyster Mushrooms with Snow Pea Shoots
Nấm bào ngư đen trắng xào cùng đọt đậu Hà Lan giòn ngọt.
A stir-fried medley of black and white oyster mushrooms with tender snow pea shoots.

Mì Xào Mềm Thịt Heo
Stir-Fried Egg Noodles with Pork
Mì trứng mềm xào cùng thịt heo và rau củ.
Soft egg noodles wok-tossed with savory sliced pork and vegetables.