

Nhà hàng nineteen 11  
Nhà Hát Lớn Hà Nội

THÁNG 12/ 2011

NEWSLETTER



nineteen 11  
RESTAURANT & BAR



nineteen 11

01 Trưng Tiển, Hoàn Kiếm District, Hanoi  
Tel: (+84-43) 9334801 / 9334974 Fax: (+84-43) 9334802  
Website: [www.nineteen11.com.vn](http://www.nineteen11.com.vn)  
Email: [reservations@nineteen11.com.vn](mailto:reservations@nineteen11.com.vn)

Nhà hàng nineteen 11

Nhà Hát Lớn Hà Nội

THÁNG 12/ 2011



### Bánh khúc dài nhất cho mùa lễ hội 2011 – Hà Nội

Sân vườn Nhà Hát Lớn Hà Nội

14h, 25/12/2011

Khám phá và thưởng thức **miễn phí** bánh Khúc Noel dài nhất với hương vị bánh thơm ngon, được sáng tạo bởi bếp trưởng người Úc và những đầu bếp khác của Nhà Hàng.

### Menu chào đón Giáng sinh

24 & 25/12/2011 - Từ 19:00

Nhạc sống : Jazz

Miễn phí một ly Champagne

Menu 6 món với

Gan ngỗng Pháp, 2 món súp để lựa chọn, Lườn Vịt Hun Khói Vị Chè & Xa Lát, Mỳ Ý Tôm He, 2 món ăn chính Gà Tây và thịt ngỗng quay mật ong được phục vụ tại bàn bởi đầu bếp chính của Nhà Hàng cùng bánh pudding truyền thống

Giảm 10% trên giá đồ ăn nếu đặt chỗ trước

Giá: 1.590.000 VND + + / khách



NEWSLETTER



nineteen 11

01 Trang Tien, Hoan Kiem District, Hanoi  
Tel: (+84-43) 9334801 / 9334974 Fax: (+84-43) 9334802  
Website: [www.nineteen11.com.vn](http://www.nineteen11.com.vn)  
Email: [reservations@nineteen11.com.vn](mailto:reservations@nineteen11.com.vn)

01

**Tiệc tối đón giao thừa**

**31/12 /2011 - Từ 19:00**

**Biểu diễn nhạc sống: Flamenco**  
**Miễn phí một ly Champagne**

Giảm 10% trên thức ăn nếu đặt bàn trước  
Giá :1.620.000 VND+ + / khách



**THỰC ĐƠN CHÀO ĐÓN NĂM MỚI**

**Amuse Bouche**

Trứng khuấy với nấm đen thượng hạng

~~~

**Súp**

Súp Cà Rốt Vị gừng, Mật Ong & Bọt Dừa

~~~

**Khai vị**

Xà Lát Caesar Kiểu 1911 Với Thịt Hun Khói Sấy

~~~

Tôm He & Khoai Tây Xiên Mì

~~~

**Sorbet**

Cắt Vị Với Chanh 2 Màu

~~~

**Món ăn chính**

Bò Bọc Bọt Quay Với Khoai Tây, Cà Rốt & Bó Xôi Sốt Vang Đỏ

~~~

**Tráng miệng**

Bánh Sô Cô La Hảo Hạng Với Kem Chua & Dâu Rừng Nghiền

Nhà hàng nineteen 11

Nhà Hát Lớn Hà Nội

THÁNG 12/ 2011

## Tiệc Rượu Mừng Năm Mới

01/01/2012 - Từ 18:30

**Nhạc sống: Piano & Violin**

**Khai tiệc với cocktail và canapes**

6 loại rượu vang Peter Lehmann  
từ Barossa Valley - Australia

Giá: 2.320.000 VND++/khách



## THỰC ĐƠN KÈM RƯỢU

### Amuse Bouche

Bánh quy trứng cút với thịt hun khói giòn

~~~

### Súp

Ngao Nóng Với Khoai Tây

~~~

### Khai vị

Gà Cuộn Lạc Xanh Sốt Cam

~~~

Xà lách Ý với trứng cút và thịt hun khói

~~~

Cá Hồi Vùng Atlantic với Bơ Trắng Vị Vani

~~~

### Sorbet

Cắt Vị Với Dâu Bạc Hà

~~~

### Món chính

Sườn Cừu Phủ Cỏ Thơm Với Rau Củ Mùa Đông Sốt Xạ Hương

~~~

### Tráng miệng

Kem Mềm Vị Dừa & Chanh

Đĩa Pho Mát Của Bếp Trưởng



nineteen 11

01 Trưng Tiền, Hoàn Kiếm District, Hanoi  
Tel: (+84-43) 9334801/9334974 Fax: (+84-43) 9334802  
Website: [www.nineteen11.com.vn](http://www.nineteen11.com.vn)  
Email: [reservations@nineteen11.com.vn](mailto:reservations@nineteen11.com.vn)

**Rượu của tháng kết hợp cùng Thực Đơn mùa lễ hội**

Nhạc sống Piano và Violon

Từ 7:30pm – Hằng Ngày

NEWSLETTER



**Cefiro Reserva**

Vùng sản xuất Thung lũng Maipo

Giống nho: Carbenet Sauvignon

Nồng độ: 13.8%

- màu đỏ rubu đậmJ
- Vị trái cây, trẻ và mềm



**Cefiro Reserva**

Vùng sản xuất Thung lũng Casablanca

Giống nho : Sauvignon Blanc

Nồng độ : 14%

- màu vàng xanh sáng
- Vị cân bằng giữ hoa nhài, trái cây nhiệt đới

Giá: 920,000VND++/chai

**Menu Ngày Lễ Hội**

1,010,000 VND ++/pax

Menu 6 món với 2 sự lựa chọn linh hoạt cho Món ăn chính

Sự kết hợp giữa đồ ăn và rượu một cách hài hòa với :

Súp Hành tây, thịt bò Carpaccio, lườn vịt nướng với 4 loại Pho mát đặc biệt cho Rượu Vàng đỏ

HOẶC

Súp rong biển, sò điệp , phi lê ca vược và trái cây cùng bánh và kem cho Rượu vang trắng





## Nhà hàng Nineteen 11

Kính chúc Quý khách Giáng Sinh vui vẻ và Năm mới an lành

