



**PULLMAN DANANG BEACH RESORT**

101 VO NGUYEN GIAP STREET, KHUE MY WARD, NGU HANH SON DISTRICT, DANANG CITY, VIETNAM

T. +84 (0) 236 395 8888 F. +84 (0) 236 395 1898

PULLMAN-DANANG.COM - PULLMANHOTELS.COM - ACCORHOTELS.COM

 PULLMANDANANGBEACHRESORT  @PULLMANDANANG  @PULLMANDANANGBEACHRESORT #PULLMANDANANG



**PULLMAN DANANG BEACH RESORT**  
**WEDDINGS**



**pullman**  
HOTELS AND RESORTS

# CHO MỘT Đám CƯỚI HOÀN HẢO

Pullman Danang Beach Resort là người bạn đồng hành cho một đám cưới hoàn hảo. Đội ngũ đầy kinh nghiệm và nhiệt tình sẽ chăm chút từng chi tiết nhỏ nhất từ chuẩn bị, lên kế hoạch cho đến bó hoa của cô dâu! Với bờ cát trắng trải dài, bầu trời xanh ngút ngàn, các gói dịch vụ cao cấp đi kèm với sự lựa chọn ẩm thực đa dạng và tinh tế, Pullman Danang Beach Resort mang đến những trải nghiệm khó quên cho ngày trọng đại ấy.

Mỗi một hôn lễ được tổ chức tại Pullman Danang Beach Resort đều được chăm chút để tạo nên một buổi tiệc thật lãng mạn và hoàn hảo, bao gồm:

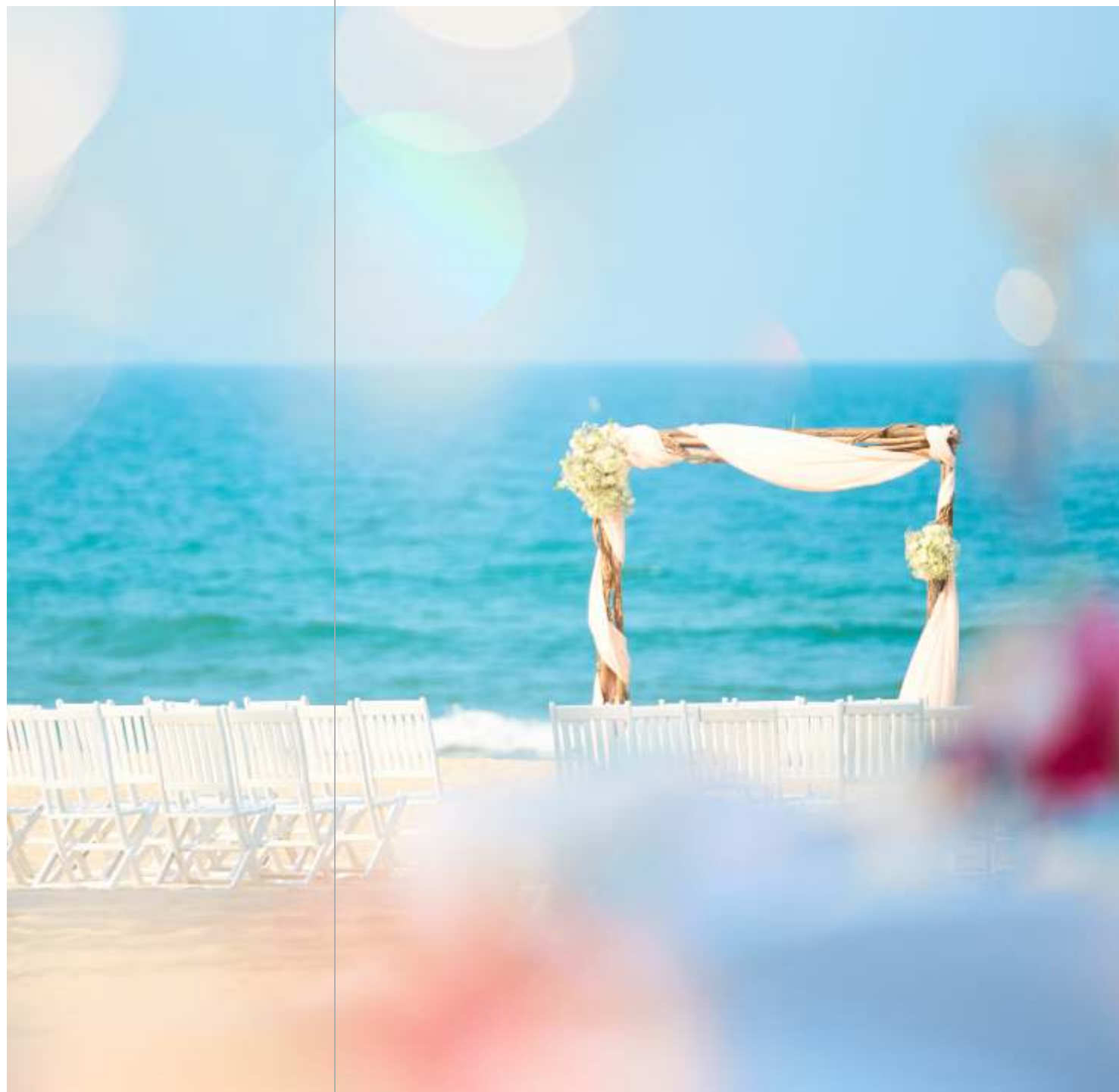
- Một chuyên gia hỗ trợ cho sự kiện.
- Ẩm thực phong phú.
- Đa dạng lựa chọn về địa điểm từ hội trường tiệc lớn đến hồ bơi hay khu vực lễ bên bãi biển.
- Nâng hạng phòng miễn phí cho cô dâu và chú rể và trang trí phòng cho cặp đôi.

## CREATE YOUR PERFECT WEDDING

*Pullman Danang Beach Resort is the perfect place to make your wedding dreams come true. Our team of professional wedding planners will guide you through the entire process, from selecting the venue to throwing the bouquet! With our white sandy beach, endless blue skies, five-star service and exquisite cuisine, Pullman Danang Beach Resort ensures that you, your loved one and guests will enjoy the wedding you always dreamed of.*

*All weddings at Pullman Danang Beach Resort feature personalized services designed to create the perfect romantic occasion, including:*

- A professional wedding specialist.
- A selection of catering options.
- A choice of venues, including the grand ballroom, poolside or sandy beach.
- Complimentary room upgrade for the bride & groom, including honeymoon set-up.





## KHÔNG GIAN CƯỚI

Pullman Danang Beach Resort mang đến sự đa dạng của không gian tổ chức tiệc cưới nhằm đáp ứng mọi yêu cầu của cô dâu và chú rể. Từ bờ biển cát trắng cho đến phòng tiệc sang trọng, chúng tôi luôn có thể phục vụ cho các hình thức tiệc khác nhau, từ những buổi hôn lễ thân mật cho đến những tiệc cưới xa hoa.



TÊN PHÒNG HỌP ROOM NAME	DIỆN TÍCH (m <sup>2</sup> ) SURFACE (m <sup>2</sup> )	CHIỀU CAO (m) HEIGHT (m)	HỘI NGHỊ BOARDROOM	CHỮ U U-SHAPE	LỚP HỌC CLASSROOM	RÁP HÁT THEATRE	COCKTAIL COCKTAIL	TIỆC BANQUET	BẢN NGUYỆT CABARET	SONG PHƯƠNG BILATERAL
LOTUS BALLROOM	720	6.1	OR	NA	450	600	630	440	260	NA
RESTAURANT EPICE TERRACE	285	NA	NA	NA	NA	NA	200	150	NA	NA
POOL	NA	NA	NA	NA	NA	NA	450	400	NA	NA
BEACH AREA	750	NA	NA	NA	NA	NA	500	450	NA	NA

\* NA: Không có/ Not available

\* OR: Theo yêu cầu/ On request

## MAGICAL VENUES

Pullman Danang Beach Resort offers a choice of stunning wedding venues to suit all occasions. From our idyllic white sandy beach to our glamorous ballroom, we have a venue to cater for all types and size of wedding, from intimate ceremonies to grand occasions.



### **HỘI TRƯỜNG TIỆC LOTUS:**

Với diện tích lên đến 720m<sup>2</sup> và dễ dàng chia thành 3 hội trường nhỏ hơn, hội trường Lotus là không gian lý tưởng cho những tiệc cưới lớn hay những tiệc cưới thân mật.

### **KHU VỰC BÃI BIỂN:**

Màu xanh của biển, cửa trời, màu trắng của bãi cát mịn là khung nền tuyệt vời cho mọi đám cưới.

### **SẢNH NHÀ HÀNG EPICE:**

Nằm ngay cạnh khu hồ yên ả, khu vực bên ngoài nhà hàng Epice cho mang đến một không gian ngoài trời phong cách để tổ chức các buổi tiệc tối ấm cúng dưới 150 khách.

### **LOTUS GRAND BALLROOM:**

*With 720m<sup>2</sup> of indoor space, this impressive venue is perfect for larger wedding parties, or can be divided into smaller sections for more intimate events.*

### **BEACH AREA:**

*Overlooking the sea, our stunning white sandy beach provides the perfect backdrop for an unforgettable wedding.*

### **RESTAURANT EPICE TERRACE:**

*This stylish outdoor setting is perfect for dinner receptions. Overlooking our infinity pool, ponds and the sea, it can host 150 guests for a sit-down dinner.*



**HỘI TRƯỜNG TIỆC LOTUS / LOTUS GRAND BALLROOM**



**KHU VỰC BÃI BIỂN / BEACH AREA**



**SẢNH NHÀ HÀNG EPICE / RESTAURANT EPICE TERRACE**

## ROMEO & JULIET

Trao nhau lời thề ước trọn đời dưới mái vòm trong khung cảnh đại dương xanh và đánh dấu sự bắt đầu ngọt ngào của cuộc sống bên cạnh một nửa của mình.

Bao gồm:

- 02 đêm nghỉ tại biệt thự với điểm tâm sáng tại phòng.
- Đưa đón sân bay với dịch vụ riêng.
- Trang trí phòng lãng mạn.
- Trang trí tại địa điểm cưới bao gồm cổng hoa, hoa đặt bàn và đường hoa.
- Hoa cưới cô dâu và hoa cài ngực chú rể.
- Chủ hôn (tiếng Anh).
- Rượu sâm-panh (cho cô dâu và chú rể).
- Sự hỗ trợ từ chuyên viên lên kế hoạch cho tiệc cưới.
- Bữa tối đặc biệt lãng mạn cho cặp đôi (bao gồm 1 chai sâm panh).
- 180 phút trị liệu cho cặp đôi tại The Năng Spa, bao gồm một chai rượu có ga.

**VND 59,400,000 Net**  
Dành cho 2 người

\*Giá trên có thể thay đổi.

## ROMEO & JULIET

*Start your journey towards marital bliss in the most romantic and intimate way possible: exchanging your vows in a stunning oceanfront gazebo, overlooking the sparkling sea.*

*The package includes:*

- *Two-night stay in a cottage with daily breakfast in the room.*
- *Two-way private airport transfers.*
- *Honeymoon amenities.*
- *Wedding venue decorations, including a path of petals, flower arch and table centerpiece.*
- *Bridal bouquet and groom's corsage.*
- *Music and audio system.*
- *Wedding celebrant (English-speaking).*
- *Champagne for toast (one glass each for bridal and groom).*
- *Personal wedding coordinator.*
- *Special romantic dinner for two (including bottle of champagne).*
- *180-minute couple's massage at The Năng Spa, including bottle of sparkling wine.*

**VND 59,400,000 Net**  
For 2 people

\*Prices are subject to change.

GÓI  
PACKAGE

ĐẶC BIỆT/ SPECIAL OFFER



# KHỞ ĐẦU CỦA HẠNH PHÚC

## 10 KHÁCH/ GÓI

Một đám cưới thân mật nhưng không kém phần lãng mạn với gia đình và những người bạn thân thiết trong không gian thoáng đãng của biển xanh hay bên bãi cỏ xanh mượt.

Bao gồm:

- Ưu đãi giá phòng đặc biệt cho khách tham dự tiệc cưới.
- Miễn phí nâng hạng phòng lên Suite cho cặp đôi.
- Trang trí phòng lãng mạn.
- Trang trí tại địa điểm cưới với cổng hoa, vòm hoa, trang trí bàn tiệc và đường hoa.
- Hoa cho cô dâu và hoa cài áo chú rể.
- Nhạc nền và âm thanh cơ bản.
- Chủ hôn (tiếng Anh).
- Người hỗ trợ tổ chức đám cưới theo cá nhân.
- Bánh cưới (cho tiệc cưới với từ 20 khách).  
Rượu sâm anh (cô dâu và chú rể).
- Thực đơn theo món hoặc tiệc buffet (từ 40 khách).
- In thực đơn và sổ bàn.

**VND 47,250,000 Net**

Phụ thu từ khách thứ 11:

**VND 1,215,000 Net/ khách**

\*Giá trên có thể thay đổi.

# BLISSFUL BEGINNINGS

## 10 GUESTS/ PACKAGE

*Designed for an intimate and stylish wedding with a small party of friends or family, this package offers a serene wedding ceremony either on our white sandy beach or an indoor venue.*

*The package includes:*

- *Special accommodation rate for wedding guests.*
- *Complimentary upgrade to suite for the happy couple.*
- *Honeymoon amenities.*
- *Wedding venue decorations, including a path of petals, 2 floral stands, gazebo & table centerpiece.*
- *Bridal bouquet and groom's corsage.*
- *Ceremony set-up with chairs and flowers.*
- *Music and audio system.*
- *Wedding celebrant (English-speaking).*
- *Personal wedding coordinator.*
- *Wedding cake (for weddings with min. 20 guests).*
- *Champagne for toast (one glass each for bridal and groom).*
- *Set menu or buffet dinner (min. 40 guests for buffet).*
- *Printed table plan and menu cards.*

**VND 47,250,000 Net**

Additional guests :

**VND 1,215,000 Net/ guest**

\*Prices are subject to change.



**GÓI PACKAGE**

**ĐẶC BIỆT/ SPECIAL OFFER**

# TIỆC CƯỚI PHONG CÁCH TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM

## 10 KHÁCH/ GÓI

Một đám cưới phong cách đậm nét thuần Việt với áo dài, khăn đóng dành cho cô dâu chú rể với nghi thức Lễ Hằng Thuận từ sư thầy.

Bao gồm:

- Giá phòng ưu đãi cho khách tham dự tiệc cưới.
- Miễn phí nâng hạng phòng lên Suite cho cặp đôi.
- Trang trí phòng lãng mạn.
- Nghi thức lễ: cầu phúc, tiệc trà (tối đa 20 khách), nhạc nền truyền thống.
- Mâm quả cưới (7 mâm) cho nghi thức lễ.
- Hoa tươi đặt bàn và sân khấu.
- Hoa cầm tay cho cô dâu và hoa cài áo chú rể.
- MC cho hôn lễ trong vòng 30 phút.
- Các trang trí căn bản tại địa điểm được chọn bao gồm trụ hoa, cổng hoa, trang trí bàn tiệc & đường hoa.
- Bánh cưới (với đám cưới từ 20 khách).
- Rượu sâm panh (4 ly cho cô dâu và chú rể tại bàn đón khách).
- Thực đơn món Việt theo thực đơn hoặc tiệc buffet (tối thiểu 40 khách).
- Tháp rượu sâm panh.
- In thực đơn và sổ bàn.

**VND 57,375,000 Net**

Phụ thu từ khách thứ 11:  
**VND 1,215,000 Net/ khách**

\*Giá trên có thể thay đổi.

# TRADITIONAL VIETNAMESE CEREMONY

## 10 GUESTS/ PACKAGE

*Our charming Vietnamese wedding ceremony provides an elegant and spiritual occasion for loving couples, including traditional costumes and Buddhist monk's blessings.*

*The package includes:*

- *Special accommodation rate for wedding guests.*
- *Complimentary upgrade to suite for the happy couple.*
- *Honeymoon amenities.*
- *Ceremony services: blessing altar, tea ceremony (max. 20 pax), background music.*
- *Traditional Vietnamese gift trays (seven trays) during ceremony.*
- *Fresh flowers on ceremony table & stage. Bridal bouquet and groom's corsage.*
- *MC for ceremony (30 mins).*
- *Wedding venue decorations, including a path of petals, 2 floral stands, gazebo and table centerpiece.*
- *Wedding cake (for weddings with min. 20 guests).*
- *Champagne for toast (two glasses each for bridal and groom).*
- *Vietnamese set menu or buffet dinner (min. 40 guests for buffet).*
- *Champagne tower during wedding dinner.*
- *Printed table plan and menu cards.*

**VND 57,375,000 Net**

Additional guests :  
**VND 1,215,000 Net/ guest**

\*Prices are subject to change.



**GÓI  
PACKAGE**

**ĐẶC BIỆT/ SPECIAL OFFER**



## DỊCH VỤ KHÁC

- Chụp hình ngày cưới (nguyên ngày)
- Chụp hình cưới tại khách sạn
- Quay phim ngày cưới (nguyên ngày)
- Làm tóc và trang điểm cô dâu (ngày cưới)
- Sổ kỷ tặng
- Quà tặng ngày cưới (dựa theo số lượng khách)

## GIẢI TRÍ

- Múa lân
- Đàn organ
- Ban nhạc flamenco
- Ban nhạc hiện đại
- Biểu diễn nhạc cụ (violin, cello, 2 ghi-ta)
- Biểu diễn nhạc cụ (saxophone ghi-ta, violin)
- Biểu diễn âm nhạc truyền thống Việt Nam (90 phút)

## EXTRA WEDDING SERVICES

- *Wedding photographer (full day)*
- *Pre-wedding photo shoot at resort*
- *Wedding video recording (full day)*
- *Hair & make-up (wedding day)*
- *Guest book*
- *Wedding gifts (based on total guest numbers)*

## ENTERTAINMENT

- *Lion dance*
- *Organ*
- *Flamenco band*
- *Modern band*
- *Instrumental band (violin, cello, 2 guitars)*
- *Instrumental band (saxophone, guitar, violin)*
- *Vietnamese traditional performance (90 mins)*





# BUFFET ẨM THỰC QUỐC TẾ

## SA-LÁT

- 1. Sa-lát rau xanh các loại kèm với thịt ba chỉ muối nướng giòn, phô mai parmesan, bánh mì nướng giòn, sốt dầu dấm, sốt Caesar, cà chua, dưa chuột và trứng cút
- 2. Sushi: sushi cuộn cá ngừ, rau củ, gà teriyaki, và gia vị ăn kèm (xi dầu, mù tạc xanh, gừng chua)
- 3. Các món gỏi cuốn Việt Nam: gỏi cuốn thịt bò, gỏi cuốn chay, gỏi cuốn hải sản
- 4. Bánh tráng
- 5. Sa-lát bắp cải với cà rốt và đậu phộng rang
- 6. Sa-lát cá ngừ với rong biển và ớt bột paprika
- 7. Gỏi hoa chuối trộn hải sản
- 8. Tôm sú lạnh với gia vị ăn kèm : sốt mayo, chanh, muối tiêu và tương ớt
- 9. Gỏi gà nướng sốt teriyaki với mè rang
- 10. Gỏi bò kiểu Thái
- 11. Cá hun khói với nụ bạch hoa và chanh
- 12. Thịt nguội các loại

## SÚP VÀ BÁNH MÌ

- 1. Súp kem bí đỏ
- 2. Bánh mì các loại và bơ

# INTERNATIONAL BUFFET

## SALADS

- 1. Make your own salad: Mixed lettuce, Cos lettuce, bacon, parmesan cheese, croutons, Vinaigrette dressing, Caesar dressing, tomato, cucumber, quail eggs
- 2. Sushi: Maki rolls of tuna, vegetable, teriyaki chicken, condiments (soya sauce, wasabi, pickled ginger)
- 3. Vietnamese rice paper wraps: Seared beef wraps, Vegetarian wraps, seafood wraps condiments ( soya sauce, sweet and sour fish sauce)
- 4. Sesame rice cracker (V)
- 5. Coleslaw with cabbage and carrot, roasted crushed peanut(V)
- 6. Seared tuna salad with seaweed and paprika
- 7. Banana blossom salad with local seafood
- 8. Chilled steamed prawns with condiments (Mayonnaise, lime wedges, salt, pepper, chilisauce)
- 9. Chicken teriyaki with sesame seeds
- 10. Thai beef salad
- 11. Smoked fish with capers and lime
- 12. Selection of cold cuts

## SOUP & BREAD

- 1. Creamy pumpkin soup
- 2. Selection of Artisan sourdough and Vietnamese breads and Butter

## MÓN NÓNG

- 1. Măng tây xào bắp non và nấm shiitake
- 2. Rau củ nướng Địa Trung Hải với phô mai feta
- 3. Bông cải xào với hạnh nhân
- 4. Khoai tây đút lò với bơ
- 5. Cá chẽm hấp gừng và sả
- 6. Gà nướng kiểu Ấn độ và ớt chuông nướng
- 7. Bò xào cải thìa và sốt dầu hào
- 8. Thịt heo quay giòn da với sốt me và sốt táo
- 9. Cà ri xanh kiểu Thái với thịt gà
- 10. Cà ri hải sản
- 11. Cơm chiên hải sản
- 12. Cơm trắng

## MÓN QUAY

- 1. Bò đút lò với mật ong và mù tạc
- 2. Đùi cừu quay với mứt bạc hà

## QUẦY MÌ

- 1. Nui Ý và mì sợi Ý với các sốt ăn kèm (cà chua, phô mai, thịt nguội, sốt bò băm, sốt kem, sốt dầu pesto)
- 2. Phở với gia vị ăn kèm (bò, giò gai, rau quế, ớt, chanh, giấm, nước mắm)

## HOT DISHES

- 1. Asparagus stir fried with fresh baby corn, shiitake mushrooms (V)
- 2. Mediterranean grilled vegetable with Feta cheese (V)
- 3. Cauliflower and broccoli with almond flakes (V)
- 4. Baked potato with herb butter (V)
- 5. Steamed sea bass fillet with lemongrass and ginger
- 6. Tandoori chicken with grilled bell peppers
- 7. Stir-fried beef with bok choy and oyster sauce
- 8. Crispy skin roast pork belly with tamarind sauce, apple sauce
- 9. Thai green curry chicken
- 10. Vietnamese seafood curry
- 11. Seafood fried rice
- 12. Steamed jasmine rice

## ROAST STATION

- 1. Roast beef with honey mustard
- 2. Roast lamb leg with mint jelly

## PASTA / NOODLE STATION

- 1. Italian summer penne and spaghetti with assorted condiments (tomato, parmesan cheese, bacon, bolognese sauce, cream mushroom sauce, pesto)
- 2. Pho noodle with assorted condiments (beef, coriander, basil, chili, lime, bean sprout, fish sauce)

## QUẦY PHÔ MAI

- 1. Các loại phô mai quốc tế

## MÓN TRÁNG MIỆNG

- 1. Bánh chuối với vải và rượu Frangelico
- 1. Bánh dâu
- 2. Bánh kem hương cà phê kiểu Ý
- 3. Chè mít bột bán với cốt dừa
- 4. Bánh trứng với trái cay nhiệt đới
- 5. Bánh phô mai hương cà phê
- 6. Bánh kem sữa panna cotta hương sả
- 7. Bánh kem sô cô la
- 8. Trái cây theo mùa

\*Thực đơn có thể thay đổi theo yêu cầu.

## CHEESE SELECTION

- 1. Selection of international Cheese

## DESSERTS

- 1. Bananas with lychee liqueur & Frangelico
- 2. Strawberry shortcake verrines
- 3. Italian tiramisu
- 4. Coconut sago and jackfruit 'che' sweet soup
- 5. Tropical fruit pavlova
- 6. Saigon coffee cheesecake
- 7. Lemongrass and raspberry panna cotta
- 8. Black forest slices
- 9. Freshly sliced fruits

\*Menu may change on request.

## BUFFET HẢI SẢN

### SA-LÁT

- 1. Sa-lát rau xanh các loại kèm với thịt ba chỉ muối nướng giòn, phô mai parmesan, bánh mì nướng giòn, sốt dầu dấm, sốt Caesar, cà chua, dưa chuột và trứng cút
- 2. Sushi: sushi cuộn cá ngừ, rau củ, gà teriyaki, và gia vị ăn kèm (xì dầu, mù tạc xanh, gừng chua)
- 3. Các món gỏi cuốn Việt Nam: gỏi cuốn thịt bò, gỏi cuốn chay, gỏi cuốn hải sản
- 4. Bánh tráng
- 5. Sa-lát bắp cải với cà rốt và đậu phộng rang
- 6. Sa-lát cá ngừ với rong biển và ớt bột paprika
- 7. Gỏi hoa chuối trộn tôm
- 8. Pa tê hải sản với sốt ớt
- 9. Sa-lát càng cua với hải sản
- 10. Gỏi bạch tuột với rau rocket và dấm đen balsamic
- 11. Tôm sú lạnh với gia vị ăn kèm: sốt mayo, chanh, muối tiêu và tương ớt
- 12. Vẹm xanh hấp ăn lạnh

### SÚP & BÁNH MÌ

- 1. Canh chua hải sản
- 2. Các loại bánh mì

## SEAFOOD BBQ BUFFET

### SALADS

- 1. Make your own salad: Mixed lettuce, Cos lettuce, bacon, parmesan cheese, croutons, Vinaigrette dressing, Caesar dressing, tomato, cucumber, quail eggs
- 2. Sushi: Maki rolls of tuna, vegetable, teriyaki chicken, condiments (soya sauce, wasabi, pickled ginger)
- 3. Vietnamese rice paper wraps: Seared beef wraps, Vegetarian wraps, seafood wraps condiments (soya sauce, sweet and sour fish sauce)
- 4. Sesame rice cracker (V)
- 5. Coleslaw with cabbage and carrot, roasted crushed peanut(V)
- 6. Seared tuna salad with seaweed and paprika
- 7. Banana blossom salad with shrimp
- 8. Seafood terrine with chili sauce
- 9. Cang cua salad with seafood
- 10. Baby octopus salad with rocket, balsamic dressing
- 11. Chilled steamed prawns with condiments (Mayonnaise, lime wedges, salt, pepper, chili sauce)
- 12. Steamed Mussels on Ice

### SOUP & BREAD

- 1. Sweet and sour seafood soup
- 2. Selection of Artisan sourdough & Vietnamese breads and Butter



## CÁC MÓN NÓNG

- 1. Măng tây xào bắp non và nấm shiitake
- 2. Rau củ nướng Địa Trung Hải với phô mai feta
- 3. Bông cải xào với hạnh nhân
- 4. Khoai tây đút lò với bơ
- 5. Cá chẽm hấp gừng và sả
- 6. Cá hồi cuộn thịt muối nướng
- 7. Tôm xào rau củ
- 8. Hàu nướng kiểu Úc
- 9. Núi Ý xào hải sản với sốt kem
- 10. Cà ri hải sản
- 11. Cơm chiên hải sản
- 12. Cơm trắng

## CÁC MÓN QUAY

- 1. Cá hồng đút lò với chanh, thì là và nụ bạch hoa
- 2. Tôm mũ ni nướng bơ với rau mùi

## QUẦY MÌ

- 1. Núi Ý và Mì sợi Ý với các sốt và gia vị ăn kèm (tôm, mực, cá chẽm, cà chua, phô mai, sốt bò băm, sốt kem, sốt dầu pesto, ớt)

## QUẦY PHÔ MAI

- 1. Các loại phô mai quốc tế

## HOT DISHES

- 1. *Asparagus stir fried with fresh baby corn, shiitake mushrooms (V)*
- 2. *Mediterranean grilled vegetable with Feta cheese (V)*
- 3. *Cauliflower and broccoli with almond flakes (V)*
- 4. *Baked potato with herb butter (V)*
- 5. *Steamed sea bass fillet with lemongrass and ginger*
- 6. *Grilled salmon wrapped with bacon*
- 7. *Stir fried whole prawn and vegetable in oyster sauce*
- 8. *Oyster Kilpatrick*
- 9. *Seafood penne pasta in creamy sauce*
- 10. *Vietnamese seafood curry*
- 11. *Seafood fried rice*
- 12. *Steamed jasmine rice*

## ROAST STATION

- 1. *Whole baked red snapper with lemon, dill and capers*
- 2. *Grilled slipper lobster with herb butter*

## PASTA / NOODLE STATION

- 1. *Italian summer penne and spaghetti with assorted condiments (shrimps, squid, sea bass, tomato, parmesan cheese, cream mushroom sauce, tomato sauce, pesto, chili)*

## CHEESE SELECTION

- 1. *Selection of international Cheese*

## QUẦY TRÁNG MIỆNG

- 1. Bánh chuối với vải và rượu Frangelico
- 2. Bánh dâu
- 3. Bánh kem hương cà phê kiểu Ý
- 4. Chè mít bột bán với cốt dừa
- 5. Bánh cuộn kiểu Thụy sĩ
- 6. Bánh phô mai hương cà phê
- 7. Bánh kem sữa panna cotta hương sả
- 8. Bánh kem sô cô la
- 9. Trái cây theo mùa

\*Thực đơn có thể thay đổi theo yêu cầu.

## DESSERTS

- 1. *Bananas with lychee liqueur & Frangelico*
- 2. *Strawberry shortcake verrines*
- 3. *Italian tiramisu*
- 4. *Coconut sago and jackfruit 'che' sweet soup*
- 5. *Swiss role cake*
- 6. *Saigon coffee cheesecake*
- 7. *Lemongrass and raspberry panna cotta*
- 8. *Black forest slices*
- 9. *Freshly sliced fruits*

\*Menu may change on request.

# MÓN NƯỚNG

## SA-LÁT

- 1. Sa-lát rau xanh các loại kèm với thịt ba chỉ muối nướng giòn, phô mai parmesan, bánh mì nướng giòn, sốt dầu dấm, sốt Caesar, cà chua, dưa chuột và trứng cút
- 2. Các món gỏi cuốn Việt Nam: gỏi cuốn thịt bò, gỏi cuốn chay, gỏi cuốn hải sản
- 3. Bánh tráng
- 4. Sa-lát bắp cải với cà rốt và đậu phộng rang
- 5. Rau củ nướng với sốt dấm đen
- 6. Sa-lát cu dền với phô mai feta
- 7. Sa-lát cá ngừ
- 8. Sa-lát khoai tây với thịt muối nướng giòn và rau mùi tây
- 9. Nui Ý trộn gà nướng, cà chua và rau quế ý
- 10. Gỏi thịt bò quay với sốt mù tạc
- 11. Cá hun khói với nụ bạch hoa và chanh
- 12. Thịt nguội các loại

## SÚP VÀ BÁNH MÌ

- 1. Súp rau củ
- 2. Bánh mì các loại phục vụ với bơ

# THE ROAST

## SALADS

- 1. *Make your own salad: Mixed lettuce, Cos lettuce, bacon, parmesan cheese, croutons, Vinaigrette dressing, Caesar dressing, tomato, cucumber, quail eggs*
- 2. *Vietnamese rice paper wraps: Seared beef wraps, Vegetarian wraps, seafood wraps condiments (soya sauce, sweet and sour fish sauce)*
- 3. *Sesame rice cracker (V) Bánh tráng*
- 4. *Coleslaw with cabbage and carrot, roasted crushed peanut(V)*
- 5. *Roasted bell pepper and Mediterranean vegetables with balsamic reduction(V)*
- 6. *Beetroot salad with feta cheese(V)*
- 7. *Tuna Nicoise salad*
- 8. *Traditional Potato salad with bacon bits, egg & parsley*
- 9. *Penne pasta salad with roasted chicken, tomato & basil*
- 10. *Roast beef salad with mustard dressing*
- 11. *Smoked fish with capers and lime*
- 12. *Selection of cold cuts*

## SOUP & BREAD

- 1. *Roast vegetable soup*
- 2. *Selection of Artisan sourdough & Vietnamese breads and Butter*

## CÁC MÓN NÓNG

- 1. Rau củ đút lò
- 2. Khoai tây nghiền
- 3. Bí đỏ đút lò và đậu
- 4. Bông cải sốt cà
- 5. Cá hồi nướng sốt teriyaki
- 6. Cá chẻm hấp măng tây
- 7. Tôm nướng muối
- 8. Gà đút lò với sốt nấm
- 9. Thịt heo hầm với cà chua, bí ngòi và hành đỏ
- 10. Bò nấu rượu vang
- 11. Hạt couscous nấu với hoa nghệ tây, ô liu và caper
- 12. Com trắng

## QUẦY CÁC MÓN QUAY

- 1. Đùi cừu quay với mứt bạc hà
- 2. Heo sữa quay với sốt táo
- 3. Úc quay sốt bơ trứng

## QUẦY PHÔ MAI

- 1. Các loại phô mai quốc tế

## HOT DISHES

- 1. *Roasted root crops, herb butter (V)*
- 2. *Creamy mashed potato(V)*
- 3. *Roasted pumpkin and beans, sliced almond (V)*
- 4. *Cauliflower and broccoli in tomato sauce (V)*
- 5. *Grilled teriyaki salmon*
- 6. *Steamed sea bass fillet with asparagus*
- 7. *Grilled salted prawn*
- 8. *Roasted chicken with mushroom sauce*
- 9. *Braised pork with tomato, zucchini and red onion*
- 10. *Beef bourguignon*
- 11. *Saffron couscous with olive and capers*
- 12. *Steamed jasmine rice*

## ROAST STATION

- 1. *Garlic & rosemary roasted lamb leg, mint sauce*
- 2. *Roasted baby suckling pig, apple sauce*
- 3. *Roasted Australian Beef Sirloin, béarnaise sauce*

## CHEESE SELECTION

- 1. Selection of international Cheese



## QUẦY TRÁNG MIỆNG

- 1. Bánh dâu
- 2. Bánh bông lan tằm sô cô la
- 3. Chè mít bột bán với nước cốt dừa
- 4. Bánh trứng với trái cây
- 5. Bánh phô mai hương chanh
- 6. Bánh kem sữa panan cotta hương sả và dâu
- 7. Bánh cuộn kiểu Thụy sĩ
- 8. Sa-lát trái cây
- 9. Trái cây

\*Thực đơn có thể thay đổi theo yêu cầu.

## DESSERTS

- 1. *Strawberry shortcake verrines*
- 2. *Mini lamingtons*
- 3. *Coconut sago and jackfruit 'che' sweet soup*
- 4. *Tropical fruit pavlova*
- 5. *Lemon cheesecake*
- 6. *Lemongrass and raspberry panna cotta*
- 7. *Swiss role cake*
- 8. *Drunken fruit salad*
- 9. *Freshly sliced fruits*

\*Menu may change on request.

## THỰC ĐƠN ẨM THỰC VIỆT

### THỰC ĐƠN VIỆT - LỰA CHỌN 1

- 1. Rau càng cua trộn tôm
- 2. Súp bắp cua
- 3. Nem hải sản chiên xù
- 4. Cá chẽm áp chảo sốt bơ cà
- 5. Cải thìa sốt sò điệp và nấm
- 6. Cơm chiên hải sản
- 7. Trái cây

### THỰC ĐƠN VIỆT - LỰA CHỌN 2

- 1. Gỏi mực trộn miến và rau cần
- 2. Súp hoành thánh tôm tươi
- 3. Mực nướng sa tế
- 4. Gà quay
- 5. Bánh bao chiên
- 6. Sườn non nấu đậu kèm bánh mì
- 7. Bánh tart chuối

### THỰC ĐƠN VIỆT - LỰA CHỌN 3

- 1. Gỏi tiến vua trộn thịt bò áp chảo
- 2. Súp gà xé hạt sen
- 3. Bò cuộn nấm nướng
- 4. Vịt quay kèm xôi chiên phồng
- 5. Cải thìa sốt sò điệp và nấm
- 6. Cơm chiên thịt heo ba loại
- 7. Trái cây

## VIETNAMESE SET MENU

### VIETNAMESE MENU - OPTION 1

- 1. *Cang cua salad with prawn & tomato dressing*
- 2. *Crab and sweet corn soup*
- 3. *Crumble seafood spring roll*
- 4. *Pan seared sea bass with tomato soya sauce*
- 5. *Bok choy with scallop & mushroom sauce*
- 6. *Seafood fried rice*
- 7. *Sliced tropical fruit*

### VIETNAMESE MENU - OPTION 2

- 1. *Squid and celery glass noodle salad*
- 2. *Pork and prawn wonton soup*
- 3. *Grilled squid with sate sauce*
- 4. *Roasted local chicken with plum sauce*
- 5. *Deep fried dumpling*
- 6. *Stewed pork rib with local peas & bread*
- 7. *Banana caramel tart*

### VIETNAMESE MENU - OPTION 3

- 1. *Imperial salad with seared beef*
- 2. *Lotus seed soup with chicken*
- 3. *Grilled beef wrapped with mushroom*
- 4. *Roasted duck with sticky rice cake*
- 5. *Bok choy with scallop & mushroom sauce*
- 6. *Trio pork fried rice fried rice*
- 7. *Sliced tropical fruit*

# THỰC ĐƠN ẨM THỰC ÂU

## THỰC ĐƠN ÂU - LỰA CHỌN 1

- 1. Bánh mì ăn kèm bơ
- 2. Thịt nướng giòn da với xà lách và gỏi thơm trộn
- 3. Súp hoành thánh thịt gà
- 4. Bò Úc đút lò khoai tây nghiền và sốt dấm balsamic
- 5. Bánh tart chuối với kem sô cô la

## THỰC ĐƠN ÂU - LỰA CHỌN 2

- 1. Bánh mì ăn kèm bơ
- 2. Xà lách cua lột
- 3. Súp kem măng tây với sò điệp Mỹ và thịt muối nướng giòn
- 4. Cá hồi nướng với đậu nghiền và rau củ chần bơ
- 5. Bánh kem hương cà phê kiểu Ý

# WESTERN SET MENU

## WESTERN MENU - OPTION 1

- 1. Home baked sour dough Softened butter
- 2. Slow cooked crispy skin pork Twice cooked pork belly with pineapple and coriander salsa, garden herbs
- 3. Chicken consume Wonton and poached quail egg
- 4. Roasted beef tenderloin Premium tenderloin with roasted cherry tomato, red onion in balsamic glaze, potato & butter mash
- 5. Caramelized Banana tart Homemade Chocolate chip ice cream

## WESTERN MENU - OPTION 2

- 1. Home baked sour dough Softened butter
- 2. Crispy soft shell crab salad Deep-fried crispy soft shell crab with fresh garden salad with cocktail dressing
- 3. Cream of asparagus soup Creamy asparagus soup with seared scallops and crispy pancetta
- 4. Grilled salmon fillet Grilled salmon fillet with green pea puree, butter poached vegetable
- 5. Italian tiramisu Classic Italian Tiramisu with tropical fruits salad

## THỰC ĐƠN ÂU - LỰA CHỌN 3

- 1. Bánh mì ăn kèm bơ
- 2. Xà lách vịt tiêm với phô mai và sốt dầu dấm
- 3. Súp kem bí đỏ với tôm và tinh dầu nấm
- 4. Bò Wagyu nấu rượu vang với khoai tây nghiền, rau củ
- 5. Bánh trứng nướng với trái cây

\*Thực đơn có thể thay đổi theo yêu cầu.

## WESTERN MENU - OPTION 3

- 1. Home baked sour dough Softened butter
- 2. Confit duck salad Confit duck with fresh herb salad, mozzarella cheese and balsamic dressing
- 3. Cream of pumpkin soup Poached prawn in creamy pumpkin soup, hint of truffle oil
- 4. Wagyu beef bourguignon Slow cooked premium Wagyu beef with creamy truffle mush potato, young vegetable, red wine jus
- 5. Tropical fruit pavlova Sour fruit, shanti cream and mango puree

\*Menu may change on request.