

Gói Tiệc “NICE”

“NICE” PACKAGE

VND 11,500,000++/ bàn 10 người

VND 11,500,000++/ table of 10 persons

SOFITEL WEDDING

EXCLUSIVE BENEFITS

- ✓ **Thực đơn tiệc món Á 7 món được thiết kế bởi đầu bếp giàu kinh nghiệm**
A 7-course Asian menu designed by experienced Chef
- ✓ **Phục vụ 3 giờ bia Heineken, nước ngọt và nước suối**
Free flow of Heineken beer, soft drink and water for three hours
- ✓ **Tháp Champagne với 2 chai rượu miễn phí**
Champagne fountain display with two bottles of sparkling wine for wedding toast
- ✓ **Bánh cưới sang trọng**
Wedding cake made by Sofitel's skillful chefs
- ✓ **Phòng nền voile sân khấu**
Voile backdrop on the stage
- ✓ **Bữa ăn nhẹ trước tiệc cho đôi uyên ương**
Light meal for Groom & Bride before the Ceremony
- ✓ **Người dẫn chương trình nghi thức lễ cưới - Tiếng Việt**
Professional Vietnamese MC for the wedding ceremony
- ✓ **Sử dụng miễn phí hệ thống máy chiếu và màn chiếu hiện đại suốt tiệc**
Audio Visual system with LCD projector and screen
- ✓ **Hệ thống ánh sáng**
Light system for ceremony
- ✓ **Phòng thay đồ cho cặp đôi (sử dụng từ 14:00 đến 23:00)**
Day use changing room for couple (from 14:00 to 23:00)
- ✓ **Miễn phí đậu xe**
Free parking (cars) (*)
- ✓ **Hoa tươi trên bàn tiệc**
Luxurious floral centerpiece on table

(*) Term & Conditions apply

Điều khoản và điều kiện:

- Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT
- Gói tiệc chỉ áp dụng cho tiệc cưới tối thiểu 200 khách
- Giá áp dụng cho 10 khách/ bàn

Terms & Conditions:

- Price excludes 5% service charge and 10% VAT
- The package is only applicable for wedding with minimum of 200 guests
- Price applied for 10 persons per table

MENU

Gói Tiệc “NICE”

“NICE” PACKAGE

VND 11,500,000++/ bàn 10 người

VND 11,500,000++/ table of 10 persons

MÓN 1: KHAI VỊ

(1 MÓN NÓNG VÀ 1 MÓN LẠNH)

MÓN LẠNH

- Gỏi Gà Mùa Xuân
- Gỏi Hải Sản Ngó Sen
- Gỏi Sứa Biển
- Gỏi Mực Kiểu Thái
- Gỏi Bò Bóp Thầu Kiểu Thái

MÓN NÓNG

- Bò Cuộn Lá Lốt
- Chả Giò Tôm Thịt Chiên Giòn
- Cánh Gà Chiên Nước Mắm
- Gà Nướng Mật Ong
- Sườn Nướng Mật Ong

MÓN 2: MÓN SÚP (CHỌN 1 MÓN)

- Súp Gà Nấm Linh Chi
- Súp Măng Tây Thịt Ghe Và Sò Điệp
- Súp Bò Bằm Với Đậu Hủ Non Nhặt
- Súp Bông Bông Cá, Tôm Và Nấm Kim Châm
- Súp Thịt Cua Và Hạt Đậu Hà Lan

MÓN 3: MÓN THỊT (CHỌN 1 MÓN)

- Sườn Non Hoặc Bắp Bò Nấu Đậu Ăn Kèm Bánh Mì
- Sườn Nướng Kinh Đô
- Bắp Bò Hầm Tiêu Xanh Ăn Kèm Bánh Mì
- Gà Quay Ăn Kèm Bánh Bao
- Gà Hấp Nấm Đông Cô Cải Thìa

MÓN 4: MÓN HẢI SẢN (CHỌN 1 MÓN)

- Tôm Sú Hấp Bia
- Tôm Sú Chiên Xốt Xi Dầu Thượng Hạng
- Cá Chém Chiên Xốt Thái
- Cá Chém Hấp Hồng Kông
- Mực Chiên Giòn Sốt Trứng Muối

MÓN 5: MÓN RAU (CHỌN 1 MÓN)

- Cải Thìa Xào Nấm Đông Cô Xốt Dầu Hào
- Cải Bó Xôi Xào Nấm Đông Cô Vị Tỏi
- Bông Cải Xanh Xào Nấm Đông Cô
- Cải Thảo Xào Nấm Đông Cô Xốt Dầu Hào
- Cải Hồng Kông Xào Nấm Đông Cô Xốt Dầu Hào

MÓN 6: MÓN CƠM VÀ MÌ (CHỌN 1 MÓN)

- Cơm Chiên Sài Gòn
- Cơm Chiên Xá Xíu
- Mì Trứng Xá Xíu
- Mì Udon Xào Mực Và Tôm
- Mì Trứng Xào Tôm Thịt

MÓN 7: MÓN TRÁNG MIỆNG (CHỌN 1 MÓN)

- Lê Hầm Nấm Tuyết
- Chè Đu Đủ Hầm Nấm Tuyết Táo Đỏ
- Dương Chi Cam Lộ
- Chè Long Nhân
- Chè Khúc Bạch, Hạnh Nhân, Trái Vải Và Đào Ngâm

1ST COURSE: APPETIZERS

(KINDLY SELECT ONE HOT DISH AND ONE COLD DISH)

COLD DISH

- Spring Salad With Shredded Chicken
- Lotus Stem Salad With Seafood
- Sweet And Sour Salad Of Jellyfish
- Squid Fillet Salad Thai Style
- Beef Salad Thai Style With Green Banana, Star Fruit And Pineapple

HOT DISH

- Grilled Beef In Lolot Pepper
- Deep Fried Vietnamese Spring Roll
- Fried Chicken Wings With Premium Fish Sauce
- Roasted Honey Glazed Chicken
- Roasted Honey Glazed Pork Spare Ribs

2ND COURSE: SOUP (KINDLY SELECT ONE)

- Chicken Soup With Shimeji Mushroom
- Asparagus Soup With Sentinel Crab Meat And Scallop
- Ichiban Tofu With Premium Beef Minced
- Fish Maw Soup With Prawn And Enoki Mushroom
- Green Peas Soup With Crab Meat

3RD COURSE: MEAT (KINDLY SELECT ONE)

- Braised Beans With Pork Spare Ribs Or Beef Shin Served With Bread
- Roasted Pork Spare Ribs With “King Do” Sauce
- Braised Beef Shin With Green Peppercorns, Served With Bread
- Roasted Chicken Served With Mung Bean Bun
- Steamed Chicken With Shiitake Mushroom Served With Bok Choy

4TH COURSE: SEAFOOD (KINDLY SELECT ONE)

- Tiger Prawn Steamed In Beer
- Wok Fried Tiger Prawn With Superior Soya Sauce
- Deep Fried Whole Seabass With Thai Style Chili Sauce
- Steamed Whole Seabass Hong Kong Style
- Crispy Squid With Salted Egg

5TH COURSE: VEGETABLES (KINDLY SELECT ONE)

- Stir Fried Bok Choy With Shiitake Mushroom And Oyster Sauce
- Sautéed Spinach With Shiitake Mushroom And Golden Garlic
- Wok Fired Broccoli With Shiitake
- Sautéed Wombok Cabbage With Black Mushroom And Oyster Sauce
- Stir Fried Hong Kong Choy Sum With Shiitake Mushroom And Oyster Sauce

6TH COURSE: RICE AND NOODLES (KINDLY SELECT ONE)

- Saigon Style Fried Rice
- Char Siu Pork Fried Rice
- Char Siu Pork Stir Fried Egg Noodles
- Stir Fried Udon Noodles With Squid And Prawn
- Stir Fried Egg Noodles With Pork And Prawn

7TH COURSE: DESSERTS (KINDLY SELECT ONE)

- Poached Pear With White Fungus Nut
- Braised Papaya With Snow Mushroom, Red Dates And Sweet Consommé
- Cold Mango Smoothie With Tapioca And Strawberry
- Sweet Consommé With Dried Longan, Goji Berry, Red Dates And Snow Mushroom
- Panna Cotta With Almond Slivers, Lychee And Peach

Quý khách vui lòng lựa chọn một trong các đề nghị của mỗi món bên trên / Please select your favorite dishes in the above options for each course

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT / Price is subject to 5% service charge and 10% VAT

Gói Tiệc “LYON”

“LYON” PACKAGE

VND 15,225,000+// bàn 10 người
VND 15,225,000+// table of 10 persons

SOFITEL WEDDING

EXCLUSIVE BENEFITS

- ✓ **Một đêm tân hôn tại khách sạn bao gồm bữa sáng cho cặp đôi - hạng phòng Luxury**
One-night stay at Luxury room including daily breakfast for the couple
- ✓ **Thực đơn tiệc món Á 7 món được thiết kế bởi đầu bếp giàu kinh nghiệm**
A 7-course Asian menu designed by experienced Chef
- ✓ **Phục vụ 3 giờ bia Heineken, nước ngọt và nước suối**
Free flow of Heineken beer, soft drink and water for three hours
- ✓ **Tháp Champagne với 2 chai rượu miễn phí**
Champagne fountain display with two bottles of sparkling wine for wedding toast
- ✓ **Bánh cưới sang trọng**
Wedding cake made by Sofitel's skillful chefs
- ✓ **Phông nền voile sân khấu**
Voile backdrop on the stage
- ✓ **Bữa ăn nhẹ trước tiệc cho đôi uyên ương**
Light meal for Groom & Bride before the Ceremony
- ✓ **Người dẫn chương trình nghi thức lễ cưới - Tiếng Việt**
Professional Vietnamese MC for the wedding ceremony
- ✓ **Sử dụng miễn phí hệ thống máy chiếu và màn chiếu hiện đại suốt tiệc**
Audio Visual system with LCD projector and screen
- ✓ **Hệ thống ánh sáng**
Light system for ceremony
- ✓ **Phòng thay đồ cho cặp đôi (sử dụng từ 14:00 đến 23:00)**
Day use changing room for couple (from 14:00 to 23:00)
- ✓ **Miễn phí đậu xe**
Free parking (cars) (*)
- ✓ **Hoa tươi trên bàn tiệc**
Luxurious floral centerpiece on table
- ✓ **Trụ hoa trang trí thảm đỏ**
Decorative flower design along the red carpet
- ✓ **Cổng hoa cưới**
Wedding flower gate
- ✓ **Bàn lễ tân có trang trí hoa tươi**
Gallery table with fresh flower arrangement
- ✓ **Bàn lễ tân với sổ ký tên sang trọng và thùng tiền mừng**
Reception desk with wedding book and gift box
- ✓ **Bữa ăn thử miễn phí trước tiệc cho 6 khách**
Food tasting prior to the event for 6 guests

(*) Term & Conditions apply

Điều khoản và điều kiện:

- Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT
- Gói tiệc chỉ áp dụng cho tiệc cưới tối thiểu 150 khách
- Giá áp dụng cho 10 khách/ bàn

Terms & Conditions:

- Price excludes 5% service charge and 10% VAT
- The package is only applicable for wedding with minimum of 150 guests
- Price applied for 10 persons per table

MENU

Gói Tiệc “LYON”

“LYON” PACKAGE

VND 15,225,000+// bàn 10 người

VND 15,225,000+// table of 10 persons

MÓN 1: MÓN KHAI VỊ PLAZA

- Khai Vị Cá Chêm Chiên Giòn Sốt Mè,
- Gỏi Bồn Bồn Tôm Thịt
- Khai Vị Củ Sen Nhồi Xôi Với Xốt Cung Bảo,
- Bạch Tuộc Nhật, Gỏi Bò Bóp Thầu
- Khai Vị Thịt Ba Rọi Quay, Xốt XO, Gỏi Sứa Biển

MÓN 2: SÚP

- Súp Bào Ngư Hải Sản
- Súp Hải Sản Bào Ngư Kiểu Tứ Xuyên
- Súp Bào Ngư Với Sò Đệch Và Nấm Linh Chi

MÓN 3: MÓN THỊT

- Thăn Bò Úc Áp Chảo Với Xốt Kiểu Thượng Hải
- Sườn Heo Canada Bỏ Lò Kiểu Mỹ
- Sườn Cừu Úc Nướng Kiểu Mông Cổ

MÓN 4: MÓN CÁ

- Cá Mú Hấp Kiểu Hồng Kông
- Cá Mú Chiên Giòn Với Xốt Xi Dầu
- Cá Mú Hấp Với Xốt Cà Chua Kiểu Thái

MÓN 5: MÓN RAU

- Cải Hồng Kông Xào Nấm Đông Cô Với Xốt Bào Ngư Gà Vị Tỏi
- Bông Súp Lơ Xanh Xào Nấm Đông Cô Với Xốt Bào Ngư Gà Vị Tỏi
- Bông Súp Lơ Trắng Xào Nấm Đông Cô Với Xốt Bào Ngư Gà Vị Tỏi

MÓN 6: MÓN CƠM HOẶC MÓN MÌ

- Cơm Chiên Hải Sản Kiểu Indonesia
- Cơm Chiên Hải Sản
- Mì Xào Xá Xiu Và Nấm

MÓN 7: MÓN TRÁNG MIỆNG

- Chè Hạt Sen Với Nấm Tuyết Nhĩ
- Chè Khúc Bạch, Hạnh Nhân, Trái Vải Và Đào Ngâm
- Bánh Vị Chanh Dây

1ST COURSE: PLAZA APPETIZER

- Wok Fried Sea Bass With Sesame Sauce,
- Salad Of Cattail Shoots With Prawn And Pork
- Lotus Root Stuffed With Glutinous Rice Served With Kung Pao Sauce,
- Sliced Japanese Octopus, Beef Salad With Green Banana And Star Fruit
- Roasted Pork Belly, XO Sauce, Jelly Fish Salad

2ND COURSE: SOUP

- Abalone Soup With Seafood
- Seafood Soup With Abalone “Sichuan” Style
- Abalone Soup With Scallop And Shimeji Mushroom

3RD COURSE: MEAT

- Pan Fried Australian Beef Tenderloin With Shanghai Savory Sauce
- Roasted Canadian Pork Spare Ribs American Style
- Grilled Australian Lamb Cutlet With Mongolian Sauce

4TH COURSE: FISH

- Steamed Whole Grouper Hong Kong Style
- Crispy Whole Grouper With Soya Sauce
- Steamed Whole Grouper With Tomato Thai Sauce

5TH COURSE: VEGETABLES

- Hong Kong Greens Choy Sum, Shiitake Mushroom With Golden Garlic And Abalone Sauce
- Sautéed Broccoli, Shiitake Mushroom With Golden Garlic And Abalone Sauce
- Sautéed Cauliflower, Shiitake Mushroom With Golden Garlic And Abalone Sauce

6TH COURSE: RICE OR NOODLES

- Indonesian Style Fried Rice With Seafood
- Fried Rice With Seafood
- Stir Fried Egg Noodle With Char Siu & Mushroom

7TH COURSE: DESSERT

- Lotus Seed With White Fungus Nut Soup
- Panna Cotta With Almond Slivers, Lychee And Peach
- Passion Fruit Cake

Quý khách vui lòng lựa chọn một trong các đề nghị của mỗi món bên trên / Please select your favorite dishes in the above options for each course

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT / Price is subject to 5% service charge and 10% VAT

Gói Tiệc “CANNES”

“CANNES” PACKAGE

VND 17,325,000++/ bàn 10 người

VND 17,325,000++/ table of 10 persons

SOFITEL WEDDING

EXCLUSIVE BENEFITS

- ✓ **Một đêm tân hôn tại khách sạn bao gồm bữa sáng cho cặp đôi - hạng phòng Luxury Club**
One-night stay at Luxury Club room including daily breakfast for the couple
- ✓ **Thực đơn tiệc món Á 7 món được thiết kế bởi đầu bếp giàu kinh nghiệm**
A 7-course Asian menu designed by experienced Chef
- ✓ **Phục vụ 3 giờ bia Heineken, nước ngọt và nước suối**
Free flow of Heineken beer, soft drink and water for three hours
- ✓ **Tháp Champagne với 2 chai rượu miễn phí**
Champagne fountain display with two bottles of sparkling wine for wedding toast
- ✓ **Bánh cưới sang trọng**
Wedding cake made by Sofitel's skillful chefs
- ✓ **Phông nền voile sân khấu**
Voile backdrop on the stage
- ✓ **Bữa ăn nhẹ trước tiệc cho đôi uyên ương**
Light meal for Groom & Bride before the Ceremony
- ✓ **Người dẫn chương trình nghi thức lễ cưới - Tiếng Việt**
Professional Vietnamese MC for the wedding ceremony
- ✓ **Sử dụng miễn phí hệ thống máy chiếu và màn chiếu hiện đại suốt tiệc**
Audio Visual system with LCD projector and screen
- ✓ **Hệ thống ánh sáng**
Light system for ceremony
- ✓ **Phòng thay đồ cho cặp đôi (sử dụng từ 14:00 đến 23:00)**
Day use changing room for couple (from 14:00 to 23:00)
- ✓ **Miễn phí đậu xe**
Free parking (cars) (*)
- ✓ **Hoa tươi trên bàn tiệc**
Luxurious floral centerpiece on table
- ✓ **Trụ hoa trang trí thảm đỏ**
Decorative flower design along the red carpet
- ✓ **Cổng hoa cưới**
Wedding flower gate
- ✓ **Bàn lễ tân có trang trí hoa tươi**
Gallery table with fresh flower arrangement
- ✓ **Bàn lễ tân với sổ ký tên sang trọng và thùng tiền mừng**
Reception desk with wedding book and gift box
- ✓ **Bữa ăn thử miễn phí trước tiệc cho 7 khách**
Food tasting prior to the event for 7 guests
- ✓ **Ăn nhẹ (các loại hạt khô) cho khách mời**
Snacks (dried nuts) during the welcome reception
- ✓ **1 tiếng phục vụ thức uống nhẹ đón khách trước tiệc**
1-hour welcome drink during the welcome reception
- ✓ **1 tiếng ban nhạc cổ điển đón khách**
1-hour Welcome Classic musical band
- ✓ **1,5 tiếng ban nhạc cổ điển trong tiệc**
1,5-hour Classic musical band during dinner
- ✓ **Voucher ăn tối buffet hải sản tại nhà hàng Mezz cho 2 người**
Seafood buffet dinner voucher at Mezz Restaurant for 2 persons

(*) Term & Conditions apply

Điều khoản và điều kiện:

- Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT
- Gói tiệc chỉ áp dụng cho tiệc cưới tối thiểu 150 khách
- Giá áp dụng cho 10 khách/ bàn

Terms & Conditions:

- Price excludes 5% service charge and 10% VAT
- The package is only applicable for wedding with minimum of 150 guests
- Price applied for 10 persons per table

MENU

Gói Tiệc “CANNES”

“CANNES” PACKAGE

VND 17,325,000+/- bàn 10 người

VND 17,325,000+/- table of 10 persons

MÓN 1: MÓN KHAI VỊ PLAZA

- Khai Vị Tôm Nghiền Gan Ngỗng, Gỏi Củ Hủ Dừa
- Khai Vị Cá Hồi Na Uy Và Sứa Biển Kiểu Nam Kinh, Heo Quay
- Khai Vị Heo Sứa Quay, Bánh Bao Đậu Xanh, Gỏi Bưởi

MÓN 2: SÚP

- Súp Bào Ngự, Hải Sâm Với Càng Cua Thượng Hạng, Sò Điệp Nấm Linh Chi
- Súp Bào Ngự, Hải Sâm Với Tôm Sú Và Mực
- Súp Bào Ngự, Hải Sâm Với Bống Cá

MÓN 3: HẢI SẢN

- Tôm Sú Hấp Với Rượu Thượng Hạng
- Tôm Sú Nướng Với Xốt Xi Dầu Nóng
- Tôm Sú Chiên Giòn Với Trứng Muối

MÓN 4: MÓN THỊT

- Thăn Bò Úc Áp Chảo Với Xốt Kiểu Thượng Hải
- Sườn Cừu Úc Nướng Kiểu Mong Cổ
- Thăn Bò Úc Xào Ớt Ngọt Với Xốt Tiêu

MÓN 5: MÓN CÁ

- Cá Mú Hấp Xí Mũi Kiểu “Triều Châu”
- Cá Mú Chiên Giòn Xí Mũi
- Cá Mú Hấp Với Nấm Kiểu Thái

MÓN 6: MÓN RAU

- Cải Hồng Kông Xào Với Hoa Nấm Đông Cò Và Xốt Bào Ngự
- Bông Súp Lơ Xanh Xào Với Hoa Nấm Đông Cò Và Xốt Bào Ngự
- Bông Súp Lơ Trắng Xào Với Hoa Nấm Đông Cò Và Xốt Bào Ngự

MÓN 7: MÓN CƠM HOẶC MÓN MÌ

- Cơm Chiên Hải Sản Kiểu Thượng Hải
- Cơm Chiên Hải Sản Kiểu Phúc Kiến
- Mì Udon Xào Với Vịt Quay Và Nấm

MÓN 8: MÓN TRÁNG MIỆNG

- Bánh Khoai Mỡ, Hạnh Nhân Xoài Và Nước Cốt Dừa
- Bánh Trứng Mềm Vị Cam Thảo
- Dương Chi Cam Lộ

1ST COURSE: PLAZA APPETIZER

- Vannamei Nobashi Prawn Mousse Stuffed With Foie Gras, Salad Of Hearts Of Palm
- House Smoked Norwegian Salmon, Jelly Fish Salad, Roasted Pig
- Suckling Pig, Mung Bean Mini Bun, Pomelo Salad

2ND COURSE: SOUP

- Abalone And Sea Cucumber Soup With Crab Claw, Scallop And Shimeji Mushrooms
- Abalone And Sea Cucumber Soup With Tiger Prawns And Squid
- Abalone And Sea Cucumber Soup With Fish Maw

3RD COURSE: SEAFOOD

- Steamed Tiger Prawn With Premium Rice Wine
- Deep-fried Tiger Prawn With Hot Soya Sauce
- Deep-fried Tiger Prawn With Salted Egg

4TH COURSE: MEAT

- Pan Fried Australian Beef Tenderloin With Shanghai Savory Sauce
- Grilled Australian Lamb Cutlet With Mongolian Sauce
- Sautéed Australian Beef Tenderloin With Capsicums And Pepper Sauce

5TH COURSE: FISH

- Steamed Whole Grouper With Pickled Plum And Teo Chew Sauce
- Deep Fried Whole Grouper With Plum Sauce
- Steamed Whole Grouper With Mushroom And Thai Style Sauce

6TH COURSE: VEGETABLES

- Sautéed Hong Kong Choysum, Flower Shiitake And Abalone Sauce
- Sautéed Broccoli, Flower Shiitake And Abalone Sauce
- Sautéed Cauliflower, Flower Shiitake And Abalone Sauce

7TH COURSE: RICE OR NOODLES

- Fried Rice With Seafood “Shanghai” Style
- Fried Rice With Seafood “Fujian” Style
- Stir Fried Udon Noodle With Roasted Duck & Mushroom

8TH COURSE: DESSERT

- Taro Cake With Almond Flakes, Mango, Coconut Sauce
- Licorice Cream Brulee
- Cold Mango Smoothie With Tapioca And Strawberry

Quý khách vui lòng lựa chọn một trong các đề nghị của mỗi món bên trên / Please select your favorite dishes in the above options for each course

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT / Price is subject to 5% service charge and 10% VAT

Gói Tiệc “PARIS”

“PARIS” PACKAGE

VND 20,500,000++/ bàn 10 người

VND 20,500,000++/ table of 10 persons

SOFITEL WEDDING

EXCLUSIVE BENEFITS

- ✓ **Một đêm tân hôn tại khách sạn bao gồm bữa sáng cho cặp đôi - hạng phòng Luxury Club**
One-night stay at Luxury Club room including daily breakfast for the couple
- ✓ **Thực đơn tiệc món Á 7 món được thiết kế bởi đầu bếp giàu kinh nghiệm**
A 7-course Asian menu designed by experienced Chef
- ✓ **Phục vụ 3 giờ bia Heineken, nước ngọt và nước suối**
Free flow of Heineken beer, soft drink and water for three hours
- ✓ **Tháp Champagne với 2 chai rượu miễn phí**
Champagne fountain display with two bottles of sparkling wine for wedding toast
- ✓ **Bánh cưới sang trọng**
Wedding cake made by Sofitel's skillful chefs
- ✓ **Phòng nền voile sân khấu**
Voile backdrop on the stage
- ✓ **Bữa ăn nhẹ trước tiệc cho đôi uyên ương**
Light meal for Groom & Bride before the Ceremony
- ✓ **Người dẫn chương trình nghi thức lễ cưới - Tiếng Việt**
Professional Vietnamese MC for the wedding ceremony
- ✓ **Sử dụng miễn phí hệ thống máy chiếu và màn chiếu hiện đại suốt tiệc**
Audio Visual system with LCD projector and screen
- ✓ **Hệ thống ánh sáng**
Light system for ceremony
- ✓ **Phòng thay đồ cho cặp đôi (sử dụng từ 14:00 đến 23:00)**
Day use changing room for couple (from 14:00 to 23:00)
- ✓ **Miễn phí đậu xe**
Free parking (cars) (*)
- ✓ **Hoa tươi trên bàn tiệc**
Luxurious floral centerpiece on table
- ✓ **Trụ hoa trang trí thảm đỏ**
Decorative flower design along the red carpet
- ✓ **Cổng hoa cưới**
Wedding flower gate
- ✓ **Bàn lễ tân có trang trí hoa tươi**
Gallery table with fresh flower arrangement
- ✓ **Bàn lễ tân với sổ ký tên sang trọng và thùng tiền mừng**
Reception desk with wedding book and gift box
- ✓ **Bữa ăn thử miễn phí trước tiệc cho 8 khách**
Food tasting prior to the event for 8 guests
- ✓ **Ăn nhẹ (các loại hạt khô) cho khách mời**
Snacks (dried nuts) during the welcome reception
- ✓ **1 tiếng phục vụ thức uống nhẹ đón khách trước tiệc**
1-hour welcome drink during the welcome reception
- ✓ **1 tiếng ban nhạc cổ điển đón khách**
1-hour Welcome Classic musical band
- ✓ **1,5 tiếng ban nhạc cổ điển trong tiệc**
1,5-hour Classic musical band during dinner
- ✓ **Voucher ăn tối buffet hải sản tại nhà hàng Mezz cho 2 người**
Seafood buffet dinner voucher at Mezz Restaurant for 2 persons
- ✓ **Xe cô dâu 4 tiếng nội thành**
Bridal car for 4 consecutive hours
- ✓ **Backdrop chụp hình trang trí hoa tươi**
Luxury flower photobooth (*)
- ✓ **VIP honeymoon setup tại phòng tân hôn**
VIP honeymoon setup: One bottle of champagne, fruit basket and fresh flower in room

(*) Term & Conditions apply

Điều khoản và điều kiện:

- Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT
- Gói tiệc chỉ áp dụng cho tiệc cưới tối thiểu 150 khách
- Giá áp dụng cho 10 khách/ bàn

Terms & Conditions:

- Price excludes 5% service charge and 10% VAT
- The package is only applicable for wedding with minimum of 150 guests
- Price applied for 10 persons per table

MENU

Gói Tiệc “PARIS”

“PARIS” PACKAGE

VND 20,500,000+ / bàn 10 người

VND 20,500,000+ / table of 10 persons

MÓN 1: MÓN KHAI VỊ PLAZA

- Khai Vị Hàu Canada Nướng Phô Mai Bỏ Lò, Gỏi Tôm Tiễn Vua
- Khai Vị Bào Ngư Với Lươn Nhật Hun Khói, Gỏi Mực Cũ Sen
- Khai Vị Cua Lột Cay Nhẹ Kiểu Thái, Gỏi Sò Điệp Nhật Và Xoài

MÓN 2: SÚP

- Súp Bong Bóng Cá Với Bò Cầu Hầm
- Súp Bò Cầu Hầm Với Đông Trùng Hạ Thảo
- Súp Yến Ngân Nhĩ

MÓN 3: HẢI SẢN

- Hải Sâm Hầm, Nấm Đông Cô, Bông Súp Lơ
- Tôm Hùm Bỏ Lò Với Xốt Tương Ngọt Vị Ốt
- Bào Ngư Thái Lát Với Bông Súp Lơ, Trứng Cút, Trứng Tôm

MÓN 4: MÓN THỊT

- Sườn Bò Úc Nướng, Xốt Vị Cà Chua Và Chanh Muối Rượu Vàng
- Thăn Bò Úc Xào Với Hoa Nấm Đông Cô Xốt Tiêu Quế Lâm
- Sườn Cừu Úc Nướng, Đậu Hà Lan, Xốt Mông Cổ

MÓN 5: MÓN CÁ

- Thăn Cá Mú Chiên Giòn, Xốt Xi Muội
- Thăn Cá Tuyệt Hấp Xốt Mirin
- Cá Mú Kiểu Thượng Hải Với Xốt Quả Mâm Xôi

MÓN 6: MÓN RAU

- Cải Hồng Kông Với Hoa Nấm Đông Cô Và Xốt Bào Ngư
- Bông Súp Lơ Xanh Xào Với Hoa Nấm Đông Cô Và Xốt Bào Ngư Thịt Cua
- Bông Súp Lơ Trắng Xào Với Hoa Nấm Đông Cô Và Xốt Bào Ngư Thịt Cua

MÓN 7: MÓN CƠM HOẶC MÓN MÌ

- Cơm Chiên Hải Sản Với Lạp Xưởng Kiểu Dương Châu
- Cơm Chiên Hải Sản Thịt Cua
- Mì Udon Xào Vịt Quay Và Nấm

MÓN 8: MÓN TRÁNG MIỆNG

- Bánh Tiramisu
- Bánh Ngọt Phô Mai Vị Cam
- Bánh Táo Nướng

1ST COURSE: PLAZA APPETIZER

- Baked Canadian Oyster With Cheese, Salad Of Mountain Jelly Vegetable With Tiger Prawns
- Slow Cooked Abalone With Smoked Eel, Salad Of Lotus Root With Squid
- Crispy Soft Shell Crab With Thai Style Sauce, Salad Of Mango And Hokkaido Scallop

2ND COURSE: SOUP

- Fish Maw Soup With Pigeon
- Pigeon Soup With Cordyceps
- Superior Bird's Nest Soup

3RD COURSE: SEAFOOD

- Braised Sea Cucumber, Flower Shiitake Mushroom And Broccoli
- Baked Lobster With Chili And Hoisin Sauce
- Braised Abalone Sliced, Broccoli, Quail Eggs, Tobiko

4TH COURSE: MEAT

- Roasted Australian Beef Short Ribs With Tomato And Preserve Lemon Sauce
- Sautéed Australian Beef Fillet, Flower Shiitake, Pepper Sauce
- Grilled Australian Lamb Rack, Snow Peas, Mongolian Sauce

5TH COURSE: FISH

- Crispy Grouper Fillets With Plum Sauce
- Steamed Cod Fillet With Mirin Soy
- Steamed Live Grouper Fillet With Teow Chew Style

6TH COURSE: VEGETABLES

- Sautéed Hong Kong Choysum, Flower Shiitake In Abalone Sauce
- Sautéed Broccoli, Flower Shiitake In Abalone Crab Meat
- Sautéed Cauliflower, Flower Shiitake In Abalone Crab Meat

7TH COURSE: RICE OR NOODLES

- Fried Rice With Seafood And Lap Cheong Yangzhou Style
- Fried Seafood Rice With Crab Meat
- Stir Fried Udon Noodle With Roasted Duck And Mushroom

8TH COURSE: DESSERT

- Tiramisu Cake
- Orange Cheese Cake Delight
- Apple Cider Tart

Quý khách vui lòng lựa chọn một trong các đề nghị của mỗi món bên trên / Please select your favorite dishes in the above options for each course

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT / Price is subject to 5% service charge and 10% VAT