



# WEDDING PACKAGE

Chi tiết gói cưới/Package offers

Bạc  
Silver  
790

Vàng  
Gold  
990

Bạch kim  
Platinum  
1,390

Kim cương  
Diamond  
1,990

## Đồ ăn & Thức uống/Food & Beverage

Set menu 8 món Á/Asian Set Menu of 8 courses	●			
Set menu 9 món Á/Asian Set Menu of 9 courses		●		
Set menu 10 món Á/Asian Set Menu of 10 courses			●	
Set menu 12 món Á/Asian Set Menu of 12 courses				●
1 bia hoặc 1 nước ngọt/1 local beer or 1 soft drink	●			
2 chai rượu vang một bàn/2 bottles of wine per table				●
Phục vụ bia (nước ngọt) trong 1 tiếng 30 phút/1 and half hour free flow of local beer (soft drink)		●		
Phục vụ bia (nước ngọt) trong 2 tiếng/2 hour free flow of local beer (soft drink)			●	●
Ưu đãi thử thực đơn tiệc cưới dành cho 5 khách/Tasting party for 5 guests	●	●	●	●
<b>Ưu đãi đặc biệt khi gọi thêm đồ uống vào Ngày Cưới</b> Special discount for additional beverages on Wedding Day	<b>10%</b>	<b>15%</b>	<b>20%</b>	<b>25%</b>

## Tiện ích & Trang trí/Facilities & Decoration

Thảm đỏ/Red aisle runner	●	●	●	●
Hoa trang trí lối dẫn/Flowers for aisle decoration	8 cột/pillars	10 cột/pillars	10 cột/pillars	12 cột/pillars
Bánh cưới đặt theo yêu cầu/Bespoke Wedding Cake	3 tầng/tier	3 tầng/tier	5 tầng/tier	5 tầng/tier
Tháp rượu và 2 chai rượu vang nổ/Champagne fountain with 2 bottles of sparkling wine	●	●	●	●
Hoa để bàn/Flowers for each table	●	●	●	●
Bàn lễ tân đón khách/Welcome reception table	●	●	●	●
Nhạc nền trong tiệc cưới/Wedding background music	●	●	●	●
Màn hình LED hoặc Màn hình Modular LED với 2 mic không dây/ LED Screen or Modular LED Screen with 2 wireless microphones	●	●	●	●
Máy tạo khói/Stage fog machine	●	●	●	●
Sổ ký tên lưu niệm đám cưới/Guest book	●	●	●	●
Hộp tiền mừng/Money box	●	●	●	●
Sân khấu và phòng cưới/Stage with backdrop		●	●	●
Thiên nga băng/Swan ice sculpture			●	●



# WEDDING PACKAGE

Chi tiết gói cưới/Package offers	Bạc Silver 790	Vàng Gold 990	Bạch kim Platinum 1,390	Kim cương Diamond 1,990
----------------------------------	-------------------	------------------	----------------------------	----------------------------

## Lưu trú/Accommodation

Ưu đãi đặc biệt cho Gia đình và Bạn bè (Giảm 30% so với giá công bố, tối đa 5 phòng vào Ngày Cưới) <i>Special discount for Family and Friends (30% off from public rates maximum 5 rooms on Wedding Day)</i>	●	●	●	●
1 đêm nghỉ tại phòng hạng Superior có ban công vào Ngày Cưới, đã bao gồm ăn sáng cho 2 khách <i>1 night-stay at Superior with balcony on Wedding Day, inclusive of buffet breakfast for 2 guests</i>	●			
1 đêm nghỉ tại phòng hạng Deluxe Corner có ban công vào Ngày Cưới, đã bao gồm ăn sáng cho 2 khách <i>1 night-stay at Deluxe Corner with balcony on Wedding Day, inclusive of buffet breakfast for 2 guests</i>		●		
1 đêm nghỉ tại phòng hạng Deluxe Suite có ban công vào Ngày Cưới, đã bao gồm ăn sáng cho 2 khách <i>1 night-stay at Deluxe Suite with balcony on Wedding Day, inclusive of buffet breakfast for 2 guests</i>			●	●
1 đêm nghỉ tại phòng hạng Presidential Suite có ban công vào Ngày Cưới, đã bao gồm ăn sáng cho 2 khách. Áp dụng cho Tiệc Cưới từ 500 khách trở lên <i>1 night-stay at Presidential Suite with balcony on Wedding Day, inclusive of buffet breakfast for 2 guests. Applied for Wedding party from 500 guests</i>				●

## Các ưu đãi khác/Other Offers

Tiệc trà đón khách/ <i>Welcome tea</i>	●	●	●	●
Bữa ăn cho cô dâu chú rể trước giờ đón khách/ <i>Private meal for bride &amp; groom before reception</i>		●	●	●
Biểu diễn nhạc tứ tấu trong lúc đón khách/ <i>Live music performance during guest welcome</i>			●	●
Xe đưa đón cô dâu trong nội thành Hải Phòng (Hà Nội) trong 3 tiếng <i>Complementary use of bridal car for 3 hours in the center of Hai Phong or Hanoi</i>	●	●	●	●
1 đêm nghỉ tại phòng hạng Superior có ban công, đã bao gồm ăn sáng cho 2 khách <i>1 night-stay at Superior with balcony, inclusive of buffet breakfast for 2 guests</i>	●	●		
1 đêm nghỉ tại phòng hạng Deluxe Corner có ban công, đã bao gồm ăn sáng cho 2 khách <i>1 night-stay at Deluxe Corner with balcony, inclusive of buffet breakfast for 2 guests</i>			●	
1 đêm nghỉ tại phòng hạng Deluxe Suite có ban công, đã bao gồm ăn sáng cho 2 khách <i>1 night-stay at Deluxe Suite with balcony, inclusive of buffet breakfast for 2 guests</i>				●
Bữa tối kỷ niệm 1 năm Ngày cưới cho 2 khách tại Nhà hàng Mad Cow Wine & Grill <i>1-year Anniversary Dinner for 2 guests at Mad Cow Wine &amp; Grill</i>			●	●
MC				●

- \* Giá áp dụng cho tiệc cưới tối thiểu 200 khách.
- \* Giá được tính bằng đơn vị Nghìn VNĐ (1,000 VNĐ) và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & VAT.
- \* Giá trên áp dụng cho 1 khách.
- \* Các gói trên được áp dụng kèm theo các điều khoản và điều kiện khác.
- \* Rates are applied for Wedding with a minimum of 200 guests.
- \* Rates are quoted in thousand VND (1,000 VND) and subjected to 5% service charge & VAT.
- \* Quoted prices are applied for 1 guest.
- \* Other terms and conditions apply.



# SILVER *Wedding package*

## SET A

### MÓN KHAI VỊ - APPETIZER

Gỏi ngó sen tôm thịt

*Lotus Stem Salad with Shrimp and Pork*

### SÚP - SOUP

Súp gà ngô non

*Chicken and Sweet Corn Soup*

### MÓN CHÍNH - MAIN COURSES

Cá Lăng nướng riêng mè

*Grilled Lang Fish with Turmeric & Galangal*

Tôm chiên ngũ vị

*Fried Prawn with Five Spice*

Thăn bò Úc xào nấm

*Stir Fried AUS Beef Tenderloin with Mushroom*

Rau thập cẩm xào tỏi và dầu hào

*Sautéed Mixed Vegetables with Garlic and Oyster Sauce*

Cơm chiên truyền thống Hà Nội

*Hanoi Fried Rice*

### MÓN TRÁNG MIỆNG - DESSERT

Chè khúc bạch, hạnh nhân trái vải

*Almond Panna Cotta Lychee Sweet Soup*

## SET B

### MÓN KHAI VỊ - APPETIZER

Nem cuốn tôm

*Fresh Vietnamese Spring Rolls with Shrimp and Herbs*

### SÚP - SOUP

Súp hải sản nấm cay

*Spicy Seafood Mushroom Soup*

### MÓN CHÍNH - MAIN COURSES

Cá Vược nguyên con hấp xì dầu thượng hạng

*Steamed Whole Seabass with Premium Soya Sauce*

Tôm bóc nõn xào hành nấm

*Stir Fried Peeled Prawn with Mushroom and Onion*

Bò Úc sốt tiêu đen

*AUS Beef with Black Pepper Sauce*

Lơ xanh sốt nấm

*Sautéed Broccoli with Mushroom Sauce*

Cơm chiên thập cẩm

*Mixed Fried Rice*

### MÓN TRÁNG MIỆNG - DESSERT

Chè sen

*Lotus Seed Sweet Soup*



# GOLD *Wedding package*

## SET A

### MÓN KHAI VỊ - APPETIZERS

Chả giò hải sản  
*Deep Fried Seafood Spring Roll*

Gỏi sứa xoài xanh  
*Jellyfish Mango Salad*

### SÚP - SOUP

Súp bong bóng cá với thịt cua  
*Fish Maw and Crab Meat Soup*

### MÓN CHÍNH - MAIN COURSES

Gà nguyên con hấp sả lá chanh  
*Steamed Whole Chicken with Lemongrass and Lime Leaf*

Tôm rang muối kiểu Hồng Kông  
*Deep Fried Tiger Prawn Hong Kong Style*

Bắp bò hầm tiêu xanh với nước dừa ăn kèm bánh mì  
*Stewed Beef Shank with Green Peppercorn and Young Coconut Served with Mini Baguette*

Rau Thập cẩm xào tỏi và dầu hào  
*Sautéed Mixed with Garlic and Oyster Sauce*

Mì trứng xào xá xíu  
*Stir Fried Egg Noodle with Char Siu Pork*

### MÓN TRÁNG MIỆNG - DESSERT

Trái cây tươi theo mùa  
*Seasonal Fresh Fruit Platter*

## SET B

### MÓN KHAI VỊ - APPETIZERS

Hàu nướng phô mai  
*Baked Oysters with Cheese*

Gỏi hải sản thanh long Phan Thiết  
*"Phan Thiet" Seafood and Dragon Fruit Salad*

### SÚP - SOUP

Súp hải sản măng tây với đậu hũ non  
*Seafood and Asparagus with Silken Tofu Soup*

### MÓN CHÍNH - MAIN COURSES

Cá Song hấp xì dầu  
*Steamed Grouper with Light Soya Sauce*

Tôm sú sốt Hoàng kim  
*Deep Fried Tiger Prawn with Royal Sauce*

Sườn heo hầm pate với rau củ ăn kèm bánh mì  
*Braised Pork Ribs with Pork Pate and Vegetables Served with Mini Baguette*

Cải thìa xào nấm đông cô  
*Wok Fried Bok Choy and Shitake Mushroom*

Cơm chiên hải sản  
*Seafood Fried Rice*

### MÓN TRÁNG MIỆNG - DESSERT

Trái cây tươi theo mùa  
*Seasonal Fresh Fruit Platter*



# PLATINUM *Wedding package*

## SET A

### MÓN KHAI VỊ - APPETIZER

Gỏi bò trộn rau mầm

*Beef Salad with Bean Sprouts*

### SÚP - SOUP

Súp hải sản chua cay Tứ Xuyên

*Sichuan Hot and Sour Seafood Soup*

### MÓN CHÍNH - MAIN COURSES

Vịt quay ngũ vị

*Roasted Duck with Five Spice Sauce*

Tôm sốt me

*Stir Fried Prawn with Tamarind Sauce*

Cá Vược hấp mắm gừng

*Steamed Seabass with Ginger Soy Sauce*

Thăn bò Úc xào nấm

*Stir Fried AUS Beef Tenderloin with Mushroom*

Lơ xanh ăn kèm sốt thịt cua và sò điệp khô

*Steamed Broccoli in Crab Meat Sauce Topped with Dried Scallop*

Cơm chiên cá mặn

*Salted Fish Fried Rice*

### MÓN TRÁNG MIỆNG - DESSERTS

Chè khúc bạch, hạnh nhân trái vải

*Almond Panna Cotta Lychee Sweet Soup*

Trái cây tươi theo mùa

*Seasonal Fresh Fruit Platter*

## SET B

### MÓN KHAI VỊ - APPETIZERS

Gỏi cá trích

*Herring Fish Salad*

Hàu nướng phô mai

*Baked Oysters with Cheese*

### MÓN CHÍNH - MAIN COURSES

Gà quay sốt ngũ vị

*Roasted Farm Chicken with Five Spice Sauce*

Tôm sú sốt Hoàng kim

*Deep Fried Tiger Prawn with Royal Sauce*

Mực trứng hấp bia gừng

*Steamed Baby Squid with Beer and Ginger*

Bò hầm đậu

*Braised Beef with Baked Bean*

Lơ xanh baby hấp sốt tôm

*Steamed Baby Broccoli and Shrimp Sauce*

Cơm chiên kim chi

*Kimchi Fried Rice*

### MÓN TRÁNG MIỆNG - DESSERTS

Bánh mousse sô-cô-la và quả mọng

*Chocolate Mousse with Mixed Berries*

Trái cây tươi theo mùa

*Seasonal Fresh Fruit Platter*



# DIAMOND *Wedding package*

## SET A

### MÓN KHAI VỊ - APPETIZERS

Gỏi củ hũ dừa hải sản

*Palm Heart Salad with Poached Seafood & Herbs*

Nem cuốn tôm thịt

*Fresh Spring Roll with Shrimp & Pork with Vietnamese Herbs*

### SÚP - SOUP

Súp cua ngô ngọt

*Crab Meat and Sweet Corn Soup*

### MÓN CHÍNH - MAIN COURSES

Cá Song hấp xì dầu

*Steamed Grouper Fish with Light Soya Sauce*

Tôm sú (20 con/kg) nướng sả ớt

*Grilled Tiger Prawn (20pcs/kg) with Lemongrass and Chili*

Sò điệp xào cần tây và ớt khô

*Stir Fried Scallop with Celery & Dried Chili*

Bắp bò Úc hầm ngũ vị

*Braised AUS Beef Shank with Five Spice*

Gà ác hầm thuốc bắc

*Braised Black Chicken with Chinese Medicine*

Cải thìa sốt nấm

*Steamed Bok Choy with Assorted Mushroom Sauce*

Cơm chiên tôm

*Fried Rice with Prawn*

### MÓN TRÁNG MIỆNG - DESSERTS

Bánh pudding xoài

*Mango Pudding*

Trái cây tươi theo mùa

*Seasonal Fresh Fruit Platter*

## SET B

### MÓN KHAI VỊ - APPETIZERS

Gỏi tôm xoài xanh và hạt điều

*Green Mango and Poached Shrimp Salad*

Chả giò hải sản

*Deep Fried Seafood Spring Roll*

### SÚP - SOUP

Súp hải sâm nấm

*Sea Cucumber and Mushroom Soup*

### MÓN CHÍNH - MAIN COURSES

Cá tầm nướng lá chuối

*Grilled Sturgeon Fillet in Banana Leaf*

Gà quay mật ong

*Roasted Chicken with Honey and Shallot*

Sò điệp hấp gừng/sốt xì dầu

*Steamed Scallops with Ginger/Light Soya Sauce*

Tôm sú (20 con/kg) chiên trứng muối

*Deep Fried Tiger Prawn (20pcs/kg) with Salted Egg*

Bò Úc sốt tiêu đen

*Pan Fried AUS Beef Medallions with Black Pepper Sauce*

Lơ xanh ăn kèm sốt thịt cua và sò điệp khô

*Steamed Broccoli in Crab Meat Sauce Topped*

*with Dried Scallop*

Cơm chiên thập cẩm

*Mixed Fried Rice*

### MÓN TRÁNG MIỆNG - DESSERTS

Chè Trân châu xoài bưởi

*Chilled Sago Flavored with Mango and Pomelo*

Trái cây tươi theo mùa

*Seasonal Fresh Fruit Platter*