

GÓI CUỐI LAVANDE

VND 898,000++



Quý khách vui lòng lựa chọn 1 đĩa khai vị (5 loại), 1 món súp, 2 món hải sản, 2 món thịt, 1 món rau, 1 cơm, 1 xôi (1 món canh nếu bạn chọn cơm trắng) và 1 món tráng miệng.

Các Món Khai Vị

Gỏi ngó sen trộn tôm tươi
Nem cuốn gà và tôm
Sa lát xoài xanh và hải sản
Nộm gà xé phay
Nem chiên Hà Nội
Nộm dưa ngũ sắc
Sa lát miến kiểu Thái
Chân giò om sốt cay
Sa lát sữa trộn cay
Bắp bò hầm ngũ vị
Hải sản cuốn rong biển
Thịt quay xá xíu
Phở cuốn thịt bò
Nem Quảng Đông
Nem cuốn cá hồi
Sa lát bưởi trộn tôm nước sốt cay

Các Món Súp

Súp thịt cua và điệp khô nấu
nấm đông cô
Súp thịt cua măng tây
Súp hải sản nấu nấm và điệp tươi
Súp thịt cua với ngó non
Súp hải sản đậu phụ

Các Món Hải Sản

Tôm sú bơi hấp tỏi
Tôm he chiên ngũ vị
Tôm he chiên trứng muối
Hàu tươi nướng mỡ hành
Cua bảy chiên giòn sốt me
Cá song hấp gừng dội sốt xì dầu
Cá tầm nướng cổ truyền
Sò điệp Nhật xào măng tây
Sò điệp Nhật chiên giòn sốt mù tạt xanh
Sò lưỡi đỏ xào cần Mỹ sốt XO

Các Món Thịt Và Gia Cầm

Thăn bò Úc nướng sốt nấm
Thăn bò Úc nướng với sốt tiêu đen
và bánh bao chiên
Thịt cừu Úc xào với sả, ớt và húng thơm
Gà rút xương nguyên con hầm sâm tươi
Vịt quay Quảng Đông
Vịt nướng lá móc mật, Lạng Sơn
Gà Đông Tào xào lăn
Chim câu tán nấm hương và hạt sen
Chim câu quay giòn vị tiêu muối
Gà ta hấp lá chanh

Các Món Rau

Rau cải làn xào với sốt nấm
Rau xào thập cẩm với nấm hương tươi
sốt dầu hào
Rau xào thập cẩm kiểu Quảng Đông
Đậu phụ trứng om nấm với rau chân vịt
Hoa lơ xanh xào nấm đông cô sốt dầu hào

Các Món Cơm Hoặc Xôi

Cơm tấm hấp lá thơm
Cơm rang hải sản với sốt XO
Xôi cơm dừa
Xôi cơm
Xôi gấc

Các Món Canh

Canh mọc thập cẩm với nước dùng tôm
Canh măng om với thịt chân giò rút xương
Canh trai biển nấu chua
Canh gà hạt sen
Canh bóng cổ truyền

Các Món Tráng Miệng

Đĩa hoa quả tươi theo mùa
Bánh rán mít
Chè trân châu với thạch dừa
Bánh rán vùng nhân sen
Thạch xoài

GÓI TIỆC CƯỚI

CÁC ƯU ĐÃI	GÓI CƯỚI ROSIER VND688,000++	GÓI CƯỚI PIVOINE VND798,000++	GÓI CƯỚI LAVANDE VN898,000++
Thực đơn chọn món kiểu Á	1 món khai vị, 1 món súp, 2 món hải sản, 2 món thịt, 1 món rau, 1 cơm, 1 xôi (1 món canh nếu bạn chọn cơm trắng) và 1 món tráng miệng.	1 món khai vị, 1 món súp, 2 món hải sản, 2 món thịt, 1 món rau, 1 cơm, 1 xôi, (1 món canh nếu bạn chọn cơm trắng) và 1 món tráng miệng.	1 đĩa khai vị (5 loại), 1 món súp, 2 món hải sản, 2 món thịt, 1 món rau, 1 cơm, 1 xôi (1 món canh nếu bạn chọn cơm trắng) và 1 món tráng miệng.
Đồ uống cho mỗi khách	1 ly bia tươi hoặc nước ngọt	1 ly bia tươi hoặc nước ngọt	1 ly bia tươi hoặc nước ngọt
Tiệc trà đón khách tại sảnh tầng 2	☐	☐	☐
Thăm dò đón khách	☐	☐	☐
Cổng chào kết hoa đón khách	☐	☐	☐
Sân khấu & phòng cưới được thiết kế và trang trí đặc biệt (6mx2m)	☐	☐	☐
Bánh cưới trang trí đặc biệt	3 tầng (1 tầng bánh thật)	3 tầng (1 tầng bánh thật)	3 tầng (1 tầng bánh thật)
Tháp sâm panh với 2 chai rượu vang nổ	☐	☐	☐
Người dẫn chương trình lễ thành hôn (tiếng Việt)	X	☐	☐
Bàn tiệc tiêu chuẩn trang trí hoa tươi và nến	☐	☐	☐
Nhạc nền dành cho tiệc cưới	☐	☐	☐
Hệ thống âm thanh và ánh sáng tiêu chuẩn (máy chiếu, mic phát biểu)	☐	☐	☐
Xe đưa đón cô dâu (không bao gồm hoa trang trí) sử dụng trong 4 tiếng phạm vi nội thành Hà Nội	☐	☐	☐
Tiệc ăn thử sau khi đặt cọc	Cho 6 người	Cho 6 người	Cho 8 người
1 phòng tân hôn hạng sang vào ngày cưới với bữa sáng tự chọn tại nhà hàng Voyage	phòng Deluxe	phòng Park View Deluxe tặng kèm sô cô la	phòng Executive Suite*** tặng kèm sô cô la và rượu vang
Kỷ niệm 1 năm ngày cưới	1 bữa trưa hoặc tối với thực đơn chọn sẵn tại nhà hàng Voyage	1 đêm ở phòng Grand Deluxe với bữa sáng tự chọn tại nhà hàng Voyage	1 đêm ở phòng Park view Deluxe với sô cô la và rượu vang, bữa sáng tự chọn tại nhà hàng Voyage

*Giá trên chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% Thuế VAT (tổng cộng 15.5%)

**Các gói trên áp dụng cho tiệc cưới từ 200 khách trở lên

***Xác nhận tùy thuộc tình trạng phòng tại thời điểm ký hợp đồng

LAVANDE PACKAGE

VND 898,000++



Please choose these options: 1 dish for appetizer (5 kinds), 1 Soup, 2 Seafood dishes, 2 Meat dishes, 1 Vegetable, 1 Rice, 1 Sticky Rice (1 Soup if choose Steamed Rice) and 1 Dessert

Appetizers

Shrimp with Lotus Stem Salad
Spring Roll with Shrimp and Chicken
Green Mango with Seafood Salad
Shredded Chicken Salad
Deep-fried Spring Roll "Hanoi Style"
5 Colors Shredded Coconut Salad
Glass Noodle "Thai Style" Salad
Braised Pig's Trotter with Hot Sauce
Jelly Fish with Hot Sauce
Stewed Beef Five Spices
Rolled Seafood with Seaweed
Roasted BBQ Pork
Rice Noodle Rolled with Beef
"Cantonese Style" Spring Roll
Fresh Spring Roll with Salmon
Pomelo with Shrimp Salad

Soups

Crab Meat and Conpoy with
Mushroom Soup
Crab Meat with Asparagus Soup
Seafood with Mushroom and
Scallops Soup
Crab Meat with Baby Corn Soup
Seafood with Bean Curd Soup

Seafood Dishes

Steamed Prawn with Garlic
Fried Prawn Five Spices
Fried Prawn with Salt Egg
Grilled Oysters with Onion Oil
Fried Soft Shell Crab with Tamarind Sauce
Steamed Garoupa with Ginger and Soya Sauce
Grilled Sturgeon
Sauteed Scallop with Asparagus
Fried Scallop with Wasabi Sauce
Grilled Hemibagrus with Chili Salt

Meats and Poultry Dishes

Roasted Australian Beef with Mushroom Sauce
Pan-fried Australian Beef with Black Pepper
Sauce served with Fried Dumpling
Sauteed Australian Lamb with Lemongrass,
Chili and Herbs
Braised Boneless Chicken with Ginseng
Roasted Duck "Cantonese Style"
Roasted Duck with Vietnamese Herbs
Stir-fried Chicken
Double-boiled Pigeon with Mushroom and
Lotus Seed
Roasted Pigeon with Pepper Salt
Steamed Chicken with Lime Leaves

Vegetables

Sauteed Kailan with Mushroom Sauce
Sauteed Vegetable with Mushroom
and Oyster Sauce
Sauteed Vegetable "Cantonese Style"
Braised Egg Tofu with Mushroom and
Spinach
Sauteed Broccoli and Mushroom with
Oyster Sauce

Rice & Sticky Rice

Steamed Rice with Herb
Fried Rice with Seafood and XO Sauce
Green Young Sticky Rice with
Fresh Coconut
Green Young Sticky Rice
Red Sticky Rice

Broth Dishes

Assorted Meat Ball in Shrimp Soup
Braised Bamboo Shoots with
Pig's Trotter Soup
Sweet and Sour Mussels Soup
Chicken with Lotus Seed Soup
Dried Pork Skin with Meat Ball,
Quail Egg and Vegetable in Soup Broth

Desserts

Seasonal Fresh Fruits
Deep-fried Jack Fruit Ball
Chilled Sago Soup with Coconut Jelly
Deep-fried Sesame Ball
Mango Pudding

WEDDING PACKAGES

BENEFITS	ROSIER PACKAGE VND688,000++	PIVOINE PACKAGE VND798,000++	LAVANDE PACKAGE VN898,000++
Set Menu (Asian style)	1 Salad, 1 Soup, 2 Seafood, 2 Meat, 1 Vegetable, 1 Rice, 1 Sticky Rice (1 Soup if choose Steamed Rice) and 1 Dessert	1 Salad, 1 Soup, 2 Seafood, 2 Meat, 1 Vegetable, 1 Rice, 1 Sticky Rice (1 Soup if choose Steamed Rice) and 1 Dessert	5 dishes for Assorted Cold Cut, 1 Soup, 2 Seafood, 2 Meat, 1 Vegetable, 1 Rice, 1 Sticky Rice (1 Soup if choose Steamed Rice) and 1 Dessert
Beverage per guest	1 glass of beer or soft drink	1 glass of beer or soft drink	1 glass of beer or soft drink
Welcome Tea at the foyer (2nd floor)	○	○	○
Red carpet	○	○	○
Flower arch at hall entrance	○	○	○
Stage and special designed Wedding Backdrop (6mx2m)	○	○	○
Special wedding cake	3 layers (with 1 real layer)	3 layers (with 1 real layer)	3 layers (with 1 real layer)
Champagne Fountain with 2 bottles of sparkling wine	○	○	○
MC for Marriage Ceremony (Vietnamese)	X	○	○
Dinning tables set up with candle and flowers	○	○	○
Wedding background music (CD)	○	○	○
Professional AV system (including LCD projector and Wireless Microphones)	○	○	○
Luxury Car for bride and groom (no flowers) within Hanoi in 4 hours	○	○	○
Food tasting after deposit	For 6 persons	For 6 persons	For 8 persons
1 night honeymoon stay in hotel room with breakfast at Voyage Restaurant	Deluxe room	Park View Deluxe room with chocolate set up in room	Executive Suite room*** with chocolate and house wine set up in room
1 year Anniversary	A set lunch or dinner for 2 persons at Voyage Restaurant	1 night stay in Grand Deluxe room with breakfast at Voyage Restaurant	1 night stay in Parkview Deluxe room with chocolate set up in room and breakfast at Voyage Restaurant

*Above rates are subject to 5% service charge and 10% Gov Tax (total 15.5%)
**All packages are applied to party of minimum 200 guests
***Confirmation is subject to hotel availability at the time of signing contract