

GỎI CUỐI PIVOINE

VND 798,000++



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

Các Món Súp

Súp thịt cua măng tây
Súp thịt cua với ngò non
Súp hải sản đậu phụ
Súp bóng cá thịt cua
Súp thịt cua và điệp khô
nấu nấm đông cô

Các Món Hải Sản

Tôm chiên trứng muối
Tôm sú chiên giòn sốt mù tạt xanh
Tôm sú tươi hấp tỏi
Sò điệp Nhật áp chảo trộn sốt Mayonnaise
Hàu nướng mỡ hành
Cá vược hấp gừng vô quýt khô sốt xì dầu
Cá song tươi nguyên con hấp xì dầu
Cá tầm phi lê hấp xì dầu hoặc rang muối
Cá lăng phi lê nướng muối ớt

Các Món Thịt Và Gia Cầm

Bê xào sả ớt
Thăn bò Úc áp chảo sốt tiêu đen
Gà tơ quay tỏi
Đùi gà lọc xương nướng muối ớt
Vịt quay Quảng Đông
Vịt nướng sa tế
Gà hấp và quay uyên ương

Các Món Rau

Rau cải làn xào nấm sốt dầu hào
Rau xào thập cẩm kiểu Quảng Đông
Hoa lơ om sốt thịt cua

Các Món Cơm Hoặc Xôi

Cơm tấm hấp lá thơm
Cơm rang gà cá mặn
Cơm rang kiểu Việt Nam
Cơm rang Dương Châu
Xôi cốm
Xôi gấc 3 tầng hoặc xôi hoa cau
Bánh chưng

Các Món Canh

Canh mọc thập cẩm với nước dùng tôm
Canh măng om với thịt chân giò rút xương
Bí xanh hầm với trúc sinh và điệp khô
Canh gà hạt sen
Canh bóng truyền thống

Các Món Tráng Miệng

Đĩa hoa quả tươi theo mùa
Chè trân châu với thạch dừa
Bánh rán nhân sen tẩm vừng chiên
Thạch xoài

Quý khách vui lòng lựa chọn 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.

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

PIVOINE PACKAGE

VND 798,000++



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 Coconut Salad
- Glass Noodle “Thai Style” Salad
- Braised Pig’s Trotters 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

Soups

- Crab Meat with Asparagus Soup
- Crab Meat with Baby Corn Soup
- Seafood with Bean Curd Soup
- Fish Maw with Crab Meat Soup
- Crab Meat with Conpoy and Black Mushroom Soup

Seafood Dishes

- Fried Prawn with Salt Egg
- Fried Prawn with Wasabi Sauce
- Steamed Prawn with Garlic
- Pan-Fried Japanese Scallop with Mayonnaise
- Grilled Oysters with Onion and Oil
- Steamed Seabass with Ginger and Dried Mandarin Skin in Soya Sauce
- Steamed Live Garoupa with Soya Sauce
- Steamed Sturgeon Fillet with Soya Sauce or
- Fried Sturgeon with Salt
- Grilled Hemibagrus with Chili Salt

Meat and Poultry Dishes

- Sauteed Veal with Lemongrass and Chili
- Pan-Fried Australia Beef with Black Pepper Sauce
- Roasted Chicken with Garlic
- Grilled Chicken with Chili Salt
- Roasted Duck “Cantonese Style”
- Roasted Duck with Satay Sauce
- Steamed and Roasted Chicken

Vegetables

- Sauteed Kailan with Mushroom and Oyster Sauce
- Sauteed Vegetable “Cantonese Style”
- Braised Broccoli with Crab Meat Sauce

Rice or Sticky Rice

- Steamed Rice with Herb
- Fried Rice with Chicken and Salty Fish
- Vietnamese Fried Rice
- Fried Rice “Yang Chow Style”
- Green Sticky Rice
- Red Sticky Rice or Green Bean Sticky Rice
- “Chung” Cake

Soup Broths

- Assorted Meat Ball in Shrimp Soup
- Braised Bamboo Shoot with Boneless Pig’s Trotters
- Braised Winter Melon with Bamboo Pith and Conpoy
- Chicken with Lotus Seed Soup
- Dried Pork Skin with Meat Ball,
- Quail Egg and Vegetable in Soup Broth

Desserts

- Seasonal Fresh Fruits
- Chilled Sago Soup with Coconut Jelly
- Deep-Fried Sesame Ball
- Mango Pudding

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

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