

GỎI CƯỚI ROSIER

VND 688,000++



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.

Các Món Khai Vị

Gỏi ngó sen trộn tôm
Nem cuốn rau và tôm
Sa lát xoài xanh tôm tươi
Nộm gà xé phay
Nem chiên Hà Nội
Nộm dứa 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

Các Món Súp

Súp bò băm tuyệt nhĩ
Súp bò với hai loại nấm
Súp ngô gà
Súp lơo nấm hương
Súp gà nấm hương

Các Món Hải Sản

Tôm sú chiên giòn dội sốt mù tạt xanh
Tôm sú tươi hấp tỏi
Tôm bóc nõn chiên trộn muối đỏ
Tôm bóc nõn xào sốt chua ngọt
Mực tươi chiên giòn trộn muối tiêu cay
Mực xào cần Mỹ
Cá vược chiên xù sốt Tartar
Cá vược phi lê hấp xì dầu
Cá hồng biển chiên giòn sốt ớt
Cá diêu hồng om hồng xiu
Cá lăng phi lê nướng muối ớt

Các Món Thịt Và Gia Cầm

Gà tơ quay tỏi
Đùi gà xào tỏi và ớt khô
Gà hấp lá chanh
Thăn bò xào sốt Sacha
Bò xào Quảng Đông
Thăn bò xào sốt tiêu đen
Suôn lợn hấp sốt tàu xi
Lợn mán xào lăn

Các Món Rau

Đậu phụ trứng om nấm và rau chân vịt
Cải ngổ xào với nấm sốt dầu hào hoặc sốt tỏi
Rau xào chay La Hán
Hoa lơ xào với sốt nấm hoặc sốt tỏi

Các Món Cơm Hoặc Xôi

Cơm tám thơm
Cơm rang với tôm và thịt xá xíu
Cơm rang dưa bò
Cơm hấp nước dừa
Xôi cốm dừa đặc biệt
Xôi vò hạt sen
Xôi Hoàng Phố

Các Món Canh

Canh mọc nấu nấm thập cẩm
Bí xanh hầm với trúc sinh và điệp khô
Canh gà hạt sen
Canh bóng thập cẩm

Các Món Tráng Miệng

Chè hạt sen long nhãn
Đĩa hoa quả tươi theo mùa
Chè tuyết nhĩ táo đỏ
Chè khoai môn nấu nước cốt dừa
Chè trân châu với thạch dừa

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

ROSIER PACKAGE

VND 688,000++



Please choose these options: 1 dish 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

Appetizers

- Shrimp with Lotus Stem Salad
- Spring Roll with Shrimp
- Shrimp with Green Mango Salad
- Chicken with Sweet and Sour Salad
- Deep-fried Spring Roll “Hanoi Style”
- 5 Colors Coconut Salad
- Glass Noodle “Thai Style” Salad
- Braised Pork Trotter with Hot Sauce
- Jelly Fish with Hot Sauce
- Stewed Beef Five Spices
- Rolled Seafood with Seaweed
- BBQ Pork

Soups

- Minced Beef with White Fungus Soup
- Beef with Mushroom Soup
- Chicken with Corn Soup
- Eel with Mushroom Soup
- Chicken with Mushroom Soup

Seafood Dishes

- Fried Prawn with Wasabi Sauce
- Steamed Live Prawn with Garlic
- Fried Prawn with Red Salt
- Sauteed Prawn with Sweet and Sour Sauce
- Deep-Fried Fresh Squid with Pepper Salt
- Sauteed Squid with Celery
- Fried Seabass with Tartar Sauce
- Steamed SeaBass Fillet with Soya Sauce
- Fried Fish with Chili Sauce
- Braised Tilapia with Brown Sauce
- Grilled Hemibagrus with Chili Salt

Meats and Poultry Dishes

- Roasted Chicken with Garlic
- Sauteed Chicken Legs with Garlic and Dried Chili
- Steamed Chicken with Lime Leaves
- Sauteed Beef with Sacha Sauce
- Stir-Fried Beef “Cantonese Style”
- Stir-Fried Beef with Black Pepper Sauce
- Steamed Pork Rib with Black Bean Sauce
- Sauteed Pork

Vegetables

- Braised Egg Tofu with Mushroom and Spinach
- Sauteed Short Cress with Mushroom and Oyster Sauce or Garlic Sauce
- Sauteed “Lou Han” Vegetable
- Sauteed Broccoli with Mushroom Sauce or Garlic Sauce

Rice or Sticky Rice

- Steamed Rice
- Fried Rice with Shrimp and Barbecued Pork
- Fried Rice with Beef and Pickles Vegetable
- Steamed Rice with Coconut
- Green Young Sticky Rice with Fresh Coconut
- Yellow Sticky Rice with Lotus Seeds
- “Hoang Pho” Sticky Rice

Soup Broths

- Meat Ball with Mushrooms in Soup Broth
- Braised Winter Melon with Bamboo Pith and Conpoy
- Braised Chicken with Lotus Seeds Soup
- Dried Pork Skin with Meat Ball, Quail Egg and Vegetable in Soup Broth

Desserts

- Lotus Seed with Longan Sweet Soup
- Seasonal Fresh Fruits
- White Fungus with Red Date Sweet Soup
- Taro in Coconut Milk Sweet Soup
- Chilled Sago Soup with Coconut Jelly

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