

QUÀ TẶNG TIỆC CƯỚI

Quà tặng hấp dẫn	15 – 25 bàn 12 khách/ bàn	26 – 44 bàn 12 khách/ bàn	45 – 59 bàn 12 khách/ bàn	Trên 60 bàn 12 khách/ bàn
Tranh & viết ký tên lưu niệm (không bao gồm khung)	✓	✓	✓	✓
Hộp đựng tiền mừng với hoa tươi trang trí	✓	✓	✓	✓
Cổng hoa tươi	✓	✓	✓	✓
Thảm đỏ và các cột hoa La Mã trang trí dọc theo lối đi của cô dâu và chú rể	✓	✓	✓	✓
Đá khô tạo khói dọc theo thảm đỏ cho nghi thức lễ đầu buổi tiệc	✓	✓	✓	✓
Hoa tươi và nến trên mỗi bàn tiệc	✓	✓	✓	✓
Đèn đa năng Roboscan cho toàn bộ bàn tiệc	✓	✓	✓	✓
Tháp ly sâm banh tình yêu	✓	✓	✓	✓
Hai chai sâm banh cho tháp ly rượu	✓	✓	✓	✓
Bánh cưới trang trí 5 tầng với 1 tầng bánh thật trên cùng	✓	✓	✓	✓
Phông nền lấp lánh với tên cô dâu & chú rể trên sân khấu	✓	✓	✓	✓
Hệ thống 2 máy chiếu LCD và 2 màn hình lớn	✓	✓	✓	✓
Người hướng dẫn chương trình		✓	✓	✓
Nhạc sống trong buổi tiệc (không bao gồm ca sĩ) (đàn organ, trống điện tử, 2 guitar)		✓	✓	✓
Song tấu violin và guitar cổ điển đón khách tại công hoa trước giờ khai tiệc			✓	✓
Bàn ăn thử trước tiệc cưới tại nhà hàng Hoa Libai (không bao gồm nước uống)	6 người	8 người	10 người	12 người
Thức ăn nhẹ cho cô dâu và chú rể trước tiệc cưới	✓	✓	✓	✓
Phòng thay đồ cho cô dâu và chú rể gần phòng tiệc	✓	✓	✓	✓
Một đêm ở phòng khách sạn sang trọng trong ngày cưới với điểm tâm buffet cho đôi tân hôn	Club Studio	Grand Tower Studio	Grand Tower Junior Suite	Grand Tower Suite
Hoa tươi và trái cây trang trí trong phòng tân hôn	✓	✓	✓	✓ (Loại VIP)
1 chai sâm banh cho phòng tân hôn			✓	✓
1 phiếu ăn tối buffet tại nhà hàng Saigon Café – Khách sạn Sheraton Saigon hoặc phiếu Spa tại Aqua Day Spa – Khách sạn Sheraton Saigon có giá trị trong vòng 1 năm	2 người	4 người	6 người	8 người
Xe Mercedes phục vụ trong 4 giờ liên tục hoặc tối đa 50km		Mercedes E250	Mercedes E250	Mercedes E250

- Giá Menu kèm theo đã bao gồm nước ngọt và bia Tiger phục vụ trọn gói trong suốt 3 giờ đồng hồ.
- Giá ++ chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế VAT
- Tiệc cưới vào buổi trưa thứ 7 và Chủ Nhật sẽ được giảm giá 10% trên giá thực đơn.

Wedding Menu at VND 1,450,000++/person

Thực đơn tiệc cưới với chi phí VND 1,450,000++/người

VND 17,400,000++ per table of 12 including food & 3-hour free flow of soft drinks and beer

Thực đơn giá VND 17,400,000++ cho 1 bàn 12 khách bao gồm thức ăn và trọn gói 3 tiếng nước ngọt và bia

Please select your most favorite item among the options for each course

Vui lòng chọn 1 lựa chọn yêu thích cho mỗi món

1st course: Three combination platter

Món 1: Tam hợp trùng phùng

- ☐ **Fried golden calamari ring with prawn spicy salt & Beef shank salad with herb in Thai style and sesame rice cracker & Rolled pork mousse with seaweed and egg**
Mực khoanh chiên vàng & Gỏi bắp bò rau mùi với bánh tráng mè kiểu Thái & Phở Hoàng hảo hải
- ☐ **Jelly salad & BBQ Korean pork rib & Fried golden chicken finger with Tartar sauce**
Gỏi sứa & Sườn nướng kiểu Hàn Quốc & Gà chiên giòn với sốt kem Tartar
- ☐ **Pan fried salmon roulade & Stuffed Chinese mushroom & Thai beef and egg plant salad**
Cá hồi cuộn ngô rán & Nấm Đông Cô Nhồi Tôm Bách hoa & Gỏi bò cà tím kiểu Thái

2nd course/ Món 2

- ☐ **Assorted mushroom with chicken and crab meat soup**
Súp nấm hải vị với gà và thịt cua
- ☐ **Shredder chicken and sweet corn crabmeat soup**
Súp bắp cua gà
- ☐ **Fish maw and seafood soup**
Súp hải sản bong bóng cá
- ☐ **Asparagus water chestnut soup with seafood**
Súp bắp hải sản măng tây & củ năn

3rd course/ Món 3

- ☐ **Garoupa fish of your favourite style**
With sweet and sour sauce / Steamed with Hongkong style/ Crispy fried with Szechuan style
Món cá bống mú tùy chọn
Sốt chua ngọt ngũ sắc/ Hấp kiểu Hongkong/ Chiên giòn kiểu Tứ Xuyên
- ☐ **Half suckling pig with steamed bun**
Heo sữa quay bánh bao nửa con

4th course/ Món 4

- ☐ **Fresh tiger prawn of your choice**
Stir fried with salted chili Hongkong style/ Braised with Thai red curry coconut/ Stir fried with Supreme orange sauce
Món tôm tươi tùy chọn
Tẩm muối ớt kiểu Hong Kong/Nấu cà ri kiểu Thái/ Xào với sốt cam Thượng hạng
- ☐ **Beef of your choice**
Oriental curry served with bread/ Wok fried kung pao/ Australian beef stir fried with green pepper corn & broccoli
Món bò tùy chọn
Bò nấu cà ri kiểu Á Đông với bánh mì/ Bò xào lúc lắc kiểu Cung Bảo/ Bò Úc xào tiêu xanh và bông cải
- ☐ **Seafood of your choice**
Wok fried with cashewnut/ Wok fried with Superior X.O sauce/ Wok fried with chili sambal
Món hải sản tùy chọn
Xào trần châu hạt điều/ Xào với sốt X.O Thượng hạng/ Xào với sốt sambal

5th course/ Món 5

- ☐ **Stir fried broccoli and cauliflower with egg sauce**
Bông cải uyên ương với sốt trứng
- ☐ **Broccoli with seafood egg sauce**
Phú quý hải sản bông cải
- ☐ **Stir fried Asian vegetable with conpoy sauce**
Rau cải sốt sò điệp
- ☐ **Young Tofu with seamoss in oyster sauce**
Đậu hũ non hầm tóc tiên và sốt dầu hào

6th course/ Món 6

- ☐ **Wok fried rice seafood with tumeric**
Kim Ngọc Tây Dương
- ☐ **Seafood fried rice with sambal sauce**
Cơm chiên hải sản với sốt sambal
- ☐ **Wok fried noodle with shredded roasted duck**
Mì xào vịt quay
- ☐ **Wok fried vermicelli with charsiew and prawn**
Bún gạo xào xá xíu và tôm

7th course/ Món 7

- ☐ **Malaysian sago gula Melaka garnish with seasonal fruit**
Chè bột báng trái cây kiểu Melaka
- ☐ **Chilled almond tofu with longan and mango**
Chè hạnh nhân tàu hũ với trái vải và xoài
- ☐ **Chilled sweet longan with lotus seed soup**
Chè long nhãn hạt sen

Wedding Menu at VND 1,550,000++/person

Thực đơn tiệc cưới với chi phí VND 1,550,000++/người

VND 18,600,000++ per table of 12 including food & 3-hour free flow of soft drinks and beer

Thực đơn giá VND 18,600,000++ cho 1 bàn 12 khách bao gồm thức ăn và trọn gói 3 tiếng nước ngọt và bia

Please select your most favorite item among the options for each course

Vui lòng chọn 1 lựa chọn yêu thích cho mỗi món

1st course: Three combination platter

Món 1: Tam hợp trứng phụng

- ☐ **Green mango and prawn salad & Wok-fried chicken with dried chili & Fried golden fish finger with Remoulade sauce**
Gỏi xoài trộn tôm & Gà xào ớt khô & Cá chiên giòn với sốt kem Remoulade
- ☐ **Emperor palace beef salad & rolled pork mousse with seaweed and egg & Korean BBQ pork rib**
Gỏi bò Cung đình & Phụng hoàng tảo biển & Sườn heo nướng kiểu Hàn Quốc
- ☐ **BBQ meat platter: BBQ duck breast with honey & BBQ chicken Thai style & Chinese BBQ pork rib**
Thịt nướng khai vị: Ưc vịt nướng mật ong & Gà nướng kiểu Thái & Sườn heo xá xíu

2nd course/ Món 2

- ☐ **Seafood and corn chowder**
Súp kem bắp hải sản kiểu Pháp
- ☐ **“Tam Tơ” seafood soup**
Súp hải sản kiểu tam tơ
- ☐ **Conpoy seafood and pumpkin soup**
Súp hải sản sò điệp bí đỏ

3rd course/ Món 3

- ☐ **Soft shell crab with pineapple mayonnaise and pomelo salad**
Cua lột chiên giòn với sốt kem thơm và xà lách bưởi
- ☐ **Garoupa Fish of your choice**
Steamed with Cordyceps flower and kim châm mushroom/ Fried with ginger and mushroom sauce Guang Zhou style/ Crispy fried with Szechuan style/ Deep fried with supreme orange or passion sauce
Món cá bống mú tùy chọn
Hấp với Đông Trùng Thảo và nấm Kim Châm/ Chiên với sốt gừng và nấm kiểu Quảng Châu/ hoặc Chiên kiểu Tứ Xuyên /Chiên giòn với sốt cam hoặc sốt chanh dây thượng hạng

4th course/ Món 4

- ☐ **Fresh tiger prawn of your choice**
Steamed with coconut juice/ Braised in lemongrass coconut milk/ Stir fried with milk, butter sauce
Món tôm tươi tùy chọn
Hấp Nước Dừa/ Xào với sốt bách thảo/ Rang sốt bơ sữa
- ☐ **Beef of your choice**
Australian beef Stir fried with snow pea and Malaysian sate / Grilled with bell pepper in Chinese special sauce
Món bò tùy chọn (Bò Úc xào đậu Hòa Lan và Sa tế Kiểu Mã Lai/ Bò nướng với sốt Trung Hoa thượng hạng)
- ☐ **Duck of your favourite style**
With pate pepper corn sauce/ Roasted with creamy tarragon sauce
Món vịt tùy chọn
Sốt pate' tiêu xanh/ Đút lò với sốt kem Tarragon kiểu Pháp

5th course/ Món 5

- ☐ **Braised abalone with Chinese mushroom and Bok choy**
Bào Ngự hầm nấm đông cô và cải thìa
- ☐ **Braised sea cucumber and seafood dumpling in Chinese mushroom sauce**
Hải sâm hầm nấm đông cô và hải sản

6th course/ Món 6

- ☐ **Seafood fried rice with sambal sauce**
Cơm chiên hải sản với sốt sambal
- ☐ **Salted fish and chicken fried rice Hongkong style**
Cơm chiên gà cá mặn kiểu Hongkong
- ☐ **Libai seafood fried noodle**
Mì xào hải sản kiểu Libai
- ☐ **Crispy vermicelli with spinach and seafood egg sauce**
Bún gạo chiên giòn với cải bó xôi và hải sản sốt trứng

7th course/ Món 7

- ☐ **Double boiled sweet pear with tremella**
Chè trái lê tuyết nhĩ hạnh nhân
- ☐ **Chilled almond tofu with longan and mango**
Chè hạnh nhân tàu hũ với long nhãn và xoài
- ☐ **Cream caramel with fruits**
Bánh Flan với trái cây tươi

Wedding Menu at VND 1,700,000++/person

Thực đơn tiệc cưới với chi phí VND 1,700,000++/người

VND 20,400,000++ per table of 12 including food & 3-hour free flow of soft drinks and beer

Thực đơn giá VND 20,400,000++ cho 1 bàn 12 khách bao gồm thức ăn và trọn gói 3 tiếng nước ngọt và bia

Please select your most favorite item among the options for each course/ Vui lòng chọn 1 lựa chọn yêu thích cho mỗi món

1st course/ Món 1

- ☐ **Three combination platter**
Green mango and prawn salad & BBQ pork rib with plum sauce & Golden fried soft shell crab with plum sauce
Tam hợp trứng phùng
Gỏi xoài trộn tôm & Sườn heo nướng sốt mặn & Cua lột chiên giòn với sốt xì muối
- ☐ **Four combination platter**
Seaweed rolled with crab stick served in egg sauce & Asian chicken salad & Fried prawn Pakoras & Stir fried pork with cashew nut and hot basil
Sheraton tứ tuyệt
Rong biển cuộn thanh cua dùng với sốt trứng & Gỏi gà kiểu Á đông & Tôm rang kiểu Pakoras & Thăn heo xào hạt điều và lá húng quế
- ☐ **Four combination platter (Suckling pig & Chicken kung pao & Jelly fish salad and Stuffed Chinese mushroom)**
Sheraton tứ tuyệt (Heo sữa quay & Gà cung bảo & Gỏi sữa & Nấm đông cô nhồi tôm bách hoa)

2nd course/ Món 2

- ☐ **Braised Abalone soup with ham and Chinese mushroom**
Súp bào ngư, dăm bông, nấm đông cô
- ☐ **American clam chowder**
Súp kem nghêu kiểu Mỹ
- ☐ **Hot and sour seafood soup**
Súp hải sản chua cay
- ☐ **Asparagus fish maw and seafood soup**
Súp Hải Sản Bóng Cá măng tây

3rd course/ Món 3

- ☐ **Steamed scampi with Shao shing wine**
Tôm càng hấp rượu Shao Shing
- ☐ **Oven baked scampi with garlic butter**
Tôm càng nướng tỏi
- ☐ **Stir fried soft shell crab with salted egg and butter**
Cua lột sốt hoàng kim

4th course/ Món 4

- ☐ **Steamed garoupa with ham and mushroom & vegetable in soya oyster sauce**
Cá Bống Mú Kỳ Lân hấp với nấm, dăm bông cùng rau mùa và sốt tương, dầu hào
- ☐ **Steamed garoupa with flavored mix herbs in coconut milk**
Cá bống mú hấp với hương vị thảo mộc

5th course/ Món 5

- ☐ **Fried golden Queensland beef roll with ham and cheese served with Remoulade sauce**
Bò Úc cuộn dăm bông phô mai chiên & dùng với sốt Remoulade
- ☐ **Stewed beef shank with lotus seed**
Bắp bò tiềm hạt sen
- ☐ **Southern BBQ pork spare rib with French fries**
Sườn heo nướng kiểu Nam Mỹ với khoai tây chiên

6th course/ Món 6

- ☐ **Wok fried Udon noodle with seafood**
Mì Udon Nhật Bản xào hải sản
- ☐ **Steamed noodles with ham and prawn**
Mì hấp tam tở
- ☐ **Wok fried seafood rice Khao Phat style**
Cơm chiên hải sản kiểu Thái
- ☐ **Wok fried rice with vegetable & seafood and conpoy**
Cơm chiên rau xanh với hải sản sò điệp khô

7th course/ Món 7

- ☐ **Sheraton Signature dessert: Baked Alaska ice cream sponge cake with fruit**
Món tráng miệng đặc sắc của Sheraton: Bánh kem nướng với trái cây kiểu Mỹ
- ☐ **Cream caramel with fruits**
Bánh Flan với trái cây tươi
- ☐ **Water chestnut and pistachio sweet soup**
Chè củ năng tuyết nhĩ nấu bạch quả
- ☐ **Supreme sweeten sago cream soup with fresh fruits**
Chè sữa trái cây thượng hạng
- ☐ **Milk hazelnut praline and berry compote**
Bánh nhân quả phỉ sốt dâu tây
- ☐ **Tiramisu chocolate cake**
Bánh tiramisu socola