

Unique Package – Tailored Benefits



OPAL STANDARD
VND 7,100,000++/ table of 10 persons (*)

FULLY INCLUSIVE WEDDING PACKAGE (MIN: 150 GUESTS)

- Pre-event menu tasting for a table of up to 6 persons, inclusive of non-alcoholic beverages
- Pre-dinner appetizers for each table
- Three hour free flow of Tiger draught beer & soft drinks
- Complimentary a light meal supper for the Bride & Groom
- Chair covers with your choice of ribbon color
- Stage with silk fabric flower decoration
- Photo corner with silk fabric flower decoration
- Floral centerpiece for each table & 2 VIP tables
- Guest reception table with floral decoration
- Five tier bridal cake (top tier edible)
- Projector and screen
- Dry ice bubbly fountain including two bottles of sparkling wine
- Guest confetti
- Lucky box and guest book



Unique Package – Tailored Benefits
OPAL STANDARD - FROM VND 7,100,000++/ table of 10 persons (*)

Additional to all-inclusive wedding benefits	200 guests	260 guests	310 guests & above
Floral pillar arrangements for the bridal aisle	X (x 4)	X (x 6)	X (x 8)
Swan ice carving	X	X	X
Overnight stay in a Bridal Deluxe room, inclusive of your choice of breakfast served in your room or at Café Saigon Restaurant	X	X	X
Vietnamese-speaking professional Master of Ceremonies (20 minutes)		X	X
Classical music entertaining your guests upon arrival		X	X
Upgrade to an overnight stay in a Bridal Suite, inclusive of your choice of breakfast served in your room or at Café Saigon Restaurant			X
Chocolate wedding favors for your guests			X

Unique Package – Tailored Benefits



RUBY ADVANCED
VND 8,600,000++/ table of 10 persons (*)

FULLY INCLUSIVE WEDDING PACKAGE (MIN: 150 GUESTS)

- Overnight stay in a Bridal Deluxe room, inclusive of your choice of breakfast served in your room or at Café Saigon Restaurant
- Swan ice carving
- Pre-event menu tasting for a table of up to 6 persons, inclusive of non-alcoholic beverages
- Pre-dinner appetizers for each table
- Three hour free flow of Tiger draught beer & soft drinks
- Complimentary a light meal supper for the Bride & Groom
- Chair covers with your choice of ribbon color
- Stage with silk fabric flower decoration
- Photo corner with silk fabric flower decoration
- Four floral pillar arrangements for the bridal aisle
- Floral centerpiece for each table & 2 VIP tables
- Guest reception table with floral décor
- Lucky box and guest book
- Guest confetti
- Dry ice bubbly fountain including two bottle of sparkling wine
- Five tier bridal cake (top tier edible)
- Projector and screen



Unique Package – Tailored Benefits
RUBY ADVANCE - FROM VND 8,600,000++/ table of 10 persons (*)

Additional to all-inclusive wedding benefits	200 guests	260 guests	310 guests & above
Floral pillar arrangements for the bridal aisle	X (x 6)	X (x 8)	X (x 8)
Vietnamese-speaking professional Master of Ceremonies (20 minutes)	X	X	X
Classical music entertaining your guests upon arrival	X	X	X
Upgrade to an overnight stay in a Bridal Suite, inclusive of your choice of breakfast served in your room or at Café Saigon Restaurant		X	X
Chocolate wedding favors for your guests		X	X
Staircase with floral decorations			X
Gallery table decorations			X

Unique Package – Tailored Benefits



DIAMOND PREMIUM
VND 10,000,000++/ table of 10 persons (*)

FULLY INCLUSIVE WEDDING PACKAGE (MIN: 150 GUESTS)

- Classical music entertaining your guests upon arrival
- Vietnamese-speaking professional Master of Ceremonies (20 minutes)
- Overnight stay in a Bridal Deluxe room, inclusive of your choice of breakfast served in your room or at Café Saigon Restaurant
- Swan ice carving
- Pre-event menu tasting for a table of up to 6 persons, inclusive of non-alcoholic beverages
- Pre-dinner appetizers for each table
- Three hour free flow of Tiger draught beer & soft drinks
- Complimentary a light meal supper for the Bride & Groom
- Chair covers with your choice of ribbon color
- Stage with silk fabric flower decoration
- Photo corner with silk fabric flower decoration
- Floral centerpiece for each table & 2 VIP tables
- Four floral pillar arrangements for the bridal aisle
- Guest reception table with floral décor
- Lucky box and guest book
- Guest confetti
- Dry ice bubbly fountain including two bottle of sparkling wine
- Five tier bridal cake (top tier edible)
- Projector and screen



Unique Package – Tailored Benefits

DIAMOND PREMIUM - FROM VND 10,000,000++/ table of 10 persons (*)

Additional to all-inclusive wedding benefits	200 guests	260 guests	310 guests & above
Floral pillar arrangements for the bridal aisle	X (x 6)	X (x 8)	X (x 8)
Upgrade to an overnight stay in a Bridal Suite, inclusive of your choice of breakfast served in your room or at Café Saigon Restaurant	X	X	X
Chocolate wedding favors for your guests	X	X	X
Staircase with floral decorations		X	X
Gallery table decorations		X	X
Classical music band entertaining your guests during the party			X

Gói cưới hoàn hảo, quà tặng như ý



TIỆC CƯỚI TRỌN GÓI - NGỌC OPAL

7.100.000VND++/ bàn 10 khách (*)

QUÀ TẶNG DÀNH CHO ĐÔI TÂN HÔN VỚI SỐ LƯỢNG TỪ 150 KHÁCH

- Tặng một (01) bàn ăn thử cho Sáu (06) người trước ngày cưới, bao gồm nước ngọt cho mỗi người
- Phục vụ thức ăn nhẹ cho mỗi bàn tiệc trước bữa tiệc chính
- Phục vụ Bia Tiger và nước ngọt trong suốt ba giờ của buổi tiệc
- Phục vụ bữa ăn nhẹ cho cô dâu chú rể trước tiệc
- Lựa chọn trang trí ghế với tông màu
- Sân khấu trang trí với hoa vải lụa cao cấp
- Cảnh chụp hình trang trí với hoa vải lụa cao cấp
- Hoa trang trí trên mỗi bàn tiệc & trang trí đặc biệt cho 2 bàn VIP
- Bàn tiếp tân với hoa trang trí
- Bánh cưới năm tầng (một tầng thật)
- Máy chiếu và màn hình chiếu
- Tháp ly với đá khô bao gồm hai chai rượu sủi rót tháp
- Pháo hoa kim tuyến
- Hộp đựng tiền mừng và sổ ký tên lưu niệm



Gói cưới hoàn hảo, quà tặng như ý

TIỆC CƯỚI TRỌN GÓI - NGỌC OPAL - 7.100.000 VND++/ bàn 10 khách (*)

Quà tặng thêm cho đôi tân hôn	200 khách	260 khách	Từ 310 khách
Các trụ hoa đặt dọc lối đi dẫn lên sân khấu	X (x 4)	X (x 6)	X (x 8)
Tượng đá khô khắc đôi chim thiên nga	X	X	X
Đêm tân hôn tại phòng Deluxe bao gồm điểm tâm phục vụ tại phòng hoặc tại nhà hàng Café Saigon	X	X	X
Một người dẫn chương trình nghi thức lễ cưới bằng Tiếng Việt trong 20 phút		X	X
Ban nhạc cổ điển đón khách		X	X
Miễn phí nâng hạng phòng Suite cho đêm tân hôn, bao gồm điểm tâm phục vụ tại phòng hoặc tại nhà hàng Café Saigon			X
Sô-cô-la tặng khách tham dự tiệc			X

Gói cưới hoàn hảo, quà tặng như ý



TIỆC CƯỚI TRỌN GÓI - NGỌC RUBY 8.600.000VND++/ bàn 10 khách (*)

QUÀ TẶNG DÀNH CHO ĐÔI TÂN HÔN VỚI SỐ LƯỢNG TỪ 150 KHÁCH

- Đêm tân hôn tại phòng Deluxe bao gồm điểm tâm phục vụ tại phòng hoặc tại nhà hàng Café Saigon
- Tượng đá khô khắc đôi chim thiên nga trang trí
- Tặng một (01) bàn ăn thử cho Sáu (06) người trước ngày cưới, bao gồm nước ngọt cho mỗi người
- Phục vụ thức ăn nhẹ cho mỗi bàn tiệc trước bữa tiệc chính
- Phục vụ Bia Tiger và nước ngọt trong suốt ba giờ của buổi tiệc
- Phục vụ bữa ăn nhẹ cho cô dâu chú rể trước tiệc
- Lựa chọn trang trí ghế với tông màu
- Sân khấu trang trí với hoa vải lụa cao cấp
- Cảnh chụp hình trang trí với hoa vải lụa cao cấp
- 4 trụ hoa trang trí lối đi lên sân khấu
- Hoa trang trí trên mỗi bàn tiệc & trang trí đặc biệt cho 2 bàn VIP
- Bàn tiếp tân với hoa trang trí
- Hộp đựng tiền mừng và sổ ký tên lưu niệm
- Pháo hoa kim tuyến
- Tháp ly với đá khô bao gồm hai chai rượu sủi rót tháp
- Bánh cưới năm tầng (một tầng thật)
- Máy chiếu và màn hình chiếu



Gói cưới hoàn hảo, quà tặng như ý

TIỆC CƯỚI TRỌN GÓI - NGỌC RUBY - 8.600.000 VND++/ bàn 10 khách (*)

Quà tặng thêm cho đôi tân hôn	200 khách	260 khách	Từ 310 khách
Các trụ hoa đặt dọc lối đi dẫn lên sân khấu	X (x 6)	X (x 8)	X (x 8)
Một người dẫn chương trình nghi thức lễ cưới bằng Tiếng Việt trong 20 phút	X	X	X
Ban nhạc cổ điển đón khách	X	X	X
Miễn phí nâng hạng phòng Suite cho đêm tân hôn, bao gồm điểm tâm phục vụ tại phòng hoặc tại nhà hàng Café Saigon		X	X
Sô-cô-la tặng khách tham dự tiệc		X	X
Trang trí cầu thang			X
Bàn trang trí gallery			X

Gói cưới hoàn hảo, quà tặng như ý



TIỆC CƯỚI TRỌN GÓI – KIM CƯƠNG

10.000.000VND++/ bàn 10 khách (*)

QUÀ TẶNG DÀNH CHO ĐÔI TÂN HÔN VỚI SỐ LƯỢNG TỪ 150 KHÁCH

- Ban nhạc cổ điển đón khách
- Một người dẫn chương trình nghi thức lễ cưới bằng Tiếng Việt trong 20 phút
- Đêm tân hôn tại phòng Deluxe bao gồm điểm tâm phục vụ tại phòng hoặc tại nhà hàng Café Saigon
- Tượng đá khô khắc đôi chim thiên nga trang trí
- Tặng một (01) bàn ăn thử cho Sáu (06) người trước ngày cưới, bao gồm nước ngọt cho mỗi người
- Phục vụ thức ăn nhẹ cho mỗi bàn tiệc trước bữa tiệc chính
- Phục vụ Bia Tiger và nước ngọt trong suốt ba giờ của buổi tiệc
- Phục vụ bữa ăn nhẹ cho cô dâu chú rể trước tiệc
- Lựa chọn trang trí ghế với tông màu
- Sân khấu trang trí với hoa vải lụa cao cấp
- Cảnh chụp hình trang trí với hoa vải lụa cao cấp
- 4 trụ hoa trang trí lối đi lên sân khấu
- Hoa trang trí trên mỗi bàn tiệc & trang trí đặc biệt cho 2 bàn VIP
- Bàn tiếp tân với hoa trang trí
- Hộp đựng tiền mừng và sổ ký tên lưu niệm
- Pháo hoa kim tuyến
- Tháp ly với đá khô bao gồm hai chai rượu sủi rót tháp
- Bánh cưới năm tầng (một tầng thật)
- Máy chiếu và màn hình chiếu



Gói cưới hoàn hảo, quà tặng như ý

TIỆC CƯỚI TRỌN GÓI - KIM CƯƠNG - 10.000.000 VND++/ bàn 10 khách (*)

Quà tặng thêm cho đôi tân hôn	200 khách	260 khách	Từ 310 khách
Các trụ hoa đặt dọc lối đi dẫn lên sân khấu	X (x 6)	X (x 8)	X (x 8)
Miễn phí nâng hạng phòng Suite cho đêm tân hôn, bao gồm điểm tâm phục vụ tại phòng hoặc tại nhà hàng Café Saigon	X	X	X
Sô-cô-la tặng khách tham dự tiệc	X	X	X
Trang trí cầu thang		X	X
Bàn trang trí gallery		X	X
Ban nhạc cổ điển biểu diễn xuyên suốt tiệc			X

Beverage Packages

Service fee in case of guest brings outside beverages:

- Beer/soft drink/mineral water: VND 400,000++/ barrel
- House wine/Champagne: VND 500,000++/ bottle
- Spirits: VND 600,000++/ bottle



Gợi Thức Uống Tiệc Cưới

- Phí phục vụ trong trường hợp khách mang thức uống vào:
Bia/nước ngọt/nước suối : 400.000 VND++/ thùng
Rượu vang/Champagne : 500.000 VND++/ chai
Rượu mạnh : 600.000 VND++/ chai



For further details and services, please contact to Wedding & Event Sales Manager
(*) All prices are subject to applicable government tax & service charge

Những dịch vụ khác xin vui lòng liên hệ thêm với nhân viên tư vấn tiệc cưới
(*) Giá chưa bao gồm thuế & phí phục vụ.

Extra Benefits

• Upgrade from Tiger Draught beer to Heineken Draught beer	VND 300,000++/ table
• Upgrade from Tiger Draught beer to Heineken beer (bottle or can)	VND 500,000++/ table
• Extra Ice swan	VND 2,000,000++
• Special night stay in a Deluxe single room at EGHS for guest attending your special event with breakfast	VND 2,000,000++/ night
• Upgrade to Bridal Suite Room at EGHS	VND 3,000,000++/ night
• Chocolate wedding favors for your guests	VND 15,000++/ box
• Vietnamese speaking profession Master of Ceremonies (20 minutes)	VND 2,000,000++
• Classical music entertaining your guests upon arrival	VND 2,500,000++
• Classical Music band	VND 4,500,000++
• Welcome Violon performance for Opening Ceremony	VND 2,000,000++
• Welcome baby dancing performance for Opening Ceremony	VND 4,000,000++

Dịch vụ tiệc cưới theo yêu cầu

• Nâng cấp từ gói bia Tiger tươi lên gói bia Heineken tươi	VND 300,000++/ bàn
• Nâng cấp từ gói bia Tiger tươi lên gói bia Heineken (chai hoặc lon)	VND 500,000++/ bàn
• Tượng đá đôi chim thiên nga	VND 2,000,000++
• Giá phòng đặc biệt ưu đãi cho khách tham dự tiệc ở phòng Deluxe Single Khách sạn Eastin Grand Hotel Saigon có bao gồm điểm tâm	VND 2,000,000++/ đêm
• Nâng cấp phòng tân hôn Deluxe lên hạng phòng Executive Suite	VND 3,000,000++/ đêm
• Hộp sô cô la cho khách tham dự tiệc	VND 15,000++/ hộp
• MC dẫn chương trình Tiếng Việt trong 20 phút lễ	VND 2,000,000++
• Nhạc chào đón khách đầu giờ	VND 2,500,000++
• Ban nhạc cổ điển suốt tiệc	VND 4,500,000++
• Tiết mục Violon khai tiệc	VND 2,000,000++
• Tiết mục múa thiên thần khai tiệc	VND 4,000,000++

*For further details and services, please contact to Wedding & Event Sales Manager
(*) All prices are subject to applicate goverment tax & service charge*

*Những dịch vụ khác xin vui lòng liên hệ thêm với nhân viên tư vấn tiệc cưới
(*) Giá chưa bao gồm thuế & phí phục vụ.*

Menu 7 courses

OPAL STANDARD VND 7,100,000++/ table of 10 persons (*) food only

Please make your selection of 1 item in each category

1/ ENTREE

- ☐ Eastin Grand combination platter:
(deep-fried wonton, garden salad & pork char siew)
- ☐ Cattails vegetable with prawn & pork salad
- ☐ Spicy Thai beef salad
- ☐ Prawn, lotus rood, vegetables & herbs salad
- ☐ Palm heart & deep fried fish salad
- ☐ Agar-agar with scallop & prawn salad
- ☐ Seafood & noodle salad

2/ SOUPS

- ☐ Asparagus & chicken soup
- ☐ Seafood & mushroom soup
- ☐ Szechuan hot & sour soup
- ☐ Minced pork & sweet corn soup
- ☐ Crab meat & green asparagus soup
- ☐ Prawn, crab sticks & white fungus soup
- ☐ Cream of pumpkin soup with deep-fried wonton

3/ MEATS (CHICKEN, DUCK, BEEF & PORK)

*Stewing, braising meats & poultry items
will be served with bread roll or buns*

- ☐ Steamed chicken with lime leaves
- ☐ Roasted chicken with Thai chili sauce
- ☐ Roasted chicken with lemon & thyme
- ☐ Roasted duck with black mushroom sauce
- ☐ **Roasted duck marinated with green pepper**
- ☐ Braised duck with chinese herbs & spices
- ☐ **Stewed beef with green pepper corn sauce**
- ☐ Wok-fried beef with celery and cashew nut
- ☐ Braised beef with lotus seed
- ☐ Pork leg ragout
- ☐ Sweet & sour pork loin with pineapple & celery
- ☐ **Deep-fried pork leg, pickle, home-made chilli sauce**

4/ SEAFOOD

- ☐ Steamed tiger prawn in coconut juice or beer
- ☐ Deep-fried prawn with salty egg
- ☐ Deep-fried prawn with garlic butter
- ☐ Steamed red snapper with spring onion & soya sauce
- ☐ Deep-fried sea bass fillet with Thai sweet chili sauce
- ☐ **Braised sea cucumber with oyster & dong co
mushroom sauce**
- ☐ **Baked oyster**

5/ VEGETABLES

- ☐ Steamed pak choy with black mushroom & oyster sauce
- ☐ Stir-fried broccoli with crab meat sauce
- ☐ Braised Chinese cabbage in oyster sauce
- ☐ Stir-fried vegetables with curry sauce
- ☐ Mixed mushroom with soya sauce
- ☐ Mixed roasted vegetable roots with honey garlic butter

6/ RICE AND NOODLE

- ☐ Yangzhou fried rice
- ☐ Vietnamese fried rice with seafood & lotus seeds
- ☐ Minced beef & spinach fried rice
- ☐ Stir-fried yellow noodle with pork char siew
- ☐ Penne pasta bolognaise

7/ DESSERT

- ☐ Mango pudding
- ☐ Mixed bean sweet soup
- ☐ Van Thuy agar
- ☐ Chilled white fungus & red dates sweet soup
- ☐ Eastin Cream caramel
- ☐ Sweet lychee and pandan jelly
- ☐ Seasonal fresh fruit plate.
(Choose 3 kinds of following items: pineapple,
water melon, dragon, mandarin, guava, pomelo or Grape)

If guest chooses bolded special dishes, the price be added more VND 400,000++/dish per table

Wedding date: _____ Bride & Groom: _____

Thực đơn 7 món

TIỆC CƯỚI TRỌN GÓI NGỌC OPAL - 7.100.000VND++/ bàn 10 khách (*) áp dụng cho thức ăn

Vui lòng chọn 1 món trong từng nhóm

1/ KHAI VỊ

- ☐ Khai vị tam sắc: hoành thánh chiên,
xà lách trộn và thịt heo xá xíu
- ☐ Gỏi bồn bồn trộn tôm thịt
- ☐ Gỏi bò cay hương vị Thái Lan
- ☐ Gỏi ngó sen, tôm sú truyền thống
- ☐ Gỏi đặc sản miền Nam
- ☐ Gỏi sò điệp, rau câu tôm biển
- ☐ Xà lách mỳ Ý hải sản

2/ SÚP

- ☐ Súp măng tây thịt gà
- ☐ Súp nấm hải sản
- ☐ Súp Tứ Xuyên chua cay
- ☐ Súp bắp Mỹ nấu thịt heo
- ☐ Súp măng tây thịt cua
- ☐ Súp tôm, thanh cua và nấm tuyết nhĩ
- ☐ Súp kem bí ngô dùng kèm hoành thánh chiên

3/ MÓN THỊT (GÀ, VỊT, BÒ & HEO)

Phục vụ kèm bánh mỳ hoặc bánh bao

- ☐ Gà hấp lá chanh truyền thống
- ☐ Gà quay sốt ớt kiểu Thái Lan
- ☐ Gà quay cổ hương thảo vị chanh
- ☐ Vịt quay sốt nấm đông cô
- ☐ **Vịt quay tiêu**
- ☐ Vịt tiềm thuốc Bắc
- ☐ **Bò hầm tiêu xanh Phú Quốc thượng hạng**
- ☐ Bò xào cần tây và hạt điều
- ☐ Bò hầm củ sen
- ☐ Đùi heo hầm Ragout kiểu Pháp
- ☐ Thăn heo xào sốt chua ngọt với thơm và cần tây
- ☐ **Đùi heo chiên giòn, dùng kèm đồ chua và sốt ớt cay**

4/ HẢI SẢN

- ☐ Tôm hấp nước dừa xiêm hoặc bia
- ☐ Tôm chiên trứng muối Hoàng Kim
- ☐ Tôm chiên bơ tỏi kiểu Hoa Kỳ
- ☐ Cá diêu hồng hấp Hồng Kông
- ☐ Cá chẻm phi lê chiên sốt Thái chua ngọt
- ☐ **Hải sâm hầm nấm đông cô**
- ☐ **Hàu đút lò phô mai**

5/ RAU CỦ

- ☐ Cải thìa sốt nấm đông cô dầu hào
- ☐ Bông cải xanh sốt thịt cua
- ☐ Cải thảo hầm nấm sốt dầu hào
- ☐ Rau xào sốt cà ri
- ☐ Các loại nấm xào sốt tương
- ☐ Các loại rau củ xào bơ, tỏi, mật ong

6/ CƠM VÀ MÌ

- ☐ Cơm chiên Dương Châu
- ☐ Cơm chiên hải sản hạt sen
- ☐ Cơm chiên bò băm và cải bó xôi
- ☐ Mì vàng xá xíu
- ☐ Mì ống sốt bò băm

7/ TRÁNG MIỆNG

- ☐ Pudding xoài
- ☐ Chè đậu ba màu
- ☐ Rau câu Vân Thủy
- ☐ Chè nấm tuyết, táo tàu
- ☐ Bánh flan Eastin
- ☐ Chè trái vải rau câu Lục Bảo
- ☐ Trái cây theo mùa.
(Chọn 3 loại: Thơm, dưa hấu, thanh long,
quýt đường, ổi, bưởi hoặc nho Mỹ)

Nếu khách chọn những món đặc biệt tô đậm thì sẽ tính thêm 400.000vnd++/ món cho 1 bàn

Ngày cưới: _____ Cô dâu - Chú rể: _____

Menu 8 courses

RUBY ADVANCE

VND 8,600,000++/ table of 10 persons (*)
food only

Please make your selection of 1 item in each category

1/ ENTREE

- ☐ Eastin Grand combination platter(deep-fried wonton, garden salad, fresh spring roll & 5 spice roasted chicken)
- ☐ Thien Ly flower with beef salad
- ☐ Hanoian style chicken salad
- ☐ Palm heart & prawn salad
- ☐ Cattails vegetable with prawn salad
- ☐ Penne pasta & ham salad
- ☐ Mixed beans & minced beef salad
- ☐ Classic Caesar salad with bacon, boiled egg& Parmesan cheese

2/ SOUPS

- ☐ Green asparagus & seafood soup
- ☐ Seaweed & scallop soup
- ☐ Prawn, crab sticks & white fungus soup
- ☐ Sea cucumber & black mushroom soup
- ☐ Szechuan hot & sour soup
- ☐ Minced beef soup
- ☐ Carrot cream soup with crumbled carrot batonettes
- ☐ Pumpkin cream soup with deep-fried wonton

3/ POULTRY

The poultry items will be served with bread roll or buns

- ☐ Indian style chicken Tandoori
- ☐ Thai chicken curry
- ☐ Stewed whole chicken with ginseng, chinese mushroom & herbs
- ☐ Roasted duck with black mushroom & tamarind sauce
- ☐ Braised whole duck with pineapple & mushroom
- ☐ Balsamic glazed roasted duck
- ☐ **Roasted duck marinated with green pepper**

4/ BEEF & PORK

The meats item will be served with bread rolls or buns

- ☐ Braised beef
- ☐ Thai beef curry
- ☐ with lotus seeds & mushroom
- ☐ Beef Bourguignon
- ☐ Stewed pork with three beans
- ☐ BBQ spareribs
- ☐ Roasted pork roulade with prune sauce
- ☐ **Deep-fried pork leg, pickle, home-made chilli sauce**

5/ SEAFOOD

- ☐ Steamed tiger prawn in coconut juice or beer
- ☐ Deep-fried tiger prawn with salty egg or garlic butter
- ☐ **Braised sea cucumber with oyster & mushroom sauce**
- ☐ Hong Kong style steamed garoupa
- ☐ Deep-fried sea bass fillet tartar sauce
- ☐ Steamed sea Bass with spring onion & ginger
- ☐ **Baked oyster mornay sauce (2pcs/person)**

6/ VEGETABLES

- ☐ Braised tofu with mushroom & oyster sauce
- ☐ Steamed pak choy with black mushroom sauce
- ☐ Stir-fried broccoli with crab meats sauce
- ☐ Sautéed Tonkin Jasmine flower with garlic
- ☐ Braised Chinese cabbage in oyster sauce
- ☐ Stir-fried vegetables with curry sauce
- ☐ Wild mixed mushroom with soya sauce
- ☐ Mixed roasted vegetable roots with honey garlic butter

7/ RICE AND NOODLE

- ☐ Mixed seafood fried rice
- ☐ Green fried rice with salted fish
- ☐ Fried rice with Ham, chicken, pineapple & chinese sausage
- ☐ Stir-fried yellow noodle with pork char siu
- ☐ Fried rice noodle with beef & vegetables
- ☐ Yellow noodle with seafood & vegetables
- ☐ Penne pasta Bolognaise
- ☐ Farfalle with seafood & tomato basil sauce

8/ DESSERT

- ☐ Green tea pudding
- ☐ Lotus seed sweet soup
- ☐ Yoghurt pudding
- ☐ Vanilla cup cake
- ☐ Mixed fruits in syrup
- ☐ Almond fruit tart
- ☐ Seasonal fresh fruit plate.
- ☐ Green tea coconut mousse

Please choose 3 kinds of following items: pineapple, water melon, dragon, mandarin, guava, pomelo or Grape

Thực đơn 8 món

TIỆC CƯỚI TRỌN GÓI

NGỌC RUBY - 8.600.000VND++/ bàn 10 khách (*)

áp dụng cho thức ăn

Vui lòng chọn 1 món trong từng nhóm

1/ KHAI VỊ

- ☐ Khai vị Eastin: hoành thánh chiên, xà lách, gỏi cuốn tôm và gà quay ngũ vị
- ☐ Gỏi bò bông thiên lý
- ☐ Gỏi gà hương Bắc
- ☐ Gỏi đặc sản miền Nam
- ☐ Gỏi bòn bòn tôm thịt
- ☐ Xà lách mỹ ống thịt nguội
- ☐ Xà lách đậu và thịt bò băm
- ☐ Xà lách Caesar với thịt xông khói, trứng luộc và phô mai Parmesan

2/ SÚP

- ☐ Súp măng tây hải sản
- ☐ Súp rong biển sò điệp
- ☐ Súp tôm, thanh cua và nấm tuyết
- ☐ Súp hải sâm nấm đông cô
- ☐ Súp chua cay Tứ Xuyên
- ☐ Súp bò hầm
- ☐ Súp kem cà rốt dùng kèm bánh mì nướng phô mai giòn
- ☐ Súp kem bí ngô hoành thánh chiên

3/ MÓN GÀ, VỊT

Phục vụ kèm bánh mì hoặc bánh bao

- ☐ Gà nướng Tandoori
- ☐ Cà ri gà kiểu Thái Lan
- ☐ Gà tiềm nhân sâm gia vị Trung Hoa
- ☐ Vịt quay nấm đông cô sốt me
- ☐ Vịt tiềm thượng hạng 2 vị
- ☐ Vịt quay tẩm syrup giấm đen
- ☐ **Vịt quay tẩm tiêu xanh**

4/ MÓN BÒ, HEO

Được phục vụ kèm bánh mì hoặc bánh bao

- ☐ Cà ri bò Thái Lan
- ☐ Bò hầm hạt sen và nấm
- ☐ Bò hầm rượu vang, nấm và rau kiểu Pháp
- ☐ Heo hầm đậu tam sắc
- ☐ Sườn heo nướng sốt BBQ
- ☐ Ba rọi heo cuộn sốt mặn
- ☐ **Đùi heo chiên giòn, kèm đồ chua và sốt ớt cay**

Nếu khách chọn những món đặc biệt tô đậm thì sẽ tính thêm 400.000vnd++/ món cho 1 bàn

5/ HẢI SẢN

- ☐ Tôm hấp nước dừa xiêm hoặc hấp bia
- ☐ Tôm chiên trứng muối Hoàng Kim hoặc bơ tỏi
- ☐ **Hải sâm hầm nấm đông cô, dầu hào**
- ☐ Cá bống mú hấp kiểu Hồng Kông
- ☐ Cá chẽm chiên giòn sốt tartar
- ☐ Cá chẽm hấp hành gừng
- ☐ **Hàu sữa nướng phô mai (2 con/người)**

6/ RAU CỦ

- ☐ Đậu hũ hầm nấm sốt dầu hào
- ☐ Cải thìa sốt nấm đông cô
- ☐ Bông cải xanh xào thịt cua
- ☐ Bông thiên lý xào tỏi
- ☐ Cải thảo hầm sốt dầu hào
- ☐ Rau xào sốt cà ri
- ☐ Các loại nấm xào sốt tương
- ☐ Các loại rau củ xào bơ, tỏi & mật ong

7/ CƠM VÀ MÌ

- ☐ Cơm chiên hải sản
- ☐ Cơm chiên xanh cá mặ
- ☐ Cơm chiên thịt nguội, gà, thơm và Lạp xưởng
- ☐ Mì vàng xá xíu
- ☐ Bún gạo xào bò và rau
- ☐ Mì vàng xào hải sản
- ☐ Mì ống sốt bò băm
- ☐ Mì Ý đĩa quạt sốt cà chua và hải sản

8/ TRÁNG MIỆNG

- ☐ Pudding trà xanh
- ☐ Chè hạt sen thượng hạng
- ☐ Pudding sữa chua
- ☐ Bánh cupcake hương vanilla
- ☐ Chè ngũ quả
- ☐ Bánh Tart hạnh nhân
- ☐ Bánh mousse dừa và trà xanh
- ☐ Trái cây theo mùa.

Chọn 3 loại: thơm, dưa hấu, thanh long, quýt đường, ổi, bưởi hoặc nho Mỹ.

Wedding date: _____ Bride & Groom: _____

Ngày cưới: _____ Cô dâu - Chú rể: _____

Menu 8 courses

DIAMOND PREMIUM
VND 10,000,000++/ table of 10 persons (*)
food only
Please make your selection of 1 item in each category

1/ ENTREE

- ☐ Eastin Grand combination platter: (Maki roll, green leaves & herbs, Phoenix cold cut & BBQ chicken wings tulips)
- ☐ Roasted beef & Kim chi salad
- ☐ Prawn & pineapple with cocktail sauce
- ☐ Jelly fish, seafood salad
- ☐ Cattails vegetable with prawn salad
- ☐ Spicy roasted duck salad
- ☐ Fennel & squid salad with orange dressing
- ☐ Greek salad

2/ SOUPS

- ☐ Green asparagus & seafood soup
- ☐ Seaweed & scallops soup
- ☐ Fish maw & crab meat soup
- ☐ Sea cucumber & prawn soup
- ☐ Abalone & chicken soup
- ☐ Thai Tom Yum soup with prawn
- ☐ Leek & potato cream soup with prawn dumpling
- ☐ Wild mushroom soup topped with truffle oil

3/ MEATS (CHICKEN, DUCK, BEEF & PORK)

The meats & poultry items will be served with bread rolls or buns

- ☐ Steamed chicken with spring onion & soya sauce
- ☐ 5 spices roasted Pigeon (1/2 pc/ person)
- ☐ Roasted chicken with black mushroom & soya sauce
- ☐ Roasted chicken with lemon rosemary herbs
- ☐ Roasted duck a la orange
- ☐ Stewed duck in Chinese herbs & spices
- ☐ Roasted duck with Thai plum sauce
- ☐ Honey glazed pork with raisin sauce
- ☐ Braised pork with mixed bean
- ☐ Hong Kong style deep fried pork spareribs
- ☐ Wok-fried beef with green pepper corn sauce
- ☐ Mongolian stir-fried beef
- ☐ Beef ragout
- ☐ Haft roasted suckling pig
- ☐ Thai beef curry

4/ EASTIN GRAND' SPECIAL

- ☐ Stewed beef shank with lotus root
- ☐ Lamb curry with cashew nut
- ☐ Deep-fried salmon with Thai tamarind sauce
- ☐ Baked oyster mornay sauce (2pcs/ person)
- ☐ Deep-fried pork leg, pickle, home-made chilli sauce
- ☐ Roasted duck marinated with green pepper

5/ SEAFOOD

- ☐ Steamed tiger prawn in coconut juice or beer
- ☐ Hong Kong deep-fried prawn with salt & chili
- ☐ Braised sea cucumber with black mushroom & oyster sauce
- ☐ Steamed grouper with spring onion & soya sauce
- ☐ Steamed sea Bass with spring onion & ginger

6/ VEGETABLES

- ☐ Steamed pak choy with dong co mushroom sauce
- ☐ Stir-fried broccoli with crab meats sauce
- ☐ Sautéed thien ly flower with garlic
- ☐ Braised chinese cabbage in oyster sauce
- ☐ Stir-fried vegetables with curry sauce
- ☐ Wild mixed mushroom with soya sauce
- ☐ Mixed roasted vegetable roots with honey garlic butter

7/ RICE AND NOODLE

- ☐ Fried rice with minced beef, pineapple & vegetables
- ☐ Green fried rice with salted fish
- ☐ Mixed seafood fried rice
- ☐ Thai style wok-fried noodle with chicken
- ☐ Stir-fried noodle with seafood & vegetables
- ☐ Penne pasta bolognaise
- ☐ Farfalle with seafood & tomato basil sauce
- ☐ Stir-fried yellow noodle with pork char siew

8/ DESSERT

- ☐ Vietnamese sweet combination
- ☐ Pandan white chocolate mousse
- ☐ Seasonal fresh fruit plate.
- ☐ Tiramisu cake
- ☐ Opera cake
- ☐ Thai sweet soup

Pls choose 3 kinds of following items: pineapple, water melon, dragon, mandarin, guava, pomelo or grape

If guest chooses bolded special dishes, the price be added more VND 400,000++/dish per table

Wedding date: _____ Bride & Groom: _____

Thực đơn 8 món

TIỆC CƯỚI TRỌN GÓI
KIM CƯƠNG - 10.000.000VND++/ bàn 10 khách (*)
áp dụng cho thức ăn
Vui lòng chọn 1 món trong từng nhóm

1/ KHAI VỊ

- ☐ Khai vị Eastin: Sushi cuộn, xà lách, chả phượng hoàng và cánh gà sốt BBQ
- ☐ Gỏi bò trộn Kim Chi
- ☐ Tôm sốt cocktail và thơm nhiệt đới
- ☐ Gỏi sứa hải sản
- ☐ Gỏi bòn bòn trộn tôm
- ☐ Gỏi vịt quay vị cay
- ☐ Xà lách củ thì là vị cay với mực sốt dầu giấm cam
- ☐ Xà lách phô mai Hy Lạp

2/ SÚP

- ☐ Súp măng tây hải sản
- ☐ Súp rong biển sò điệp
- ☐ Súp bóng cá thịt cua
- ☐ Súp hải sâm nấu tôm
- ☐ Súp bào ngư thịt gà
- ☐ Tom Yum Thái Lan nấu với tôm sú
- ☐ Súp kem tỏi Tây, hoành thánh tôm chiên khoai tây
- ☐ Súp kem nấm rừng với hương nấm đen Ý

3/ THỊT (GÀ, VỊT, BÒ & HEO)

Phục vụ kèm bánh mì hoặc bánh bao

- ☐ Gà hấp hành gừng sốt nước xì dầu
- ☐ Bò câu ướp ngũ vị quay giòn
- ☐ Gà quay sốt nấm đông cô
- ☐ Gà quay hương thảo và chanh
- ☐ Vịt quay sốt cam thảo quả
- ☐ Vịt tiềm thuốc bắc Trung Hoa
- ☐ Vịt quay sốt mặn Thái
- ☐ Heo tẩm mật ong quay sốt nho khô
- ☐ Heo hầm đậu tam sắc
- ☐ Cà ri bò kiểu Thái
- ☐ Bò xào Mông Cổ
- ☐ Sườn heo chiên muối ớt Hồng Kông
- ☐ Heo sữa quay hảo hạng
- ☐ Bò xào sốt tiêu xanh
- ☐ Bò hầm ragout

4/ MÓN ĐẶC BIỆT CỦA EASTIN

- ☐ Bắp bò hầm củ sen
- ☐ Cà ri thịt cừu với hạt điều
- ☐ Cá hồi chiên giòn sốt me cay Thái Lan
- ☐ Hàu sữa nướng phô mai
- ☐ Đùi heo chiên giòn, kèm đồ chua và sốt ớt
- ☐ Vịt quay tiêu xanh

5/ HẢI SẢN

- ☐ Tôm hấp nước dừa xiêm hoặc hấp bia
- ☐ Tôm chiên muối ớt Hồng Kông
- ☐ Hải sâm hầm nấm đông cô
- ☐ Cá bống mú hấp Hồng Kông
- ☐ Cá chẽm hấp hành gừng

6/ RAU CỦ

- ☐ Cải thìa sốt nấm đông cô
- ☐ Bông cải xanh sốt thịt cua
- ☐ Bông thiên lý xào tỏi
- ☐ Cải thảo hầm sốt dầu hào
- ☐ Rau xào sốt cà ri
- ☐ Nấm xào sốt tương
- ☐ Rau củ xào bơ, tỏi & mật ong

7/ CƠM VÀ MÌ

- ☐ Cơm chiên bò, thơm và rau củ
- ☐ Cơm chiên xanh cá mận
- ☐ Cơm chiên hải sản
- ☐ Mì xào gà kiểu Thái
- ☐ Mì xào hải sản và rau củ
- ☐ Mì ống sốt bò bằm
- ☐ Mì Ý đĩa quạt với sốt cà chua và hải sản
- ☐ Mì vàng xá xíu

8/ TRÁNG MIỆNG

- ☐ Chè Thái Lan
- ☐ Sâm bổ lượng
- ☐ Bánh kem tiramisu Ý
- ☐ Mousse lá dừa sô cô la trắng
- ☐ Bánh kem opera
- ☐ Trái cây theo mùa.
- Chọn 3 loại : Thơm, dưa hấu, thanh long, quýt đường, ổi, bưởi hoặc nho Mỹ*

Nếu khách chọn những món đặc biệt tô đậm thì sẽ tính thêm 400.000vnd++/ món cho 1 bàn

Ngày cưới: _____ Cô dâu - Chú rể: _____

Thực đơn món Hoa

THỰC ĐƠN 1: 6.800.000 VND ++ / 10 khách

Ba món quay khai vị
Súp đậu hủ hải sản
Mực xào hạt macadamia
Tôm sú chấy tỏi
Nấm đông cô, bó xôi sốt dầu hào
Cá mú nghệ hấp kiểu Hồng Kông
Cơm chiên Dương Châu
Chè đậu đỏ hạt sen

THỰC ĐƠN 2: 7.680.000 VND ++ / 10 khách

Vịt quay Quảng Đông
Nấm đông cô cải thảo gà tiềm
Sò điệp xào rau cải
Sườn kinh đô
Tôm chiên bơ sốt chanh
Cá mú nghệ hấp kiểu Hồng Kông
Cơm chiên sò điệp khô lòng trắng trứng
Chè đậu đỏ trôi nước

THỰC ĐƠN 3: 8.080.000 VND ++ / 10 khách

Vịt quay Quảng Đông
Súp sò điệp gạch cua
Gà xào nấm thập cẩm với rau củ
Gân heo, nấm đông cô sốt bào ngư
Tôm sú chiên xì dầu
Cá mú nghệ hấp kiểu Hồng Kông
Cơm chiên hải sản
Đậu hủ hạnh nhân

THỰC ĐƠN 4: 10.080.000 VND ++ / 10 khách

Ba món quay khai vị
Súp bào ngư hải sản vi cá
Tôm sú rang muối tiêu
Ốc biển với rau sốt dầu hào
Gà chiên da giòn
Cá mú nghệ hấp kiểu Hồng Kông
Cơm chiên hải sản Tung Garden
Pudding xoài

THỰC ĐƠN 5: 11.880.000 VND ++ / 10 khách

Heo sữa quay nguyên con
Kỷ tử sò điệp khô gà tiềm
Sò điệp xào bông cải xanh tương XO
Bào ngư hải sản sốt dầu hào
Tôm sú hoàng kim
Cá bóng tượng hấp Hồng Kông
Cơm hải sản lá sen
Dương chi cam lộ

THỰC ĐƠN 6: 15.380.000 VND ++ / 10 khách

Heo sữa quay thập cẩm
Súp vi cá gà xé và bóng cá
Chân ngỗng nấm đông cô sốt bào ngư
Càng cua bách hoa
Tôm xào hạt điều
Cá bóng tượng hấp Hồng Kông
Cơm chiên hải sản
Tuyệt giáp tiềm táo đỏ

Wedding date: _____ Bride & Groom: _____

Menu Chinese

SET MENU 1: VND 6,800,000++/ 10 pax

烧味三拼
海鲜豆腐羹
美果酱皇炒枝片
金银蒜爆生蝦
冬菇扒菠菜
清蒸花尾躉
扬州炒饭
莲子红豆沙

SET MENU 2: VND 7,680,000++/ 10 pax

脆皮烧鸭皇
菜胆北菇燉鸡汤
碧綠炒帶子
京都焗排骨
奶柠炸虾球
清蒸花尾躉
瑶柱蛋白炒饭
红豆沙汤丸

SET MENU 3: VND 8,080,000++/ 10 pax

脆皮烧鸭皇
龙皇帶子羹
翡翠什菌炒鸡球
鲍鱼汁北菇蹄根
豉油皇煎生虾
清蒸花尾躉
海鲜炒饭
杏仁豆腐

SET MENU 4: VND 10,080,000++/ 10 pax

烧味三拼
鲍参翅肚羹
椒盐生虾
响螺片扒时蔬
脆皮炸子鸡
清蒸花尾躉
东家海鲜炒饭
香芒果布丁

SET MENU 5: VND 11,880,000++/ 10 pax

鸿运乳猪
杞子瑶柱炖鸡汤
XO帶子炒西兰花
鲍鱼扣海参
黄金焗生虾
清蒸筍壳鱼
家鄉荷叶饭
杨枝甘露

SET MENU 6: VND 15,380,000++/ 10 pax

乳猪大拼盆
红烧花胶鸡丝翅
福祿花菇扣鵝掌
百花炸让蟹钳
腰果炒虾仁
清蒸筍壳鱼
翡翠海鲜炒饭
红莲炖雪蛤

Wedding date: _____ Bride & Groom: _____