



CÂU CHUYỆN CỔ TÍCH
BẮT ĐẦU TỪ ĐÂY



Tiệc cưới thanh lịch tại POOL HOUSE

NGÀY ĐẶC BIỆT ĐÁNG NHỚ

- Thực đơn món Á hoặc món Âu
 - Phục vụ gói nước uống không cồn và bia tươi Tiger xuyên suốt 1 giờ lúc đón khách
 - Thức ăn nhẹ trong khi đón khách
 - Bàn tiếp tân trang trí hoa tươi
 - Thùng đựng tiền mừng trang trí hoa tươi
 - Sổ ký tên lưu niệm
-
- Phục vụ gói nước uống không cồn và bia tươi Tiger trong vòng 2 giờ trong tiệc
 - Trang trí hoa tươi & nến trên mỗi bàn tiệc
 - Tháp sâm panh với đá khô tạo khói
 - Bánh cưới 5 tầng với 1 tầng thật
-
- Quà lưu niệm cho mỗi khách
 - Sử dụng thiết bị màn hình, máy chiếu sẵn có trong suốt buổi tiệc
 - Ăn nhẹ cho cô dâu và chú rể trước tiệc
 - Bố trí phòng thay đồ thích hợp (*)

Chỉ từ

Liên hệ chúng tôi để có báo giá ngay

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT

() Kèm điều kiện*

() Áp dụng cho 40 khách trở lên*

Địa điểm độc đáo chỉ có tại Park Hyatt Saigon, nơi tràn ngập ánh sáng với góc nhìn ra hồ bơi cùng khu vườn xanh mát, một địa điểm hoàn hảo cho đám cưới mang phong cách phóng khoáng, hiện đại và tinh tế.

thực đơn MÓN ÂU

Chọn một món cho mỗi loại

Bánh mì và bơ

KHAI VỊ

- ☐ Măng tây chân, sốt bơ vị nấm truffle, củ cải, dấm bông Parma xông khói
- ☐ Súp dưa hấu, cà chua, dầu quế tây, ô liu chiên giòn
- ☐ Cá ngừ tái, sốt shiso, củ cải ngâm, táo, cải ngựa

MÓN CHÍNH

- ☐ Ưc gà nướng, nấm nghiền, hạt dẻ, sốt nấm thông
- ☐ Cá mú áp chảo, cà chua, bí ngòi bào sợi, dầu quế tây
- ☐ Ba rọi nướng, bông cải trắng nghiền, nho khô

TRÁNG MIỆNG

- ☐ Kem mềm vị cà phê Việt Nam, kẹo hạnh nhân sô cô la
- ☐ Thơm nướng, kem vani
- ☐ Bánh lòng trắng sấy vị xoài vani, kem tươi





thực đơn MÓN ÂU

Chọn một món cho mỗi loại

Bánh mì và bơ

KHAI VỊ

- ☐ Tôm chân, bơ nghiền, táo xanh, sốt mayonnaise mù tạc xanh
- ☐ Pate kiểu Pháp, xà lách trộn, sốt mù tạc Dijon
- ☐ Cá hồi xông khói, kem chua hương chanh, nụ bạch hoa, bánh mì

RƯỢU NHẹ GIỮA BUỔI

- ☐ Kem đá vị lê
- ☐ Kem đá vị cam, việt quất, rượu vodka
- ☐ Kem đá vị rượu chanh

MÓN CHÍNH

- ☐ Cá mú, cà rốt nghiền, bí ngòi, sốt kem chanh
- ☐ Thăn heo nướng, bí đỏ, lê, sốt vang Pháp
- ☐ Thăn bò New Zealand nướng, khoai tây nghiền, sốt vang Pháp

TRÁNG MIỆNG

- ☐ Sốt kem yogurt vani, dâu, phúc bồn tử ngâm đường và bánh quy mè đen
- ☐ Bánh tart mini vị bưởi hồng và ngải giấm, mứt vị bưởi
- ☐ Kem mềm sô cô la, mứt ôi hồng



thực đơn MÓN ÂU

Chọn một món cho mỗi loại

Bánh mì và bơ

KHAI VỊ 1

- ☐ Pate gan ngỗng, xoài hầm, thanh long, sốt dầu, bánh mì
- ☐ Dăm bông Iberico, kem nấm truffle, xà lách, bánh mì
- ☐ Tôm hùm chân, nước ép cà chua, phô mai Mozzarella, quế tây

KHAI VỊ 2

- ☐ Phi lê cá hồi, cà rốt nghiền, cà rốt, bột dừa, dầu sả
- ☐ Hoành thánh nhân gan ngỗng, sốt kem Pháp
- ☐ Bạch tuộc hầm, khoai tây nghiền xông khói, sốt rau mùi

RƯỢU NHẹ GIỮA BUỔI

- ☐ Kem đá quả lý chua
- ☐ Kem đá vị bưởi, rượu mùi quả mâm xôi
- ☐ Kem đá vị chanh dây và rượu champagne

MÓN CHÍNH

- ☐ Mả heo hầm rượu vang, bắp cải Brussel, ba rọi xông khói
- ☐ Cá chẽm áp chảo, măng tây nghiền, xà lách, hành tím hầm, sốt gà
- ☐ Thăn bò Úc nướng, bí đỏ nghiền, sốt bò vị nấm truffle

TRÁNG MIỆNG

- ☐ Kem lạnh sô cô la trắng, trái cây tươi, rượu, bánh quy vị hạnh nhân
- ☐ Bánh xếp cam, kem vanilla
- ☐ Kẹo mật ong và các loại hạt, kem trứng nhục đậu khấu, sốt chanh dây





thực đơn MÓN ÂU

Chọn một món cho mỗi loại

Bánh mì và bơ

KHAI VỊ 1

- ☐ Pa tê gan ngỗng, mứt xoài, thanh long, sốt dâu
- ☐ Cá hồi đại dương xông khói, củ dền nghiền, nụ bạch hoa, sốt chanh tương Nhật
- ☐ Dăm bông Iberico, kem nấm truffle, xà lách, bánh mì

KHAI VỊ 2

- ☐ Gan ngỗng áp chảo, nấm rừng, sốt gà vị nấm truffle
- ☐ Hoàn thánh bò câu, nấm nghiền, sốt bơ vị nấm truffle đen
- ☐ Súp kem thịt cua, bắp xông khói nghiền

RƯỢU NHẸ GIỮA BUỔI

- ☐ Kem đá vị táo, rượu Calvados
- ☐ Kem đá vị dâu, rượu champagne
- ☐ Kem đá vị cam, rượu Grand Marnier

MÓN CHÍNH

- ☐ Cá chày, xúc xích, củ thì là nghiền, măng tây, sốt gà hương cải xoong
- ☐ Thăn bò nướng, cải bó xôi xào, sốt bò vị nấm truffle
- ☐ Ưc vịt nướng, ngũ cốc ngào mật ong, bí đỏ nghiền, phúc bồn tử, hạt dẻ, sốt vịt

TRÁNG MIỆNG

- ☐ Phô mai Brie nấm Truffle, rau xà lách, bánh mỳ hỗn hợp hạt và mứt
- ☐ Bánh tart sô cô la, kem đá vị cam rượu Cointreau
- ☐ Bánh Tiramisu

thực đơn

MÓN Á

Chọn một món cho mỗi loại

KHAI VỊ

- ☐ Chả giò nhân thịt heo, trứng bắc thảo, xốt mặn / Gỏi sứa/ Cánh gà hầm tương
- ☐ Bắp bò hầm / Gỏi gà kiểu Tứ Xuyên / Hàu nướng phô mai, cải bó xôi
- ☐ Hoành thánh chiên giòn xốt mặn/ Xà lách bò/ Mực chiên giòn

SÚP

- ☐ Súp bí đao, tôm sú, tàu hũ non, nấm
- ☐ Súp bào ngư, thịt gà chua cay kiểu Tứ Xuyên
- ☐ Súp sườn heo hầm củ sen

MÓN CHÍNH

THỊT

- ☐ Thăn bò xào, giá, ớt chuông, cần tây, xốt tương mật ong
- ☐ Vịt quay xốt tiêu đen, bánh bao hấp
- ☐ Gà hấp kiểu Tứ Xuyên, cải thìa, xốt dầu hào

CÁ

- ☐ Cá chẻm hấp ngũ vị, miến, tương gừng
- ☐ Tôm xào rau củ, xốt bơ tỏi
- ☐ Cá chẻm áp chảo, bông cải xanh, xốt tương hột chua cay

MÓN RAU

- ☐ Cải thảo hầm, thịt nguội, nấm, xốt bào ngư
- ☐ Đậu Hà Lan xào, bắp non, nấm đông cô, nước tương
- ☐ Nấm đông cô hấp, trúc sinh, cải thìa, trứng bách thảo

MÌ VÀ COM

- ☐ Mì trứng xào, xá xíu, thăn heo, cà rốt, ớt chuông
- ☐ Cơm chiên hải sản, rau củ, hành lá
- ☐ Hủ tiếu xào, tôm sú, da heo, cải thảo, cải thìa, cà rốt

TRÁNG MIỆNG

- ☐ Rau câu dừa, xoài, xốt xoài
- ☐ Bánh pút đỉnh vị mít, nước đường vị sả
- ☐ Trái cây tươi





thực đơn MÓN Á

Chọn một món cho mỗi loại

KHAI VỊ

- ☐ Heo sữa quay sốt hoisin/ Gỏi miến trộn mực/ Xứ mại nhân tôm khô, thịt heo
- ☐ Tôm bọc hải sản chiên giòn/ Gỏi cà tím/ Thăn heo nướng ngũ vị
- ☐ Tôm viên chiên/ Gỏi vịt Bắc Kinh/ Mực chiên sốt chua ngọt

SÚP

- ☐ Súp chua cay, thịt heo xay, nấm đông cô, tàu hũ, trúc sinh
- ☐ Súp sủi cảo nhân tôm, thịt heo, cải thìa, nấm đông cô
- ☐ Súp bào ngư, tôm sú, sò điệp, nấm kim châm

MÓN CHÍNH

THỊT

- ☐ Gà quay sốt mặn
- ☐ Thăn bò New Zealand xào đậu Hà Lan, bắp non, nấm, sốt tiêu đen
- ☐ Sườn nướng ngũ vị, sốt mật ong

HẢI SẢN

- ☐ Tôm sú xào đậu Hà Lan, bắp non, nấm đông cô, sốt bơ tỏi
- ☐ Cua lột chiên giòn sốt chanh dây
- ☐ Mực xào kiểu Tứ Xuyên

CÁ

- ☐ Cá mú hấp kiểu Hồng Kông
- ☐ Cá chẽm hấp măng
- ☐ Cá chẽm chiên giòn, nấm, măng, tiêu Tứ Xuyên

MÓN RAU

- ☐ Đọt bông cải xanh hấp nấm đông cô sốt trứng bách thảo, trúc sinh
- ☐ Cải rổ hấp nấm đông cô, tàu hũ ky sốt dầu hào
- ☐ Đậu hũ kiểu Tứ Xuyên, thịt bò xay, đậu Hà Lan

MÌ VÀ CƠM

- ☐ Mì E-fu xào, tôm sú, cải ngọt, nấm đùi gà
- ☐ Mì trứng xào, gà, giá, sốt bào ngư sợi
- ☐ Cơm chiên hải sản, thịt nguội, măng tây, hành lá

TRÁNG MIỆNG

- ☐ Tàu hũ, trân châu, đường đen
- ☐ Bánh pút đỉnh dừa, sốt chanh dây
- ☐ Trái cây tươi

thực đơn MÓN Á

Chọn một món cho mỗi loại

KHAI VỊ

- ☐ Hoành thánh tôm thịt chiên giòn/ Gỏi xoài trộn vệt quay/ Chả giò cua xốt mặn
- ☐ Heo sữa quay xốt hoisin, bánh bao hấp/ Gỏi sứa/ Chả giò Tứ Xuyên xốt mặn
- ☐ Xá xiu, dưa chuột muối/ Xà lách bò, măng tây, ớt chuông/ Hàu nướng xốt XO

SÚP

- ☐ Súp bào ngư thượng hạng, vệt quay, trúc sinh
- ☐ Gà ác hầm hạt sen, táo đỏ
- ☐ Hoành thánh nhân tôm sú, thịt heo Iberico, cải thìa

MÓN CHÍNH

THỊT

- ☐ Thịt cừu xào kiểu Hồ Nam
- ☐ Vịt quay Quảng Đông xốt hoisin, bánh bao chiên
- ☐ Thăn bò xào xốt XO, đậu Hà Lan, bắp non, nấm đông cô

HẢI SẢN

- ☐ Tôm càng đút lò xốt hải sản, hành, gừng
- ☐ Sò điệp Nhật xào đậu Hà Lan xốt tàu xì
- ☐ Hải sâm hầm nấm, cải thìa, xốt bào ngư hương gừng

CÁ

- ☐ Cá hồi Na Uy hấp, ớt chua, gừng, ngò rí
- ☐ Cá chẻm chiên giòn, xốt thịt ba rọi, nấm đông cô, hành lá, gừng
- ☐ Cá mú hấp kỳ lân, thịt nguội, nấm đông cô, cà rốt, xốt bào ngư

RAU

- ☐ Cải thảo hầm thịt nguội, xốt thượng hạng
- ☐ Đậu Hà Lan xào bắp non, hành tím, hạt điều, xốt tương bơ
- ☐ Đậu hũ non nhồi thịt heo, hải sản, bông cải xanh, trứng vệt muối xốt dầu hào

COM HOẶC MÌ

- ☐ Cơm chiên hải sản, sò điệp khô, măng tây, hành lá
- ☐ Mì E-fu xào, thịt cua, nấm kim châm, bông hẹ, cà rốt
- ☐ Mì trứng xào thăn bò, cải ngọt Hong Kong, nấm

TRÁNG MIỆNG

- ☐ Bánh pút đỉnh khoai lang, dừa, vụn hạt mác ca
- ☐ Bánh trứng hấp, xốt chanh dây, kẹo đậu phộng
- ☐ Trái cây tươi





thực đơn MÓN Á

Chọn một món cho mỗi loại

KHAI VỊ

- ☐ Chả giò tôm hùm/ Xá xíu heo Iberico/ Hoàn thành hải sản
- ☐ Heo sữa quay sốt hoisin, bánh bao hấp/ Chả giò sò điệp Nhật/ Gỏi sữa
- ☐ Càng cua bách hoa/ Gỏi bò sốt hoisin/ Hàu nướng phô mai

SÚP

- ☐ Súp hải sâm thượng hạng, bóng cá, tàu hũ trứng, tóc tiên
- ☐ Bò câu hầm nhân sâm, hạt sen, nấm đông cô
- ☐ Hoàn thành nhân bào ngư, thịt heo, cải thìa, nấm

MÓN CHÍNH

THỊT

- ☐ Đùi cừu xào kiểu Bắc Kinh, tỏi tây, hành lá, gừng, sốt tương đen
- ☐ Bò câu quay, hoa hời, rau củ chua
- ☐ Thăn bò Úc hầm sốt hoisin, nấm, hành lá, mè

HẢI SẢN

- ☐ Sò điệp Nhật hấp, sốt thịt cua, bí đao
- ☐ Tôm càng chiên sốt trứng muối
- ☐ Hải sâm hầm bào ngư, nấm, bông cải xanh, sốt dầu hào

CÁ

- ☐ Cá hồi Na Uy áp chảo, sốt hải sản, hành tím, ớt chuông, ngô rí
- ☐ Cá mú hấp kiểu Thượng Hải, thịt nguội, măng, nấm đông cô, dầu mè
- ☐ Cá chẽm hấp kỳ lân, bào ngư, thịt nguội, nấm

MÓN RAU

- ☐ Đọt bông cải xanh hầm, gạch cua, cà rốt, sốt bào ngư sợi
- ☐ Nấm đông cô xào, tôm viên, đậu Hà Lan, cà rốt, bắp non
- ☐ Đậu hũ nhồi hải sản, trứng muối, cải thìa, sốt thượng hạng

MÌ VÀ CƠM

- ☐ Cơm chiên hải sản, thịt vịt, hạt sen, hành lá gói lá sen
- ☐ Mì E-fu xào mực, thịt cua, nấm linh chi trắng, cải ngọt Hồng Kông
- ☐ Mì trứng tươi kiểu Thượng Hải, thăn bò Úc, tôm sú, cải rổ, bắp non

TRÁNG MIỆNG

- ☐ Bánh gạo nhân dừa, sốt caramen đậu phộng
- ☐ Bánh kẹp xoài kiểu Hồng Kông, kem vani
- ☐ Trái cây tươi



*T*ình yêu thăng hoa

trong không gian sảnh tiệc sang trọng và lãng mạn,

Biến hóa với đa dạng chủ đề





*Nhiều mẫu bánh cưới phong phú
do các đầu bếp bánh của khách sạn chuẩn bị*

PARK HYATT SAIGON™

2 Công trường Lam Sơn, Phường Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh
T: +84 28 3520 2351 | F: +84 28 3822 5603
sales.saiph@hyatt.com | parkhyattsaiagon.com