



CÂU CHUYỆN CỔ TÍCH
BẮT ĐẦU TỪ ĐÂY



Tiệc cưới tại PARK HYATT SAIGON

NGÀY CỦA HẠNH PHÚC VÀ KỶ NIỆM

Thực đơn món Âu

Bữa ăn thử miễn phí trước tiệc (*)

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

Ban nhạc tam tấu lúc 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

Hoa tươi trang trí dọc theo lối lên sân khấu

Tháp sâm panh với đá khô tạo khói

Bánh cưới 5 tầng với 1 tầng thật

Thiệp cưới sang trọng (*)

Quà lưu niệm cho mỗi khách

MC tiếng Việt cho nghi thức lễ cưới (*)

Ban nhạc cổ điển biểu diễn trong vòng
2 tiếng trong tiệc (*)

Sử dụng thiết bị màn hình, máy chiếu sẵn có trong
suốt buổi tiệc

Ăn nhẹ cho cô dâu và chú rể trước tiệc

Tặng phòng tân hôn cao cấp cho
cô dâu và chú rể, bao gồm ăn sáng (*)

Giá 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 200 khách trở lên

thực đơn MÓN ÂU

Chọn một món cho mỗi loại

Bánh mỳ và bơ

KHAI VỊ

- ☐ Măng tây chân, sốt bơ vị nấm truffle, củ cải, dăm 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, mút xoài, 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

- ☐ Má 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
- ☐ Hoành 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





*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