



CÂU CHUYỆN CỔ TÍCH
BẮT ĐẦU TỪ ĐÂY



Tiệc cưới *tại* PARK HYATT SAIGON

NGÀY CỦA HẠNH PHÚC VÀ KỶ NIỆM

Thực đơn món Á

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 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 chẽm hấp ngũ vị, miến, tương gừng
- ☐ Tôm xào rau củ, xốt bơ tỏi
- ☐ Cá chẽm 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 CƠM

- ☐ 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 mật
- ☐ 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, 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
- ☐ Vệt 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 xù, xốt thịt ba rọi, nấm đông cô, hành lá, gừng
- ☐ Cá mú hấp kỳ lân, thịt ngưu, nấm đông cô, cà rốt, xốt bào ngư

MÓN RAU

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

MÌ VÀ CƠM

- ☐ 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 Hồng Kông, 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 xiu 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 sản 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 ngỗng, măng, nấm đông cô, dầu mè
- ☐ Cá chẽm hấp kỳ lân, bào ngư, thịt ngỗng, 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



*L*uxury ballroom

Easily transforms to any desired themes

*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, QUẬN 1, THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
T: +84 28 3520 2351 | F: +84 28 3822 5603
SALES.SAIPH@HYATT.COM | PARKHYATTSAIGON.COM