

Diamond Package

VND795,000++/ khách / guest

- **Thực đơn chọn món Việt Nam**
Vietnamese set menu
 - **Bia và nước ngọt uống không giới hạn trong 01 tiếng**
Free-flow of draught beer and soft drink for one hour
 - **Tiệc trà đón khách đầu giờ**
Welcome tea
 - **Nghệ sĩ violon & ghi ta biểu diễn lúc đón khách đầu giờ**
Violin and guitar performance during welcome time
 - **Bàn tiếp tân với sổ hồng lưu bút**
Reception table with signing book, pens
 - **Hộp quà mừng may mắn**
Lucky money box
 - **Cổng hoa hồng đón khách**
Romantic wedding flower gate
 - **Thảm đỏ điểm cánh hoa hồng**
Red carpet with rose petals
 - **Đá khô dọc theo thảm đỏ**
Dried ice along the red carpet
 - **Pháo bông**
Confetti to welcome Bride & Groom upon entering function room
 - **Phông cưới lãng mạn**
Romantic wedding backdrop
 - **Bánh cưới ba tầng**
03 tier wedding cake
 - **Tháp ly sâm panh với 02 chai rượu vang nổ**
Champagne tower with 02 bottles of sparkling wine
 - **Sân khấu trang trí với 02 cột hoa**
02 flower pillars on the stage
 - **Tượng băng đôi thiên nga uyên ương trên sân khấu**
Swan shaped ice carving on the stage
 - **Bàn tiệc theo tiêu chuẩn với hoa tươi trang trí**
Standard dining tables decorated with white rose
 - **Người dẫn chương trình cho phần nghi lễ (tiếng Việt)**
01 master of wedding ceremony (Vietnamese speaking)
 - **Nhạc nền dành cho đám cưới (nhạc đĩa CD)**
Wedding background music (CD music)
 - **Tiệc thử đồ ăn cho 8 người**
Food tasting for the selected menu for maximum 08 people
 - **01 phòng ở cho đêm tân hôn tại khách sạn, bao gồm ăn sáng, hoa quả tươi**
01 complimentary Honeymoon deluxe double room including breakfast, welcome flowers and fruit platter
 - **Xe đưa đón cô dâu, có trang trí hoa, sử dụng trong 4 tiếng phạm vi nội thành Hà Nội**
Bridal car decorated with standard flower – 04 hour usage within Hanoi
 - **Sử dụng miễn phí vườn Sheraton cho ảnh viện**
Complimentary day-use hotel lakeside garden for wedding photography
 - **Tiệc kỷ niệm 1 năm ngày cưới dành riêng cho cô dâu chú rể**
First anniversary dinner for two at the hotel's restaurant

 - **6 cột hoa dọc thảm đỏ**
6 flower columns along the red carpet
 - **Bia và nước ngọt uống không giới hạn trong 01 tiếng và 30 phút**
Free-flow of draught beer and soft drink for 1,5 hour
- Áp dụng cho tiệc cưới từ 200 khách trở lên
Applicable for wedding from 200 guests.
- Đơn giá trên chưa bao gồm 7% phí dịch vụ và 10% thuế VAT
Prices exclude 10% government tax & 7% service charge.

Diamond Package

VND795,000 ++/khách

Xin mời chọn 1 món sa lát, 1 món súp, 2 món hải sản, 2 món thịt, 1 món rau, 1 cơm hoặc xôi, (1 món canh nếu bạn chọn cơm trắng) và 1 món tráng miệng.

Choice of 1 salad dish, 1 soup, 2 seafood, 2 meat & poultry, 1 vegetable, 1 rice or sticky rice (1 broth if you choose steamed rice) and 1 dessert.

CÁC MÓN SA LÁT - SALADS

1- Gỏi xoài xanh trộn tôm nõn, hành tây, lá bạc hà và hạt điều

Green mango salad with poached shrimp, shredded onion, mint leaves and crushed cashew nut

2- Nộm rau tiến vua với hải sản và rau mùi

Seafood and "King" vegetable salad with coriander

3- Gỏi ngó sen trộn tôm nõn hấp gừng và rau răm

Lotus stem salad with shrimp and fresh Laksa leaves

4- Gỏi bò cay kiểu Thái

Spicy beef tenderloin salad and vegetable

5- Phở cuốn nhân thịt bò và rau thơm

Sautéed beef in fresh rice noodle with fresh herbs

6- Nem cuốn rau và tôm

Fresh spring roll with vegetables and shrimp

7- Sa lát hoa quả với thịt gà và sốt mayonnaise

Fruit salad with chicken and mayonnaise sauce

8- Nộm gà xé phay với hành tây, rau dăm và giá đỗ với bánh phồng tôm

Shredded chicken salad with onion, Laksa leaves, bean sprout and shrimp cracker

CÁC MÓN SÚP - SOUPS

1- Súp thịt cua đặc biệt nấu măng tây

Special crab meat and green asparagus soup

2- Súp thịt cua với ngô non

Traditional crab meat and sweet corn soup

3- Canh hải sản chua cay với nấm

Hot and sour seafood soup

4- Súp hải sản chua ngọt với hải sâm

Sweet and sour seafood soup with sea cucumber

5- Súp hải sâm nấu rau và điệp tươi

Sea cucumber soup with vegetables and fresh scallop

6- Súp kem bí ngô và hạt thông

Creamy pumpkin soup with roasted pinenut

Diamond Package

CÁC MÓN HẢI SẢN - SEAFOOD

1- Tôm chiên trứng muối

Deep-fried tiger prawn with salted egg yolk

2- Tôm bóc nõn chiên dõ sốt cam

Deep-fried tiger prawn with orange sauce

3- Tôm sú bóc nõn chiên giòn trộn muối tiêu cay

Deep-fried prawn flavored with fresh salt, pepper and chili powder

4- Mực nướng sốt ớt kiểu Hàn

Spicy grilled squid Korean style

5- Hàu nướng mỡ hành

Baked Nha Trang Oyster with onion and shallot

6- Cá vược hấp gừng dõ sốt xì dầu

Steamed seabass with ginger and light soya sauce

7- Cá điêu hồng nướng sốt ớt

Grilled red snapper with chili sauce

8- Chả cá truyền thống với bún tươi

“Cha Ca” style grilled fish fillet with fresh noodles

9- Trai biển New Zealand xào hành răm và sốt ớt

Sautéed New Zealand mussel with onion, laksa leaves and chili sauce

10- Hải sản xào hành và sốt ớt

Sautéed seafood with onion and chilli sauce

11- Hải sản xào hành và sốt tiêu đen

Sautéed seafood with onion and black pepper sauce

12- Hải sâm om nấm với đậu phụ

Braised sea cucumber with black mushroom and soft beancurd

13- Bánh gối nhân tôm thịt

Fried dumpling with pork and prawn Vietnamese style

Diamond Package

CÁC MÓN THỊT VÀ GIA CẨM - MEATS DISHES

1- Bò Úc nướng sốt BBQ

Grilled beef with BBQ sauce

2- Bò xào “lúc lắc” với khoai tây chiên

Wok-fried beef with fried potato

3- Bò Úc áp chảo với và sốt rượu nếp cẩm

Wok-fried beef with shallot and black rice wine

4- Gà nguyên con quay mềm sốt mận

Roasted whole chicken with plum sauce

5- Gà rút xương hấp lá chanh

Steamed whole chicken with lime leaves

6- Gà xào hạt điều và ớt ngọt

Sautéed chicken with cashew nuts and capsicum

7- Gà hầm đẳng sâm và sò điệp khô

Stewed chicken with Dangui and dried scallop

8- Cừu xào hành tây và lá húng quế

Stir-fried lamb with onion, chili and basil leaves

9- Đùi gà hấp với sốt xì dầu đặc biệt

Steamed chicken thigh with superior soya sauce

10- Thăn vịt xào sả ớt

Sautéed duck breast with lemongrass and chili

CÁC MÓN RAU - VEGETABLES

1- Rau cải làn xào với sốt nấm hoặc sốt tỏi

Sautéed Kailan with mushroom sauce or garlic sauce

2- Rau xào thập cẩm kiểu Quảng Đông

Mandarin mixed vegetables

3- Rau xào thập cẩm với măng sốt dầu hào

Sautéed mixed vegetables and bamboo shoot in oyster sauce

4- Rau cải hấp kiểu Thượng Hải với trứng muối

Shanghai brassica with salt egg yolk

5- Hoa lơ om sốt nấm

Steamed broccoli with mushroom sauce

Diamond Package

CÁC MÓN CƠM - RICES & STICKY RICES

1- Cơm tằm hấp lá thơm

Steamed fragrant rice

2- Cơm rang gà với cá mặn

Fried rice with chicken and salted fish

3- Cơm rang tôm, hạt sen và nấm

Fried rice with shrimp, mushroom and lotus seed

4- Cơm rang Dương Châu

“Yong chow” fried rice

5- Cơm rang sò điệp và lòng trắng trứng

Scallop and egg white fried rice

6- Xôi gấc 3 tầng

3 layer steamed sticky rice with “Gac” fruit

7- Xôi nấu tôm và gà kiểu Thượng Hải

Shanghai sticky rice with prawn and chicken

8- Bánh chưng

Sticky rice cake with green bean and pork

CÁC MÓN CANH - BROTHS

1- Canh mọc thập cẩm với nước dùng tôm

Soft pork dumpling, vegetables in dried shrimp broth

2- Canh măng om với thịt chân giò rút xương

Braised pork leg with dried bamboo shoot and white spring onions

3- Bí xanh hầm với Trúc bao tử và điệp khô

Braised melon with bamboo pit and conpoy

4- Canh gà hạt sen

Chicken dumpling with lotus seed in sweet broth

5- Canh giò và nấm nấu chua cay kiểu Thái

Pork dumpling and fresh mushroom in spicy tom yam broth

Diamond Package

CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG - DESSERTS

1- Đĩa hoa quả tươi theo mùa

Platter of seasonal fresh fruit

2- Bánh nếp nhân sen, dừa

Lotus and coconut sticky rice cake

3- Chè chân trâu với thạch dừa

Sweetened sago with coconut jelly

4- Bánh nếp nhân vừng và sốt lạc

Peanut soup with glutinous sesame dumpling

5- Chè hạt é với thạch đen và mít

Basil seed sweet pudding with black jelly and jackfruit

6- Thạch sen dừa

Lotus and coconut jelly

7- Thạch xoài

Fresh mango pudding

8- Kem ca-ra-men

Crème caramel

9- Bánh kem mềm kiểu Ý

Tiramisu cake