

Ruby

Package

VND850,000+ / khách / guest

- **Thực đơn chọn món Việt Nam**
Vietnamese set menu
 - **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 năm tầng**
05 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 uyển 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 fresh flower
 - **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
 - **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

 - **Tiệc cocktail và nước ngọt đón khách đầu giờ**
Welcome drink - Cocktail & soft-drink
 - **Uống không giới hạn bia và nước ngọt trong 2 tiếng**
Free-flow of draught beer and soft drink for 2 hours
 - **Miễn phí phí mở chai với rượu vang khách mang vào**
Complimentary corkage fee for brought-in wine
 - **8 cột hoa dọc thảm đỏ**
8 flower columns along the red carpet
 - **01 phòng ở cho đêm tân hôn tại phòng Suite của khách sạn, bao gồm ăn sáng, hoa quả tươi (đặt chỗ ngay khi ký hợp đồng và xác nhận tùy theo tình trạng phòng hiện có)**
01 complimentary Honeymoon Suite room including breakfast, welcome flowers and fruit platter (room reservation when contract is signed and confirm according to availability)
 - **Ban nhạc tứ tấu biểu diễn trong buổi tiệc**
String quartet band performing during wedding
- 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.

Ruby

Package

VND850,000++/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- Đĩa khai vị heo sữa quay

Suckling pig combination platter

2- Thịt vịt quay trộn với xoài và sốt ớt

Roasted duck with mango and Thai basil, chili dressing

3- Thịt lợn xá xíu với hương vị mật ong và sa lát sữa

Honey BBQ pork with jelly fish salad

4- Salát rong biển với tôm và lá mùi

Seaweed and shrimp salad with fresh herbs

5- Nem tươi cuộn cá hồi hun khói và rau thơm

Fresh Vietnamese spring roll with smoked salmon and herbs

6- Nộm thập cẩm trộn với hải sản và rau răm

Mixed vegetable salad with seafood and Laksa leaves

7- Hoa quả và tôm trộn sốt dầu trứng và hạnh nhân

Mixed fruit and prawn salad tossed with lime mayonnaise and almond

8- Gỏi bưởi trộn tôm, rau mùi và nước sốt cay

Sun-ripe grape fruit and shrimp salad tossed with spicy fish sauce

CÁC MÓN SÚP - SOUPS

1- Súp thịt cua và điệp khô nấu với rau chân vịt

Spinach soup with crab meat and conpoy

2- Súp thịt cua đặc biệt nấu măng tây

Special crab meat and green asparagus soup

3- Súp hải sâm nấu rau và điệp tươi

Sea cucumber soup with vegetables and fresh scallop

4- Súp hải sản chua cay kiểu Tứ Xuyên

Sichuan hot and sour seafood soup

5- Súp kem nấm với tiêu sọ và lá hẹ

Creamy mushroom soup with cracked pepper and chive

6- Súp kem trai biển với tỏi tây

Creamy mussel soup with leek

Ruby

Package

CÁC MÓN HẢI SẢN - SEAFOOD DISHES

1- Tôm he Nha Trang chiên ngũ vị

Five-spice crispy fried Nha Trang King prawn

2- Tôm he Nha Trang chiên trứng muối

Deep-fried Nha Trang King prawn with salted egg yolk

3- Tôm he Nha Trang chiên ăn kèm sốt quất kiểu Sheraton

Deep-fried Nha Trang King prawn with kumquat sauce, Sheraton style

4- Tôm he Nha Trang chiên giòn dọi sốt dầu trứng và vừng đen

Deep-fried Nha Trang King prawn with lime mayonnaise sauce and black sesame seed

5- Tôm he Nha Trang hấp dừa tươi và sốt đặc biệt

Steamed Nha Trang King prawn with coconut and special sauce

6- Hàu tươi nướng mỡ hành

Grilled Nha Trang oyster with spring onion and shallot

7- Cua lột chiên muối tiêu

Deep-fried soft shell crab with salt and pepper

8- Cua báy chiên giòn phục vụ cùng hành xào và sốt me

Deep-fried soft shell crab on onion confit served with tamarind sauce

9- Cá song hấp gừng dọi sốt xì dầu

Steamed fresh grouper with ginger and light Soya sauce

10- Cá tầm nướng cổ truyền

Grilled sturgeon with galangal, traditional style

11- Sò điệp xào với gừng, măng tây và hành hoa

Sautéed scallop with ginger, asparagus and spring onions

12- Hải sản xào hành và sốt tiêu đen

Sautéed seafood with onion and black pepper sauce

13- Hải sâm om với cá viên và hoa lơ xanh

Braised sea cucumber with fish dumpling and broccoli

Ruby

Package

CÁC MÓN THỊT VÀ GIA CẨM - MEAT DISHES

1- Bò Úc nướng sốt BBQ

Grilled beef medallion with BBQ sauce

2- Thăn bò Úc nướng với sốt tiêu đen và bánh bao chiên

Pan-fried beef medallion with black pepper sauce and fried dumpling

3- Bò nướng sốt rượu nếp cẩm

Grilled beef with black sticky rice sauce

4- Thịt cừu Úc xào với sả, ớt và húng thơm

Stir-fried Australian lamb with red chili, lemongrass and local basil leaf

5- Thịt cừu Úc nướng lá lốt

Grilled Australian lamb in betel leaves

6- Gà rút xương nguyên con hầm sâm tươi

Braised chicken with fresh ginseng

7- Vịt quay ăn kèm với rau muối và sốt đặc biệt

Crispy roasted duck with pickled vegetables and special sauce

8- Vịt nướng lá mồng tơi, Lạng Sơn

Grilled duck with sweet leaves, Lang Son style

9- Chim câu nướng gia vị

Grilled pigeon with spices

10- Chim câu tần nấm hương và hạt sen

Double steamed pigeon with lotus seed and fragrant mushroom

11- Chim câu quay giòn vị tiêu muối

Roasted pigeon with salt and pepper

CÁC MÓN RAU - VEGETABLES

1- Rau cải làn xào với sốt nấm

Sauteéd Kailan with mushroom sauce or garlic sauce

2- Rau xào thập cẩm với măng sốt dầu hào

Sauteéd mixed vegetable and bamboo shoot in oyster sauce

3- Rau xào thập cẩm kiểu Quảng Đông

Mandarin mixed vegetables

4- Đậu phụ om nấm với rau cải chíp

Braised tofu and mushroom with pok choy

5- Hoa lơ xanh hấp với đậu và sốt nấm đồng cô

Steamed broccoli with tofu and shitake mushroom

6- Rau thập cẩm xào sốt lá thơm

Sauteéd mixed vegetables with pesto sauce

Ruby

Package

CÁC MÓN CƠM - RICES & STICKY RICES

1- Cơm tằm hấp lá thơm

Steamed fragrant rice

2- Cơm rang dứa với cá mặn và thịt cua

Fried pineapple rice with salted fish and crab meat

3- Cơm rang hải sản với sốt XO

Fried rice with seafood and XO sauce

4- Xôi cốm dừa

Steamed young sticky rice with coconut

5- Xôi nấu tôm và nấm trong lá sen

Glutinous rice with shrimp and mushroom in lotus leaf

6- Cơm rang nhân sò và lòng trắng trứng

Fried rice with dried scallop and egg white

7- Xôi ngũ sắc

Five-color sticky rice

8-Steamed “Mam Da” with salted sesame

Rau mầm đá ăn kèm muối vừng

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

3- Canh trai biển

Hot and sour mussel soup

4- Canh gà hạt sen

Chicken dumplings with lotus seed in sweet broth

5- Canh giò và nấm nấu chua cay

Pork dumpling and fresh mushroom in spicy tom yam broth

6- Canh há cảo với rau và lá hẹ

Wonton soup with chive and vegetables

Ruby 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- Kem ca-ra-men

Crème caramel

4- Thạch củ mã thầy

Water chestnut pudding

5-Chè hạt óc chó với bánh nhân lạc

Walnut soup with glutinous peanut dumpling

6- Bánh sô-cô-la trắng

White chocolate butter cake

7- Kem đốt hương vị va-ni, sô-cô-la, chuối, xoài hoặc cà phê

Cream brulee with vanilla, chocolate, banana, mango or coffee.

8- Bánh kem mềm kiểu Ý

Tiramisu cake

9- Chè khúc bạch

“Khuc Bach” sweet gruel