

# Sapphire Package

VND2,000,000+ / 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
- **Phòng 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 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 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 10 người**  
Food tasting for the selected menu for maximum 10 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
  
- **Hoa cầm tay cho cô dâu**  
Hand bouquet for Bride
- **10 lẵng hoa dọc thảm đỏ**  
10 flower bouquets along the red carpets
- **Phòng cưới đặc biệt kích thước 5m x 7m**  
Special wedding backdrop 5x7 metres
- **Miễn phí sử dụng 02 máy chiếu LCD**  
02 complimentary LCD projectors
- **Ban nhạc Tứ Tấu biểu diễn trong thời gian đón khách**  
String quartet band performing during welcome time
- **Tiệc cocktail và mocktail đón khách đầu giờ**  
Welcome drink - Cocktail & Mocktail
- **Uống không giới hạn bia và nước ngọt trong 2 tiếng**  
Free-flow of draught beer and soft drink for 2 hours
- **Quà đặc biệt cảm ơn khách đến dự tiệc**  
Special wedding gift for all guests
- **Miễn phí 01 chai rượu Chivas 12 năm cho mỗi 03 bàn tiệc (mở và phục vụ tại tiệc cưới, không áp dụng mang về)**  
Complementary one bottle of Chivas 12 for every three tables (opened and consumed at the wedding, not applicable for take-away)
- **01 phòng ở cho đêm tân hôn tại phòng "Đại Sứ" 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 Ambassador room including breakfast, welcome flowers and fruit platter (room reservation when contract is signed and confirm according to availability)
- **Gói Spa 1 tiếng cho cô dâu & chú rể sử dụng tại khách sạn**  
01 hotel's spa package for Bride & Groom

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.

# Sapphire Package

VND2,000,000 ++/khách

Xin mời chọn 1 món sa lát, 1 món súp, 1 món tôm hùm, 1 món hải sản khác, 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, 1 soup, 1 lobster dish, 1 other seafood dish, 2 meat, 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 Việt Nam với gỏi cuốn và hào bỏ lò mỡ hành**

Combination of fresh spring roll and baked oyster with onion and shallot

### **2- Cá hồi áp chảo với rau trộn và sốt vừng rang**

Mix salad with seared salmon and roasted sesame dressing

### **3- Gỏi xoài xanh trộn sò điệp Nhật, lá bạc hà và hạt điều**

Green mango salad with Japanese scallop, mint leaves and cashew nuts

### **4- Nem tươi cuộn với cá hồi hun khói và rau thơm**

Fresh Vietnamese spring roll with smoked salmon and herbs

### **5- Cá ngừ nướng tái ăn kèm rau trộn và sốt vừng thơm**

Mix salad with seared tuna and roasted sesame sauce

### **6- Các món nguội tổng hợp, nộm sứa, nem tươi cuộn với cá hồi hun khói đậu phụ và thịt lợn xá xíu**

Cold combination of four season, pineapple and jelly fish salad and fresh spring roll with smoked salmon and char-siu pork

### **7- Sa lát rong biển và cá ngừ với sốt vừng rang**

Seaweed and tuna salad with roasted sesame dressing

## CÁC MÓN SÚP - SOUPS

### **1- Súp bào ngư và nấm Nhật**

Shitake mushroom and abalone soup

### **2- Súp bóng cá với thịt cua**

Crab meat and fish maw soup

### **3- Súp thịt cua với rau cải chân vịt và sò điệp khô**

Alaska crab meat soup with spinach and dried scallop

### **4- Súp hải sâm nấu rau và điệp tươi**

Sea cucumber soup with vegetables and fresh scallop

### **5- Súp kem trai biển với tỏi tây**

Cream of mussels and leek

# Sapphire Package

## CÁC MÓN TÔM HÙM NHA TRANG - NHA TRANG LOBSTER DISHES

### **1- Tôm hùm chiên với sốt dầu trứng và vừng thơm**

Crispy fried Nha Trang lobster with lime mayonnaise and sesame

### **2- Tôm hùm Nha Trang chiên ngũ vị**

Five-spice crispy fried Nha Trang lobster

### **3- Tôm hùm Nha Trang chiên trứng muối**

Fried Nha Trang lobster, tossed with salted egg yolk

### **4- Tôm hùm Nha Trang viên tằm hạnh nhân và sốt ớt**

Deep-fried lobster with almond and sweet chili sauce

### **5- Tôm hùm Nha Trang xào sốt XO**

Sautéed Nha Trang Lobster with XO sauce

## CÁC MÓN HẢI SẢN - SEAFOOD DISHES

### **1- Tu hài nướng mỡ hành**

Grilled Ha Long razor clam with spring onion and shallot

### **2- Hàu Canada bỏ lò với phô mát**

Baked Canadian oyster with cheese

### **3- Cua lột chiên muối tiêu**

Deep-fried soft shell crab with salt and pepper

### **4- Sò điệp Canada nguyên con hấp tỏi và miến**

Steamed Canadian scallop on shell with garlic and vermicelli

### **5- Thăn cá hồi Na Uy bỏ lò với sốt chanh leo**

Grilled Norway salmon fillet with passion fruit sauce

### **6- Cá song hấp gừng dội sốt xì dầu**

Steamed fresh grouper with ginger and light soya sauce

### **7- Cá trình nướng cổ truyền**

Grilled eel fish with galangal, traditional style

### **8- Bào ngư và Hải sâm om với hoa lơ xanh trong sốt đặc biệt**

Braised sea cucumber, abalone and broccoli in superior sauce

### **9- Hải sản xào hành và sốt tiêu đen**

Sautéed seafood with onion and black pepper sauce

# Sapphire Package

## CÁC MÓN THỊT VÀ GIA CẦM - MEAT DISHES

### **1- Bít tết bò Úc nướng sả ớt**

Grilled Angus beef medallion with lemongrass and chili

### **2- Thăn bò Úc nướng với sốt tiêu đen**

Pan-fried Angus beef medallion with black pepper sauce

### **3- Sườn cừu Úc áp chảo, sốt tiêu xanh Phú Quốc**

Grilled lamb chops with Phu Quoc green pepper sauce

### **4- Vịt quay ăn kèm với rau muối và sốt đặc biệt**

Crispy roasted duck with pickled vegetables and special sauce

### **5- Thịt cừu xào hành tây và lá húng quế**

Sautéed Aussie lamb with onion, chili and basil leaves

### **6- Chim câu tần nấm hương và hạt sen**

Double steamed pigeon with lotus seed and fragrant mushrooms

### **7- Chim câu nướng gia vị**

Grilled pigeon with spices

### **8- Gà ta rút xương hấp lá chanh**

Steamed whole farmer chicken with lime leaves

## 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 với măng và sốt dầu hào**

Sautéed mixed vegetable and bamboo shoots 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 đông cô**

Steamed broccoli with tofu and shiitake mushroom

### **6- Rau thập cẩm xào sốt lá thơm**

Mixed vegetables with pesto sauce

# Sapphire Package

## CÁC MÓN CƠM - RICE & STICKY RICE

### **1- Cơm tẩm hấp lá thơm**

Steamed fragrant rice

### **2- Cơm rang dứa với cá mặn và thịt cua**

Pineapple fried rice with salted fish and crab meat

### **3- Cơm rang tôm, hạt sen và nấm**

Fried rice with shrimp, mushroom and lotus seed

### **4- Cơm rang tôm và cá mặn kiểu Hải Nam**

Hainanese fried rice with shrimp and salted fish

### **5- Cơm rang với sốt hải sản đặc biệt**

Fried rice with Imperial stewed seafood sauce

### **6- Cơm rang kiểu Quảng Đông**

Cantonese fried rice

### **7- Xôi cơm dừa**

Steamed young sticky rice with coconut

### **8- Xôi ngũ sắc**

Five-color sticky rice

## CÁC MÓN CANH - BROTHS

### **1- Canh trai biển**

Hot and sour mussel soup

### **2- Canh măng om với thịt chân giò rút xương**

Braised pork leg with dried bamboo shoot

### **3- Súp bí đỏ với sò khô**

Pumpkin soup with dried scallop

### **4- Canh gà hạt sen**

Chicken dumpling with lotus seed in sweet broth

### **5- Canh giò tôm và nấm nấu chua cay**

Shrimp dumpling and fresh mushroom in spicy tom yam broth

# Sapphire 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- Bánh sô-cô-la trắng**

White chocolate butter cake

### **6- Kem đốt hương vị va-ni, sô-cô-la hoặc cà phê**

Cream brulee with vanilla, chocolate or coffee

### **7- Bánh kem mềm kiểu Ý**

Tiramisu cake

### **8- Bánh lá nếp thơm và sữa dừa**

Pandan cake with coconut milk

### **9- Chè hạt sen long nhãn và nấm tuyết nhĩ**

Chilled lotus seed, longan and fungus mushroom in sweet consommé