

WEDDING WESTERN MENU

VND 880,000++ per person

Menu 1

Appetizer

Crab cakes, lemon shallot sauce, Dalat asparagus

Bánh cua, sốt chanh, măng tây Đà Lạt

Soup

Roasted pumpkin soup with spices topped & sour cream

Súp bí đỏ hương liệu và kem chua

Main Course

Slow cooked boeuf bourguignon, steamed potatoes & Dalat vegetables

Bò hầm kiểu pháp, khoai tây hấp và rau Đà Lạt

Dessert

Vanilla cream brulée with almond tuile cookies, chocolate chip mint ice cream

Bánh kem trứng hương vani, kem trà xanh sô-cô-la

WEDDING WESTERN MENU

VND 880,000++ per person

Menu 2

Appetizer

Beef carpaccio, caponata, shaved Parmesan & extra virgin olive oil

Thịt bò thái mỏng kiểu Ý, phô mai Parmesan và dầu olive

Soup

Organic green vegetables soup with chicken topped & horseradish cream

Súp rau củ với thịt gà và kem cải ngựa

Main Course

Smoked & roasted pork chop, grilled apples, polenta, natural apple cider jus

Sườn cốt lết heo xông khói nướng sốt táo

Dessert

Passion fruit Chocolate dome with passion fruit macaron

Bánh sô-cô-la chanh dây

WEDDING WESTERN MENU

VND 880,000++ per person

Menu 3

Appetizer

Prawns & avocados salad, whole grain cumin dressing

Xà lách tôm nướng và bơ, sốt mù tạt

Soup

Chicken consommé, chicken & mushroom raviolis

Súp gà, hoành thánh gà và nấm

Main Course

Pan roasted sea bass, grilled vegetables, tomato virgin, potato confit

Cá chẽm nướng sốt cà chua và rau củ nướng

Dessert

New York cheese cake strawberry sauce

Bánh phô mai nướng sốt dâu



INTERCONTINENTAL®
HOTELS & RESORTS

WEDDING WESTERN MENU

VND 1,080,000++ per person

Menu 1

Appetizer

Prawns cocktail sauce, mixed salads

Tôm sốt cocktail

Soup

Imported mixed mushroom soup

Súp kem nấm

Main Course

Slow braised Australian wagyu beef, rigatoni, Dalat carrots

Bò Wagyu Úc hầm, mì tươi, cà rốt Đà Lạt

Dessert

Green tea flan caramel & ice cream

Bánh flan kem trà xanh

WEDDING WESTERN MENU

VND 1,080,000++ per person

Menu 2

Appetizer

Caesar salad, garlic crouton, parmesan & creamy parmesan dressing

Xà lách Caesar và phô mai Parmesan

Soup

French crab bisque soup, garlic sauce & croutons

Súp kem thịt cua và bánh mì nướng tỏi

Main Course

Imported French duck breast, ginger orange sauce, braised red cabbage
& crispy potatoes

Ức vịt nướng sốt cam gừng cải tím xào, khoai tây chiên

Dessert

Dark chocolate opera & vanilla ice cream

Bánh cà phê sô-cô-la, kem vani

WEDDING WESTERN MENU

VND 1,080,000++ per person

Menu 3

Appetizer

Homemade smoked salmon salad, bagel chips, red organic lettuce, crispy shallots

Xà lách cá hồi xông khói, bánh mì nướng, hành tím

Soup

Boston seafood chowder

Súp kem hải sản kiểu Boston

Main Course

Roasted Norwegian salmon, carrot puree, Bok choy, Dill sauce

Cá hồi nướng, cà rốt nghiền, cải thìa, sốt thì là

Dessert

Thin crispy apple tart, vanilla ice cream, caramel sauce

Bánh táo nướng kem vanila

WEDDING WESTERN MENU

VND 1,380,000++ per person

Menu 1

Appetizer

Poached lobster salad, avocado, greens salad, lemon olive oil

Xà lách tôm hùm, bơ, dầu olive

Soup

Dalat organic asparagus soup topped with sour cream

Súp măng Đà Lạt với kem sữa chua

Main Course

Beef tenderloin with peppercorn sauce, potatoes gratin, Dalat vegetables

Bò nướng với sốt tiêu, khoai tây đút lò, rau củ

Dessert

Trio chocolate dessert: White chocolate mousse, flourless chocolate tart,
chocolate ice cream

Bánh tráng miệng 3 loại sô-cô-la.

WEDDING WESTERN MENU

VND 1,380,000++ per person

Menu 2

Appetizer

Foie gras terrine Fig chutney, Brioche bun, Raspberry sauce
Pate gan ngỗng mứt trái sung và bánh mì ngọt, sốt phúc bồn tử

Soup

Beef consommé with oxtail dumpling
Súp bò với hoành thánh đuôi bò

Main Course

Grilled half of lobster lemon mousseline, Cheddar cheese, choy sum
Tôm hùm nửa con nướng phô mai và cải ngồng

Dessert

White chocolate tiramisu, Strawberry tart, cheese cake ice cream
Bánh Tiramisu sô-cô-la trắng, bánh Tart dâu, kem phô mai

WEDDING WESTERN MENU

VND 1,380,000++ per person

Menu 3

Appetizer

Trio of appetizer: crab tartar, duck and foie gras dumpling, light smoked tuna

Khai vị ba món: Xà lách thịt cua, bánh nhân vịt và gan ngỗng, cá ngừ xông khói

Soup

French lobster bisque, garlic croutons

Súp kem tôm hùm, bánh mì nướng

Main Course

Slowed cooked short rib, Green peas, Mushroom, Red wine sauce

Sườn bò nấu chậm, đậu Hà Lan, nấm với sốt rượu đỏ

Dessert

Trio of dessert: Strawberry cheese cake, Cotton candy ice cream, Strawberry Macaroon

Tráng miệng: Bánh phô mai dâu, kem kẹo bông, bánh Macaroon dâu

WEDDING CHINESE MENU

VND 880,000++ per person

Menu 1

BBQ Combinations (Char-Siew, roasted duck, jelly fish)

Khai vị (xá xíu, vịt quay, gỏi sứa)

Braised seafood & bean curd soup with mushroom

Súp hải sản đậu hủ với nấm

Poached tiger prawn with Chinese wine

Tôm sú hấp rượu hoa tiêu

Pan-fried beef with slice garlic & vegetable

Bò áp chảo với tỏi & rau

Deep-fried tilapia fish with Thai sweet chili sauce

Cá diêu hồng chiên sốt Thái

Sauteed mixed mushrooms with seasonal vegetable

Rau mùa sốt các loại nấm

Fried rice with shrimp & char siew

Cơm chiên tôm và xá xíu

Mix fruits with almond bean curd

Chè trái cây đậu hủ hạnh nhân



INTERCONTINENTAL®
HOTELS & RESORTS

WEDDING CHINESE MENU

VND 880,000++ per person

Menu 2

The Grand combination platters

(Chilled prawn salad with mayonnaise, deep-fried duck spring roll, bbq char-siew)

Khai vị “The Grand”(xà lách tôm mayo, chả giò vịt, xá xíu)

Braised dried scallop soup with assorted seafood

Súp sò điệp khô và hải sản

Steamed sea bass fish in superior soya sauce

Cá chẽm hấp nước tương

Wok-fried beef with seasonal vegetables

Bò xào sốt Tứ Xuyên và rau mùa

Braised chicken in superior soya sauce & chinese rose wine

Gà hầm nước tương và rượu hoa tiêu

Sauteed chinese mushroom with seasonal vegetables

Nấm đông cô xào rau

Braised E-fu noodle with straw mushroom & chive

Mỳ E-fu xào nấm rơm và hẹ

Sweetened red bean sweet soup with mandarin skin

Chè đậu đỏ cam thảo

WEDDING CHINESE MENU

VND 880,000++ per person

Menu 3

Appetizer combinations

(Deep-fried prawn coated with mayonnaise, siew mai, roasted duck)

Tam vị (tôm chiên với mayo, xiu mai, vịt quay)

Double-boil chicken soup with chinese cabbage & mushroom

Canh gà tiềm cải thảo và nấm

Deep-fried prawn with golden garlic in salt & pepper

Tôm chiên tỏi và muối tiêu

Steamed sea bass in black bean sauce

Cá chẽm hấp sốt tàu xì

Deep-fried boneless chicken with lemon sauce

Gà phi lê chiên sốt chanh

Sauteed mixed mushroom with seasonal vegetables

Rau mùa sốt nấm thập cẩm

Fried rice with corn, asparagus & char-siew

Cơm chiên bắp, măng tây và xá xíu

Chilled honey dew sago cream

Chè dưa mật và bột bán

WEDDING CHINESE MENU

VND 1,080,000++ per person

Menu 1

Appetizer combinations

(Deep-fried prawn coated with mayonnaise, charsiew, roasted duck)

Tam vị (tôm chiên sốt mayo, xá xíu, vịt quay)

Braised bamboo piths & dried scallop soup with assortment of seafood

Súp sò điệp khô trúc xinh và hải sản

Steamed garoupa in “Hong Kong” style

Cá mú hấp kiểu “Hong Kong”

Poached tiger prawn with Chinese wine

Tôm hấp rượu hoa tiêu

Deep-fried crispy chicken with prawn crackers

Gà chiên giòn và bánh phồng tôm

Braised chinese mushroom & sea cucumber with seasonal vegetable in oyster sauce

Nấm đông cô hầm hải sâm và rau mùa

Fried rice with salted fish, diced chicken & asparagus

Cơm chiên cá mặn thịt gà và măng

Chilled mango pudding

Bánh xoài

WEDDING CHINESE MENU

VND 1,080,000++ per person

Menu 2

Appetizer combinations

(Japanese maki, deep-chilled prawn salad with mayonnaise, bbq char-siew)

Tam vị (cơm cuộn, xà lách tôm mayo, xá xíu)

Double-boiled chicken soup with bamboo piths & dried conch

Canh gà tiềm trúc xinh và ốc biển

Steamed garoupa in “Teo Chew” style

Cá mú hấp kiểu “Tiêu Châu”

Wok-fried prawn with oats & pandan leaves

Tôm rang ngũ cốc và lá dứa

Deep-fried crispy chicken with golden garlic & prawn crackers

Gà chiên giòn với tỏi và bánh phồng tôm

Braised chinese mushroom & fish maw with seasonal vegetables

Nấm đông cô hầm bong bóng cá và rau

Fried rice with chinese sausage wrapped in lotus leaves

Cơm chiên lạp xưởng lá sen

Double-boiled water chestnut sweet soup with dried longan & red dates

Chè củ năng nhãn nhục và táo tàu

WEDDING CHINESE MENU

VND 1,080,000++ per person

Menu 3

Appetizer combinations (siew mai, chilled jelly fish, roasted duck)

Tam vị(xiu mai, gỏi sứa, vịt quay)

Seafood hot & sour soup

Súp hải sản chua cay

Deep-fried garoupa in “Pattaya” style with condiments

Cá mú chiên sốt “Pattaya”

Wok-fried prawn in fried garlic “Hong Kong” style

Tôm rang tỏi kiểu “Hong Kong”

Steamed chicken with Chinese herbs wrapped in lotus leaves

Gà hấp lá sen kiểu Trung Hoa

Braised dried scallop & Chinese mushroom with seasonal vegetables

Sò điệp khô hầm nấm đông cô và rau mùa

Braised E-fu noodle with pork & shredded mushroom & carrot

Mì E-fu xào nấm, thịt heo và cà rốt

Hot red bean soup with lotus seed & lily bulbs

Chè đậu đỏ hạt sen

WEDDING CHINESE MENU

VND 1,380,000++ per person

Menu 1

Lobster salad with fresh fruits & mayonnaise

Xà lách tôm hùm với trái cây và sốt mayo

Double boiled chicken soup with fish maw & chinese cabbage

Gà tiềm cải bách thảo với bong bóng cá

Steamed dragon garoupa in “Hong Kong” style

Cá mú hấp kiểu “Hong Kong”

Wok-fried prawn with oats & pandan leaves

Tôm rang ngũ cốc và lá dứa

Deep-fried crispy chicken with golden garlic & prawn crackers

Gà chiên giòn với tỏi và bánh phồng tôm

Braised Chinese mushroom & abalone sliced with seasonal vegetable

Bào ngư hầm nấm và rau mùa

Fried rice with Chinese sausage wrapped in lotus leaves

Cơm chiên lạp xưởng lá sen

Chilled mango sago cream

Chè xoài và bột bán

WEDDING CHINESE MENU

VND 1,380,000++ per person

Menu 2

Roasted suckling pig

Heo sữa quay

Seafood dried scallop soup with spinach

Súp hải sản sò điệp khô bó xôi

Wok fried pork rib "Kinh Đô " sauce

Sườn xào sốt Kinh Đô

Steamed king prawn, garlic soya sauce

Tôm càng xanh hấp tỏi

Deep fried garoupa with sweet & sour sauce

Cá mú chiên giòn sốt chua ngọt

Steamed broccoli, egg white sauce

Bông cải xanh sốt trứng

Fried rice with chinese sausage wrap in lotus leave

Cơm chiên lạp xưởng lá sen

Chilled mango pudding with mixed fruit salad

Pudding xoài và trái cây



INTERCONTINENTAL®
HOTELS & RESORTS

WEDDING CHINESE MENU

VND 1,380,000++ per person

Menu 3

Four-fortune combinations

(Japanese maki, deep-fried spring roll, chilled prawn salad with mayonnaise, jelly fish)

Khai vị tứ sắc

(Com cuộn, chả giò chiên, xà lách tôm trộn mayo và gỏi sứa)

Braised shank's fin soup with crab meat

Súp vi cá và thịt cua

The Grand roasted duck

Vịt quay "The Grand"

Wok seared scallops in black bean sauce

Sò điệp, áp chảo sốt tàu xì

Pan seared beef tenderloin black pepper sauce

Thăn áp chảo bò sốt tiêu đen

Braised asparagus with crab meat & crab roe

Măng tây sốt thịt cua và gạch cua

Stir-fried udon noodle with capsicum & assorted seafood

Mỳ udon xào ớt và hải sản

Chilled mango pudding with mixed fruits salad

Bánh xoài lạnh và salad trái cây

WEDDING VIETNAMESE MENU

VND 880,000++ per person

Menu 1

Banana blossom salad with shredded roasted duck, calamansi dressing

Gỏi hoa chuối vịt quay

Seafood & asparagus soup

Súp hải sản măng tây

Wok-fried tiger prawn with chili garlic

Tôm rang tỏi ớt

Grilled sea bass fish fillet with banana leaves

Cá chẽm nướng lá chuối

Vietnamese braised beef with spices served with bread

Bò kho và bánh mì

Braised spinach with mushroom in oyster sauce

Cải bó xôi xào các loại nấm và dầu hào

Fried rice with chicken

Cơm chiên thịt gà

Coconut agar-agar pudding

Rau câu dừa

WEDDING VIETNAMESE MENU

VND 880,000++ per person

Menu 2

Cabbages salad with shredded chicken & laksa leaves

Gỏi gà xé bấp cải và rau răm

Minced beef and mushroom soup with quail egg

Súp bò băm và nấm với trứng cút

Steamed sea bass fish with soya sauce & ginger

Cá chẽm hấp tương gừng

Stir-fried beef with black peppercorn

Bò xào sốt tiêu đen

Braised chicken with lotus seed

Gà nấu hạt sen

Stir-fried mixed mushrooms & vegetables

Nấm các loại xào rau

Wok-fried egg noodle with assorted meat

Mỳ trứng xào thịt thập cẩm

Chilled sweet soup with lotus seed & dried longan

Chè nhãn nhục hạt sen

WEDDING VIETNAMESE MENU

VND 880,000++ per person

Menu 3

Green mango salad with dried shrimp, chili fish sauce

Gỏi xoài tôm khô

Sweet corn soup with minced chicken

Súp bắp thịt gà

Sautéed chicken with chili sate sauce

Gà xào sốt sa tế

Steamed tiger prawn with coconut juice

Tôm hấp nước dừa

Braised pork trotter with five spices

Giò heo hầm ngũ vị

Braised chinese mushroom with pok choy in oyster sauce

Cải thìa xào nấm đông cô sốt dầu hào

Fried rice with dried shrimp & dried sausage

Cơm chiên tôm khô và Lạp xưởng

Water chestnut sweet soup with dried longan

Chè củ năng và nhãn nhục

WEDDING VIETNAMESE MENU

VND 1,080,000++ per person

Menu 1

Coconut heart salad with pork belly & tiger prawn, peanut crush

Gỏi củ hủ dừa tôm thịt

Double-boiled chicken with dried scallop & bamboo piths

Canh gà tiềm sò điệp trúc xinh

Roasted chicken & fried sticky rice

Gà quay và xôi chiên

Crispy garoupa with tamarind sauce

Cá mú chiên sốt me

Braised beef with pork liver pate served with bread

Bò hầm pate kèm bánh mì

Stir-fried choy sum with white fungus in oyster sauce

Cải ngọt xào nấm tuyết sốt dầu hào

Fried rice with prawn & sausage

Cơm chiên tôm và Lạp xưởng

Coconut cream caramel

Bánh flan dừa

WEDDING VIETNAMESE MENU

VND 1,080,000++ per person

Menu 2

Lotus stem salad with jumbo prawn, mint leaves

Gỏi ngó sen tôm

Double-boiled black chicken soup with herbal

Canh tiềm gà ác

Roasted duck with steamed bun

Vịt quay và bánh bao hấp

Crispy soft shell crab with thai sweet chili sauce

Cua lột chiên sốt chua ngọt

Vietnamese braised beef shank with carrot & herbs, served with bread

Bò hầm gia vị và cà rốt, bánh mì

Stir-fried lotus root & vegetables

Củ sen xào rau các loại

Fried rice with ham & dried scallop

Cơm chiên thịt ngêu và sò điệp khô

Seasonal fruit plater

Trái cây thập cẩm theo mùa

WEDDING VIETNAMESE MENU

VND 1,080,000++ per person

Menu 3

Semi sun-dried squid salad with house-made pickles, fresh herbs

Gỏi mực một nắng với rau mùi

Hot & sour seafood soup

Súp hải sản chua cay

Steamed garoupa with soya sauce & ginger

Cá mú hấp tương gừng

Stir-fried beef with piper lolot leaves

Bò xào lá lốt

Roasted pork belly served with fresh vermicelli

Heo quay và bánh hỏi

Braised mixed mushrooms with broccoli in oyster sauce

Nấm hầm bông cải sốt dầu hào

Garlic fried rice with assorted meats

Cơm chiên tỏi và thịt

Purple sticky rice & yogurt pudding

Chè nếp cẩm và kem sữa chua

WEDDING VIETNAMESE MENU

VND 1,380,000++ per person

Menu 1

Roasted suckling pig with steamed bun, hoisin sauce

Heo sữa quay bánh bao hấp

Double-boiled beef tendon & mushroom

Canh tiềm gân bò và nấm

Roasted duck & fried bun

Vịt quay và bánh bao chiên

Stir-fried scallop with chili lemongrass

Sò điệp xào xả ớt

Grilled Australian beef sirloin with black pepper sauce

Bò Úc nướng sốt tiêu

Stir-fried asparagus & broccoli with abalone sauce

Măng tây xào bông cải xanh sốt bào ngư

Salted fish fried rice with seafood

Cơm chiên cá mặn và hải sản

Pandan coconut custard cake

Bánh lá dừa kem sữa trứng

WEDDING VIETNAMESE MENU

VND 1,380,000++ per person

Menu 2

Pomelo salad with tiger prawns, sesame seed, rolled beef in rice cake

Gỏi bưởi tôm sú, hạt mè, phở cuốn thịt bò

Seaweed & crab meat soup

Súp thịt cua rong biển

Roasted chicken & fried sticky rice

Gà quay xôi chiên

Grilled salmon fillet in banana leaf

Cá hồi nướng lá chuối

Braised beef with green peppercorn & bread

Bò hầm tiêu xanh, bánh mì

Wok-fried "thien ly" flower & vegetables with garlic

Thiên lý xào rau và tỏi

Lotus seed fried rice with assorted meat

Cơm chiên thập cẩm lá sen

Pandan coconut cream caramel

Bánh plan dừa

WEDDING VIETNAMESE MENU

VND 1,380,000++ per person

Menu 3

Jelly fish salad with cucumber, sesame oil

Gỏi sứa trộn dưa leo và hương dầu mè

Seafood & bean curd soup with sea moss

Súp hải sản đậu hủ và tảo biển

Roasted pigeon with fried sticky rice

Bồ câu quay và xôi chiên

Grilled river prawn with chili rock salt

Tôm càng nướng muối ớt

Stir-fried ostrich with chili & cashew nut

Đà điểu xào hạt điều

Wok-fried kailan & bean with garlic

Cải rổ xào đậu và tỏi

Beef hot pot

Lẩu bò

Four-flavour soya bean curd in pandan syrup

Chè khúc bạch 4 mùi