Ưu Đãi Tiệc Cưới

QUYỀN LỢI	10-19 Bàn	20-29 Bàn	30-39 Bàn	40-49 Bàn	50-59 Bàn	Từ 60 Bàn
Bàn đón khách & hộp tiền mừng	●	●	●	●	●	●
Sổ ký tên lưu niệm	●	●	●	●	●	●
Hoa tươi trang trí cho mỗi bàn tiệc	●	●	●	●	●	●
Trang trí đặc biệt cho gia đình 2 họ	●	●	●	●	●	●
Tất cả bao ghế có nơ	●	●	●	●	●	●
Bánh cưới đặc biệt của khách sạn Equatorial	●	●	●	●	●	●
Tháp champagne & 02 chai rượu miễn phí	●	●	●	●	●	●
Pháo kim tuyến & đá khói	●	●	●	●	●	●
Máy chiếu LCD projector & màn hình	●	●	●	●	●	●
Phông nền sân khấu	Bảng tên cưới tên CDCR	Màn hình LED				
Tặng thức uống không giới hạn trong tiệc (03 giờ)	Nước ngọt, Nước suối		Nước ngọt, Nước suối & Bia Tiger			
Thảm đỏ & trụ hoa dọc lối đi		06 trụ			08 trụ	
Hoa tươi trang trí trên cầu thang		●	●	●	●	●
01 đêm phòng tân hôn với bữa sáng dành cho cặp đôi		●	●	●	●	●
Dịch vụ giặt ủi cho cô dâu chú rể		●	●	●	●	●
Ăn nhẹ trước tiệc cho cô dâu chú rể		●	●	●	●	●
MC tiếng Việt nghi thức Lễ đầu tiệc (tối đa 30 phút)		●	●	●	●	●
Tiệc thử món trước tiệc (*)			06 khách	10 khách		
Phiếu quà tặng ăn tối cho 02 người tại khách sạn Equatorial (**)			●	●	●	●
Voucher 01 đêm nghỉ dưỡng cho 02 người tại Khách sạn Equatorial (**)			●	●	●	●
Piano và violin đón khách (01 giờ)			●	●	●	●
Cổng hoa tươi trước phòng tiệc				●	●	●
Quà tặng cho khách tham dự tiệc (Doorgift)				●	●	●
04 hotess mặc áo dài đón khách đầu tiệc (01 giờ)					●	●
Vũ đoàn múa đôi khai tiệc (02 vũ công)					●	●
Miễn phí sử dụng xe cưới có hoa tươi trang trí trong 04 giờ tại khu vực Tp.HCM						●

Điều khoản áp dụng:

- Giá menu trên không áp dụng vào các ngày Lễ, Tết, ...
- Các quyền lợi không được chuyển đổi hoặc quy đổi thành tiền mặt

(*)Áp dụng khi đã ký hợp đồng, không áp dụng cho tiệc Buffet (Chưa bao gồm thức uống)
(**) Các ưu đãi có thời hạn trong vòng 1 năm kể từ ngày cưới (Không áp dụng Lễ, Tết và không áp dụng đồng thời các chương trình khuyến mãi khác. Quí khách vui lòng liên hệ đặt bàn/phòng trước khi tới)

Wedding Privileges

BENEFITS	10-19 Tables	20-29 Tables	30-39 Tables	40-49 Tables	50-59 Tables	From 60 Tables
Decorated reception table with lucky money box	●	●	●	●	●	●
Signature book	●	●	●	●	●	●
Specially designed floral centerpieces on each table	●	●	●	●	●	●
Special set up for VIP tables	●	●	●	●	●	●
Seat cover with bow for all chairs	●	●	●	●	●	●
A signature Hotel Equatorial mock wedding cake	●	●	●	●	●	●
Champagne fountain with 02 complementary bottle of sparkling wine	●	●	●	●	●	●
Confetti & dry ice	●	●	●	●	●	●
LCD projector and white screen	●	●	●	●	●	●
Complimentary stage backdrop & name of wedding couple	Word Stickers	LED Screen				
Free flow beverage in 03 hours	Soft drink, Water		Soft drink, Water & Tiger Beer			
Red carpet with aisle floral stands		06 stands			08 stands	
Floral arrangement on staircase		●	●	●	●	●
One night accommodation with breakfast for two persons on wedding day		●	●	●	●	●
Laundry services for the bride & groom		●	●	●	●	●
Complimentary pre-dinner refreshments for wedding couple on wedding day		●	●	●	●	●
Vietnamese MC for opening ceremony (maximum 30 mins)		●	●	●	●	●
Complimentary food tasting upon the signing of the agreement (*)			06 pax	10 pax		
First wedding anniversary dinner gift certificate for 02 persons at Chit Chat at the Café restaurant (**)			●	●	●	●
One night accommodation voucher for 02 persons at Equatorial Hotel (**)			●	●	●	●
Welcome piano & violoin at the flower arch (01 hour)			●	●	●	●
Fresh flower for the wedding arch at the entrance of the ballroom				●	●	●
Doorgift giveaway for guests				●	●	●
04 receptionists welcome guests (1h)					●	●
Dance group for opening ceremony (2 dancer)					●	●
Bridal car with complimentary floral decoration for a maximum 4 hours for use within HCMC						●

Terms and Conditions:

- Prices not applied for Public Holiday / Festive Season / Special Promotion
- All benefits cannot be exchanged and redeemed for cash

(*) Applicable after signing the contract, no food tasting for buffet menu (Drinks not included)
(**) Valid for 1 year except Public Holiday / Festive Season / Special Promotion
(Please contact us to reserve a table / room before arriving.)

Giá Dịch Vụ

Xin cảm ơn quý khách đã quan tâm đến dịch vụ tiệc cưới tại Equatorial Ho Chi Minh.
Chúng tôi rất hân hạnh gửi đến quý khách bảng giá các dịch vụ như sau:

GÓI THỰC ĐƠN TIỆC - MỘT BÀN 10 KHÁCH

Thực đơn Hoa Hồng	~	VND 7,800,000 nett
Thực đơn Hổ Phách	~	VND 9,000,000 nett
Thực đơn Ngọc Trai	~	VND 10,300,000 nett
Thực đơn Ngọc Lục Bảo	~	VND 11,600,000 nett
Thực đơn Buffet Quốc tế	~	VND 9,000,000 nett

GÓI THỨC UỐNG - 1 BÀN 10 KHÁCH (PHỤC VỤ TRONG 3 GIỜ)

Tiger (Lon)	~	VND 1,300,000 nett
Heineken (Lon)	~	VND 1,650,000 nett

PHỤ PHÍ THỨC UỐNG MANG TỪ NGOÀI VÀO

Bia / Nước ngọt	~	VND 350,000 nett/thùng
Rượu vang	~	VND 280,000 nett/chai
Rượu mạnh	~	VND 470,000 nett/chai

Giá trên đã bao gồm phí phục vụ & thuế

Service Prices

Thanh you very much for considering Equatorial Ho Chi Minh for your Wedding.
Regarding of your requirement, we are pleased to make
the following proposal for your kind perusal:

WEDDING MENU PACKAGES - TABLE OF 10 GUESTS

Rose Menu	~	VND 7,800,000 nett
Amber Menu	~	VND 9,000,000 nett
Pearl Menu	~	VND 10,300,000 nett
Emerald Menu	~	VND 11,600,000 nett
International Buffet	~	VND 9,000,000 nett

BEVERAGE PACKAGE - TABLE OF 10 GUESTS (BEVERAGE FREEFLOW 3H)

Tiger (Can)	~	VND 1,300,000 nett
Heineken (Can)	~	VND 1,650,000 nett

CORKAGE CHARGE

Beer / Soft drink	~	VND 350,000 nett / case
Wine	~	VND 280,000 nett / bottle
Liquor	~	VND 470,000 nett / bottle

Price includes VAT & Service charge

Rose Menu

CHOICE OF:

1st Course
(Combination platter featuring 04 dishes)

- ☐ Shrimp mousse on sugar cane
- ☐ Wok-fried pork ribs with BBQ & mustart sauce
- ☐ Crisp fried Vietnamese spring roll
- ☐ Wok-fried squid with Szechuan hot & spicy sauce
- ☐ Chilled prawn with assorted fruits in mayonnaise sauce
- ☐ Chilled lotus stems salad with shredded chicken
- ☐ Grilled Vietnamese pork roll

2nd Course

- ☐ Braised sweet corn & crab meat in chicken broth
- ☐ Braised assorted seafood & bean curd in superior broth
- ☐ Braised assorted seafood with seaweed in superior broth

3rd Course

- ☐ Steamed tiger prawn with coconut juice
- ☐ Wok-fried tiger prawn with butter sauce
- ☐ Wok-fried tiger prawn with salt & pepper
- ☐ Wok-fried tiger prawn with black bean sauce
- ☐ Steam sea bass Teow Chew Style
- ☐ Deep-fried seabass with sweet & sour sauce

4th Course

- ☐ Roasted cripsy chicken with shallot & ginger sauce
- ☐ Braised whole chicken with assorted mushrooms in Chinese herb sauce
- ☐ Roasted cripsy chicken with Thai mango salsa
- ☐ Stewed beef shank with pate sauce served with bread

5th Course

- ☐ Braised assorted mushrooms with seasonal green vegetables in oyster sauce
- ☐ Braised vegetables Lo Han style
- ☐ Steamed seasonal vegetables with duo off egg in superior stock
- ☐ Braised green vegetables with shredded chicken & black mushroom sauce

6th Course

- ☐ Wok-fried rice with chicken meat, shrimps & salted fish
- ☐ Steamed rice with mixed wax meat & dried shrimps wrap in lotus leaf
- ☐ Wok-fried fragrant rice with assorted seafood
- ☐ Traditional Yong Chow fried rice

7th Course

- ☐ Chilled almond bean curd with lychee & longan
- ☐ Chilled sweet corn & vanilla ice-cream with sago
- ☐ Chilled sea coconut & longan with lemon honey syrup

Thực Đơn Hoa Hồng

LỰA CHỌN CỦA QUÝ KHÁCH:

Món Thứ nhất
(Thực đơn 04 món khai vị)

- ☐ Chạo tôm
- ☐ Sườn heo xào sốt BBQ & mù tạt
- ☐ Chả giò Việt Nam
- ☐ Mực xào sốt cay Tứ Xuyên
- ☐ Tôm trộn với trái cây thập cẩm & sốt Mayonnaise
- ☐ Gỏi ngó sen gà xé
- ☐ Nem nướng

Món Thứ hai

- ☐ Súp bắp non thịt cua
- ☐ Súp hải sản & đậu hũ
- ☐ Súp rong biển hải sản

Món Thứ ba

- ☐ Tôm sú hấp nước dừa
- ☐ Tôm sú xào sốt bơ
- ☐ Tôm sú xào muối tiêu
- ☐ Tôm sú xào sốt tương đen
- ☐ Cá chẽm hấp Triều Châu
- ☐ Cá chẽm chiên sốt chua ngọt

Món Thứ tư

- ☐ Gà quay giòn với sốt hành tím & gừng
- ☐ Gà nguyên con hầm với nấm thập cẩm & thuốc bắc
- ☐ Gà quay giòn sốt kiểu Thái
- ☐ Bắp bò sốt pate dùng với bánh mì

Món Thứ năm

- ☐ Nấm thập cẩm hầm rau cải xanh theo mùa sốt dầu hào
- ☐ Rau cải hầm kiểu La Hán
- ☐ Rau cải theo mùa hấp với nước dùng thượng hạng & hai loại trứng
- ☐ Rau cải xanh hầm với thịt gà xé sốt nấm đông cô

Món Thứ sáu

- ☐ Cơm chiên thịt gà, tôm & cá mặn
- ☐ Cơm hấp với các loại thịt trộn & tôm khô gói lá sen
- ☐ Cơm chiên hải sản
- ☐ Cơm chiên Dương Châu

Món Thứ bảy

- ☐ Chè hạnh nhân trái vải & long nhãn lạnh
- ☐ Chè bắp & kem vani với bột báng lạnh
- ☐ Dừa nước, long nhãn với chanh & mật ong

Amber Menu

DIMSUM CANAPE

WITH OUR COMPLIMENTS: DEEP FRIED MUNG BEAN BUNS

CHOICE OF:

1st Course
(Combination platter featuring 04 dishes)

- ☐ Shrimp mousse on sugar cane
- ☐ Wok-fried pork ribs with BBQ & mustart sauce
- ☐ Crisp fried Vietnamese spring roll
- ☐ Sauteed squid with Szechuan hot & spicy sauce
- ☐ Chilled prawn with assorted fruits in Thousand Island sauce
- ☐ Chilled lotus stems salad with shredded chicken

2nd Course

- ☐ Braised crab meat & shredded chicken with white fungus in superior stock
- ☐ Braised assorted seafood with bean curd & spinach in broth
- ☐ Braised assorted seafood with fish maw, crab stick in superior stock

3rd Course

- ☐ Stir-fried tiger prawn with salt & pepper
- ☐ Wok-fried tiger prawn with crispy egg yolk & oatmeal flakes
- ☐ Wok-fried tiger prawn with Mongolian butter cream sauce
- ☐ Poached tiger prawn with black fungus & Chinese herbs in superior stock

4th Course

- ☐ Deep-fried seabass with Thai chilli sauce topped with mango salsa
- ☐ Deep fried sea bass with Chinese brown bean sauce

5th Course

- ☐ Roasted cripsy chicken with shallot & ginger sauce
- ☐ Braised whole chicken with assorted mushrooms in Chinese herb sauce
- ☐ Roasted cripsy chicken with Szechuan hot bean sauce
- ☐ Chinese beef steak with onion rings

6th Course

- ☐ Braised assorted mushrooms with seasonal green vegetables in oyster sauce
- ☐ Braised Bai Ling mushrooms & bean curd skin with broccoli
- ☐ Steamed seasonal vegetables with crab meat sauce
- ☐ Duet of vegetables braised with straw mushroom, crab stick & ham

7th Course

- ☐ Wok-fried rice with chicken meat, shrimps & salted fish
- ☐ Steamed rice with mixed wax meat & taro wrap in lotus leaf
- ☐ Traditional Yong Chow fried rice

8th Course

- ☐ Chilled almond bean curd with lychee & strawberry grain
- ☐ Double-boiled sweetened lotus seeds & lily bulbs
- ☐ Chilled sweet corn & vanilla ice-cream with sago
- ☐ Chilled sea coconut with lemon honey syrup

Thực Đơn Hỗ Phách

DIMSUM KHAI VỊ

TẶNG KÈM: BÁNH BAO CHIÊN NHÂN ĐẬU XANH

LỰA CHỌN CỦA QUÝ KHÁCH:

Món Thứ nhất
(Thực đơn 04 món khai vị)

- ☐ Chạo tôm
- ☐ Sườn heo xào sốt BBQ & mù tạt
- ☐ Chả giò Việt Nam
- ☐ Mực xào sốt cay Tứ Xuyên
- ☐ Tôm trộn với trái cây thập cẩm & sốt Thousand Island
- ☐ Gỏi ngó sen gà xé

Món Thứ hai

- ☐ Súp cua, gà & nấm tuyết
- ☐ Súp hải sản với đậu hũ & bó xôi
- ☐ Súp hải sản bong bóng cá & thịt cua thượng hạng

Món Thứ ba

- ☐ Tôm sú xào muối tiêu
- ☐ Tôm sú xào lòng đỏ trứng & yến mạch
- ☐ Tôm sú xào sốt kem bơ kiểu Mông Cổ
- ☐ Tôm sú chần nước lèo nấm mèo & thuốc bắc thượng hạng

Món Thứ tư

- ☐ Cá chẽm chiên sốt Thái & gỏi xoài
- ☐ Cá chẽm chiên sốt đậu Trung Hoa

Món Thứ năm

- ☐ Gà quay giòn với sốt hành tím & gừng
- ☐ Gà nguyên con hầm với nấm thập cẩm & thuốc bắc
- ☐ Gà quay giòn sốt đậu cay kiểu Tứ Xuyên
- ☐ Bò bít tết Trung Hoa & hành tây

Món Thứ sáu

- ☐ Nấm thập cẩm hầm rau cải xanh theo mùa sốt dầu hào
- ☐ Nấm linh cô trắng & đậu hũ ky hầm với bông cải xanh
- ☐ Rau cải theo mùa hấp sốt thịt cua
- ☐ Hai loại rau cải hầm nấm rơm, thịt cua & dăm bông

Món Thứ bảy

- ☐ Cơm chiên thịt gà, tôm & cá mặn
- ☐ Cơm hấp với các loại thịt trộn & khoai môn gói lá sen
- ☐ Cơm chiên Dương Châu

Món Thứ tám

- ☐ Chè hạnh nhân trái vải & dâu lạnh
- ☐ Chè hạt sen, bách hợp
- ☐ Chè bắp & kem vani với bột báng lạnh
- ☐ Dừa nước với chanh & mật ong

Pearl Menu

DIMSUM CANAPE

WITH OUR COMPLIMENTS: FRIED RED BEAN PASTE BUNS

CHOICE OF:

1st Course
(Combination platter featuring 04 dishes)

- ☐ Wok-fried beef with Chinese steak sauce
- ☐ Shrimp mousse on sugar cane
- ☐ Oven grilled pork meat roll
- ☐ Crispy fried squid with salt & pepper
- ☐ Sauteed chicken meat & Pacific clam with black bean sauce
- ☐ Chilled lotus stems salad with pork & prawn

2nd Course

- ☐ Braised assorted seafood with cream corn & asparagus soup
- ☐ Braised mixed seafood with seaweed in chicken broth
- ☐ Braised crab meat with minced beef, bean curd & egg white soup
- ☐ Double-boiled chicken with dried scallops, bamboo pitch & ginseng in chicken Consommé

3rd Course

- ☐ Stir-fried tiger prawn with butter milk & scented curry leaves
- ☐ Wok-fried tiger prawn with crispy garlic sauce
- ☐ Wok-fried tiger prawn with Szechuan hot & spicy sauce
- ☐ Fried tiger prawn with caramenlized onion in supreme soya sauce

4th Course

- ☐ Steamed live grouper with superior soya sauce
- ☐ Deep-fried grouper in sweet & sour sauce topped with pine nuts
- ☐ Steamed live grouper with ginger paste & chill oil sauce
- ☐ Steamed live grouper Teow Chew style

5th Course

- ☐ Roasted cripsy chicken topped with fragrance garlic & shallot
- ☐ Crisp fried chicken with Thai chilli sauce topped with young mango & pomelo salsa
- ☐ Roasted cripsy duck Hong Kong style
- ☐ Wok-fried shredded beef in XO sauce served with bread

6th Course

- ☐ Braised Bai Ling mushrooms & bean curd skin with broccoli
- ☐ Braised assorted mushrooms with seasonal green vegetables & conpoy sauce
- ☐ Steamed Chinese cabbage, spinach with fresh crab meat & conpoy sauce
- ☐ Braised shredded abalones & Yunnan ham with two varieties of vegetables

7th Course

- ☐ Wok-fried turmeric rice with assorted seafood topped with pineapple & cashew nuts
- ☐ Steamed rice with mixed oyster & wax meat wrapped in lotus leaf
- ☐ Wok-fried rice with assorted seafood topped with silver anchovies & bonito flakes
- ☐ Braised Ee Fu noodle with minced pork meat & shrimps in Szechian egg plant sauce

8th Course

- ☐ Chilled almond bean curd with lychee, sea coconut & dragon fruit grain
- ☐ Double-boiled sweetened lotus seeds, lily bulbs & dried longan
- ☐ Chilled honey dew, sago with vanilla ice-cream
- ☐ Chilled sea coconut, longan, & ginseng root with lemon honey syrup

Thực Đơn Ngọc Trai

DIMSUM KHAI VỊ

TẶNG KÈM: BÁNH BAO CHIÊN NHÂN ĐẬU ĐỎ

LỰA CHỌN CỦA QUÝ KHÁCH:

Món Thứ nhất
(Thực đơn 04 món khai vị)

- ☐ Bò xào sốt bít tết Trung Hoa
- ☐ Chạo tôm
- ☐ Nem nướng
- ☐ Mực chiên giòn với tiêu đen
- ☐ Thịt gà & nghêu Thái Bình Dương xào sốt tương đen
- ☐ Gỏi ngó sen tôm thịt

Món Thứ hai

- ☐ Súp hải sản thập cẩm với kem bắp non & măng tây
- ☐ Súp hải sản rong biển
- ☐ Súp thịt cua với bò xay, đậu hũ & lòng trắng trứng
- ☐ Súp gà với sò điệp khô, măng tươi & nhân sâm

Món Thứ ba

- ☐ Tôm sú xào bơ sữa & hương lá cà ri
- ☐ Tôm sú xào sốt tỏi
- ☐ Tôm sú xào sốt chua cay kiểu Tứ Xuyên
- ☐ Tôm sú xào sốt hành và nước tương

Món Thứ tư

- ☐ Cá mú hấp nước tương thượng hạng
- ☐ Cá mú chiên sốt chua ngọt & hạt thông
- ☐ Cá mú hấp gừng & sốt dầu ớt
- ☐ Cá mú hấp kiểu Triều Châu

Món Thứ năm

- ☐ Gà quay giòn với hương hành tím & tỏi
- ☐ Gà chiên giòn sốt Thái với gỏi xoài & bưởi
- ☐ Vịt quay giòn kiểu Hồng Kông
- ☐ Thịt bò sốt XO dùng kèm bánh mì

Món Thứ sáu

- ☐ Nấm linh cô trắng & đậu hũ ky hầm với bông cải xanh
- ☐ Nấm đông cô hầm rau cải theo mùa & sốt sò điệp khô
- ☐ Bắp cải thảo & bó xôi hấp thịt cua tươi sốt sò điệp khô
- ☐ Bào ngư hầm dăm bông & hai loại rau cải kiểu Vân Nam

Món Thứ bảy

- ☐ Cơm chiên hải sản thập cẩm với thơm & hạt điều
- ☐ Cơm hấp hào khô & các loại thịt, gói lá sen
- ☐ Cơm chiên hải sản thập cẩm với cá cơm & cá dăm bào
- ☐ Mì hầm thịt heo xay & tôm sốt cà tím kiểu Tứ Xuyên

Món Thứ tám

- ☐ Chè hạnh nhân trái vải dừa nước & thanh long
- ☐ Chè hạt sen, bách hợp & long nhãn
- ☐ Chè bột báng, dưa tây với kem vani
- ☐ Dừa nước, long nhãn & nhân sâm với chanh mật ong

Emerald Menu

DIMSUM CANAPE

WITH OUR COMPLIMENTS: PATE CHAUD

CHOICE OF:

1st Course
(Combination platter featuring 04 dishes)

- ☐ Shrimp mousse on sugar cane
- ☐ Wok-fried beef with black pepper sauce
- ☐ Crispy fried prawn meat with wasabi sauce
- ☐ Crispy fried squid with Korean style hot sauce
- ☐ Sauteed chicken & Pacific clam with cashew nuts
- ☐ Chilled lotus stems salad with scallops

2nd Course

- ☐ Braised seaweed with assorted seafood in superior stock
- ☐ Braised Szechuan hot & sour seafood soup
- ☐ Braised conpoy with black mushrooms & shredded chicken in superior stock
- ☐ Braised assorted dried seafood with bamboo pith in superior stock

3rd Course

- ☐ Steam tiger prawn with coconut juice
- ☐ Wok-fried tiger prawn with butter oatmeal flakes
- ☐ Sauteed tiger prawn with Vietnamese tamarind sauce
- ☐ Fried tiger prawn with caramenlized onion in supreme soya sauce

4th Course

- ☐ Steamed live grouper with superior soya sauce
- ☐ Deep-fried grouper in mild spicy Thai chilli sauce
- ☐ Steamed live grouper with Chinnese herbal sauce
- ☐ Steamed live grouper Teow Chew style

5th Course

- ☐ Roasted suckling piglet withmarinated jelly fish
- ☐ Roasted suckling piglet with mini Man Tou
- ☐ Roasted cripsy duck Hong Kong style
- ☐ Stewed beef shank in lemongrass & green pepper sauce served with bread

6th Course

- ☐ Braised top shell & bean curd skin with garden green vegetables
- ☐ Braised black mushrooms with seasonal vegetables & conpoy sauce
- ☐ Steamed Chinese cabbage, spinach with top shell & conpoy sauce
- ☐ Braised assorted mushrooms with vegetables in Nam Yee sauce

7th Course

- ☐ Steamed rice with sun dried oyster & Lap Cheong wrapped in lotus leaf
- ☐ Wok-fried rice with assorted seafood topped with silver anchovies & salted fish
- ☐ Wok-fried rice with chicken meat & seafood with black peppercorn

8th Course

- ☐ Chilled almond bean curd with lychee & strawberry grain
- ☐ Double-boiled sweetened lotus seeds & lily bulbs
- ☐ Chilled sweet corn & vanilla ice-cream with sago
- ☐ Chilled sea coconut & longan with lemon honey syrup

Thực Đơn Ngọc Lục Bảo

DIMSUM KHAI VỊ

TẶNG KÈM: PATESO

LỰA CHỌN CỦA QUÝ KHÁCH:

Món Thứ nhất
(Thực đơn 04 món khai vị)

- ☐ Chạo tôm
- ☐ Bò xào sốt tiêu đen
- ☐ Tôm chiên giòn sốt wasabi
- ☐ Mực chiên giòn sốt cay kiểu Hàn Quốc
- ☐ Thịt gà xào với nghêu Thái Bình Dương & hạt điều
- ☐ Gỏi ngó sen sò điệp

Món Thứ hai

- ☐ Súp hải sản rong biển
- ☐ Súp hải sản chua cay kiểu Tứ Xuyên
- ☐ Súp sò điệp khô với nấm đông cô & thịt gà xé
- ☐ Súp gà với sò điệp khô, măng tươi

Món Thứ ba

- ☐ Tôm xú hấp nước dừa
- ☐ Tôm xú xào bơ & yến mạch
- ☐ Tôm xú sốt me
- ☐ Tôm xú xào sốt hành & nước tương

Món Thứ tư

- ☐ Cá mú hấp nước tương thượng hạng
- ☐ Cá mú chiên sốt Thái
- ☐ Cá mú hấp sốt thảo dược
- ☐ Cá mú hấp kiểu Triều Châu

Món Thứ năm

- ☐ Heo sữa quay với sứa biển
- ☐ Heo sữa quay bánh bao
- ☐ Vịt quay giòn kiểu Hồng Kông
- ☐ Thịt bò nấu với sả và sốt tiêu xanh dùng kèm bánh mì

Món Thứ sáu

- ☐ Nghêu & đậu hủ ky hầm rau cải xanh
- ☐ Nấm linh cô trắng & đậu hũ ky hầm với bông cải xanh
- ☐ Bắp cải thảo & bó xôi hấp thịt cua tươi sốt sò điệp khô
- ☐ Thập cẩm nấm hầm rau cải sốt kiểu Nam Yee

Món Thứ bảy

- ☐ Cơm hấp với hào khô & lạp xưởng gói lá sen
- ☐ Cơm chiên hải sản thập cẩm với cá cơm & cá mặn
- ☐ Cơm chiên thịt gà hải sản với tiêu đen