

# Gói Cưới Vàng

## GOLD PACKAGE

Gói trang trí với tông màu chủ đạo Charcoal Gray, lựa chọn hoa tươi gam màu trắng hoặc đỏ  
Decoration package with the theme color is Charcoal Gray, choice of fresh red or white flowers

- Thực đơn Việt Nam phục vụ tại bàn
- 01 nước ngọt hoặc nước suối cho mỗi người
- Bàn tiệc ăn thử cho tối đa 06 người
- Tiệc trà đón khách đầu giờ
- Bánh cưới uyên ương 3 tầng
- Tháp rượu bao gồm rượu vang nổ
- Người dẫn chương trình cho lễ cưới
- Hệ thống âm thanh, ánh sáng tiêu chuẩn
- Hệ thống màn chiếu, máy chiếu
- Nhạc nền trong suốt tiệc cưới
- Xe đón dâu Mercedes Benz trong 02 tiếng
- Phòng trang điểm cô dâu
- Đêm tân hôn cho 02 người tại hạng phòng Deluxe của khách sạn Lotte Hà Nội, đã bao gồm bữa sáng
- Sử dụng miễn phí không gian khách sạn để chụp ảnh cưới
- Một phiếu quà tặng kỷ niệm 01 năm ngày cưới dùng tại nhà hàng Grill 63 hoặc Red River cho 02 người
- + Ưu đãi đặc biệt cho người thân khi sử dụng phòng ở khách sạn trong ngày cưới
- Choice of Vietnamese set menus
- 01 soft drink or water per person
- Food tasting for up to 06 persons
- Welcome tea upon guest arrival
- Three-tier wedding cake
- Champagne fountain with sparkling wine
- Master of Ceremony
- Standard sound and lighting system
- Projector screen and projector
- Background music during wedding
- Wedding car Mercedes Benz in 02 hours
- Bridal room
- Honeymoon room for the bridal couple at Deluxe room of Lotte Hotel Hanoi, includes breakfast
- Use of hotel for pre-wedding photography
- Voucher 1 year anniversary for 02 persons at Grill 63 or Red River
- Special offer room rate for family and friends on the wedding day

VND 950,000 ++

ÁP DỤNG TỐI THIỂU 300 KHÁCH / GIÁ CHƯA BAO GỒM 15.5% THUẾ VÀ PHÍ DỊCH VỤ

# Menu

## Sa lát SALAD

- Nộm gà xé phay với rau răm
- Nộm gà hoa chuối
- Nộm đu đủ bò khô
- Nem tươi cuốn thịt lợn với thính gạo
- Phở cuốn thịt bò với hành tây và rau mùi
- Nem tươi cuốn tôm thịt

- Chicken shredded salad with laksa leaves
- Banana blossom salad with chicken
- Green papaya salad with dried beef
- Fresh spring roll with pork and rice powder
- Fresh rice noodle spring roll with beef, onion and coriander
- Fresh spring roll with pork and shrimp

## Súp Soup

- Súp gà nấm hạt sen
- Súp gà nấm với ngô bao tử
- Súp thịt bò cần tây Đà Lạt

- Chicken soup with lotus seed
- Chicken soup with mushroom and baby corn
- Beef soup with Da Lat celery

## Hải sản Seafood

- Tôm chiên giòn dội sốt cam
- Tôm chiên giòn sốt dầu trứng và vùng thơm
- Mực chiên bơ cháy tỏi
- Mực chiên ngũ vị với ớt và thì là
- Hải sản xào ớt Đà Lạt và tương đậu bản

- Crispy fried prawns with orange sauce
- Crispy fried prawns served with mayonnaise sauce and sesame seed
- Fried squid with garlic butter
- Fried squid with five spices powder and chilli
- Stir-fried seafood with Da Lat capsicum and chilli bean sauce

## Cá Fish

- Cá hồng hấp gừng hành dội sốt xì dầu
- Cá quả chiên giòn sốt nấm và jambon
- Cá vược hấp gừng, nấm hương sốt dầu hào
- Cá vược áp chảo sốt ớt ngọt

- Steamed red snapper with soya, ginger and spring onion
- Crispy fried snakehead fish in mushroom and jambon sauce
- Steamed seabass with ginger, black mushroom in oyster sauce
- Pan-seared seabass with sweet chili sauce

## Bò Beef

- Bò lát xào rau xanh theo mùa
- Bò xào lúc lắc sốt tiêu đen
- Bò hầm vang đỏ ăn kèm với bánh mì lát

- Stir-fried sliced beef with green vegetables
- Wok-fried beef luc lac with black pepper sauce
- Braised beef with red wine served with bread

## Gia cầm Poultry

- Gà rút xương xào hạnh nhân
- Vịt quay Lạng Sơn ăn kèm sốt hoa quả và hành muối
- Gà nướng gừng với mật ong rừng
- Gà tần nấm hạt sen

- Stir-fried chicken thigh with almond
- Roasted Lang Son style duck with fruit sauce and pickled onion
- Grilled chicken with ginger and nature honey
- Braised chicken with mushroom & lotus seed

## Rau củ Vegetables

- Rau theo mùa xào tỏi
- Cải chíp xào tỏi và sốt dầu hào
- Hoa lơ xanh xào tỏi và sốt dầu hào

- Wok-fried assorted vegetables with garlic
- Sauteed baby bok choy with garlic in oyster sauce
- Sauteed broccoli with garlic and oyster sauce

## Cơm - Xôi Rice - Sticky Rice

- Cơm rang hải sản kiểu Lotte
- Cơm rang Hà Nội Phố
- Xôi vùng dừa
- Cơm gà sen nấm
- Cơm trắng với canh mọc gà nấm và rau
- Cơm trắng với canh mọc rau thập cẩm

- Lotte seafood fried rice
- Hanoi fried rice
- Coconut sticky rice with sesame seed
- Steamed rice with chicken, mushroom & lotus seed
- Steamed rice with chicken dumpling broth soup and assorted mushroom, vegetables
- Steamed rice with pork dumpling broth soup and assorted vegetables

## Tráng miệng Dessert

- Đĩa hoa quả tươi theo mùa
- Chè sen long nhãn
- Chè trân châu với xoài tươi
- Bánh gato đỏ và kem phô mai hương chanh

- Seasonal fresh fruit platter
- Sweet lotus seed and longan
- Sago pearl with fresh mango
- Sweet sago pearl and fresh mango

GÓI CƯỚI VÀNG: VND 950,000 ++

GIÁ CHƯA BAO GỒM 15.5% THUẾ VÀ PHÍ DỊCH VỤ

# Gợi Cười Ngọc Bích

## SAPPHIRE PACKAGE

Gói trang trí với tông màu chủ đạo Charcoal Gray, lựa chọn hoa tươi gam màu trắng hoặc đỏ  
Decoration package with the theme color is Charcoal Gray, choice of fresh red or white flowers

- Thực đơn Việt Nam phục vụ tại bàn
- 01 nước ngọt hoặc nước suối cho mỗi người và 01 chai rượu vang mỗi bàn
- Bàn tiệc ăn thử cho tối đa 08 người
- Tiệc trà đón khách đầu giờ
- Bàn tiệc trang trí sang trọng
- Bánh cưới uyên ương 3 tầng
- Tháp rượu bao gồm rượu vang nổ
- Người dẫn chương trình cho lễ cưới
- Hệ thống âm thanh, ánh sáng tiêu chuẩn
- Hệ thống màn chiếu, máy chiếu
- Nhạc nền trong suốt tiệc cưới
- Xe đón dâu Mercedes Benz trong 03 tiếng
- Phòng trang điểm cô dâu
- Đêm tân hôn cho 02 người tại hạng phòng Junior Suite của khách sạn Lotte Hà Nội, đã bao gồm bữa sáng
- Sử dụng miễn phí không gian khách sạn để chụp ảnh cưới
- Một phiếu quà tặng kỷ niệm 01 năm ngày cưới dùng tại nhà hàng Grill 63 hoặc Red River cho 02 người
- Ưu đãi đặc biệt cho người thân khi sử dụng phòng ở khách sạn trong ngày cưới
- 10% ưu đãi cho tiệc After Party tại Pharaoh's Bar hoặc Top of Hanoi
- Choice of Vietnamese set menus
- 01 soft drink or water per person and 01 bottle of housewine per table
- Food tasting for up to 08 persons
- Welcome tea upon guest arrival
- Elegant dining tables set-up
- Three-tier wedding cake
- Champagne fountain with sparkling wine
- Master of Ceremony
- Standard sound and lighting system
- Projector screen and projector
- Background music during wedding
- Wedding car Mercedes Benz in 03 hours
- Bridal room
- Honeymoon room for the bridal couple at Junior Suite room of Lotte Hotel Hanoi, includes breakfast
- Use of hotel for pre-wedding photography
- Voucher 1 year anniversary for 02 persons at Grill 63 or Red River
- Special offer room rate for family and friends on the wedding day
- 10% discount on After Party at Pharaoh's Bar or Top of Hanoi

VND 1,250,000 ++

ÁP DỤNG TỐI THIỂU 300 KHÁCH / GIÁ CHƯA BAO GỒM 15.5% THUẾ VÀ PHÍ DỊCH VỤ

# Menu

Sa lát  
(Lựa chọn 2 món)  
SALAD  
(Choice of 2 dishes)

- Nộm nõ sen tôm và rau thơm
- Sa lát tôm hoa quả với hạnh nhân
- Sa lát xoài xanh và tôm với rau bạc hà
- Nem tươi cuộn cá hồi xông khói
- Nem cuốn tôm tươi và rau mùi
- Phở cuốn thịt bò hành tây và rau mùi

- Lotus stems salad with shrimp and herbs
- Fruit salad with prawn and roasted almond
- Green mango and shrimp salad with mint
- Fresh spring roll and smoked salmon
- Fresh spring roll with shrimp and coriander
- Fresh rice noodle spring roll with beef, onion and coriander

Súp  
Soup

- Súp tôm thanh đạm với đậu phụ Nhật
- Súp thịt cua Alaska với măng tây
- Súp hải sản nấm tươi
- Súp hải sản vị chua cay

- Prawn soup with organic vegetables and Japanese tofu
- Alaska crab meat soup with asparagus
- Seafood soup with assorted mushroom
- Hot and sour seafood soup

Hải sản  
Seafood

- Tôm chiên ngũ vị với thì là và ớt cay
- Tôm chiên giòn sốt bơ chanh leo
- Vẹm xanh bỏ lò sốt mỡ hành
- Cua bầy chiên giòn sốt me
- Hải sản xào hành tây sốt XO

- Crispy fried tiger prawn with five spices powder and chilli
- Crispy fried tiger prawn with butter passion fruit sauce
- Oven-baked green mussel with fried shallot and spring onion
- Crispy fried soft shell crab served with Tamarind sauce
- Stir-fried seafood with XO sauce

Cá  
Fish

- Cá hồi áp chảo sốt chanh leo
- Cá hồi nướng sốt rượu vang trắng
- Cá tẩm hấp gừng nấm sốt dầu hào
- Chả cá tẩm ăn kèm bún tươi

- Pan-fried salmon with passion fruit sauce
- Baked salmon with white wine sauce
- Steamed live sturgeon with ginger and mushroom in oyster sauce
- Grilled sturgeon with fresh vermicelli

Bò  
Beef

- Bò thái lát xào sả và ớt Đà Lạt
- Bò thái lát xào hành tây và nấm tươi
- Bò lúc lắc tiêu xanh ớt Đà Lạt

- Stir-fried sliced beef with lemongrass and Da Lat capsicum
- Stir-fried sliced beef with onion and assorted fresh mushroom
- Wok-fried lok lak beef with Da Lat capsium and green pepper

Gia cầm  
Poultry

- Gà rút xương xào hạt điều
- Gà quay ngũ vị ăn kèm với kiệu muối
- Vịt quay Bát Bảo ăn kèm với kiệu muối
- Gà hấp gừng và lá chanh

- Stir-fried boneless chicken with cashew nut
- Roasted five spices chicken with pickled onion
- Roasted Bat Bao duck with pickled onion
- Steamed chicken with ginger and lime leaves

Rau củ  
Vegetables

- Rau theo mùa xào tỏi sốt nấm
- Cải làn xào tỏi sốt dầu hào
- Rau ngũ sắc ăn kèm với muối vừng và kho quẹt

- Wok-fried assorted vegetables with mushroom sauce
- Sauteed Kailan with garlic in oyster sauce
- Steamed five kind of vegetables with "Kho quet" and salted sesame seed

Cơm - Xôi  
Rice - Sticky Rice

- Cơm tằm hấp lá thơm
- Cơm rang thịt xá xíu và rau
- Cơm Tằm hấp nước cốt dừa
- Xôi vỏ hạt sen

- Steamed rice with pandan leaves
- Fried rice with BBQ pork and vegetables
- Steamed rice with coconut milk
- Sticky rice with lotus seed

Cơm - canh  
Rice – Broth

- Canh gà nấu bông Atiso
- Canh sườn non nấu nấm với củ sen

- Chicken broth soup with Artichoke
- Young pork ribs broth soup with mushroom and lotus root

Tráng miệng  
Dessert

- Đĩa hoa quả tươi theo mùa
- Bánh kem Tiramisu vị café
- Kem caramel và hoa quả
- Bánh phở mai chanh leo

- Seasonal fresh fruit platter
- Coffee tiramisu cake
- Caramel flan with fruit
- Passion fruit cheesecake

GÓI CƯỚI NGỌC BÍCH: VND 1,250,000 ++

GIÁ CHỨA BAO GỒM 15.5% THUẾ VÀ PHÍ DỊCH VỤ

# Gói Cưới Kim Cương

## DIAMOND PACKAGE

Gói trang trí với tông màu chủ đạo trắng hồng, kết hợp giữa hoa tươi và pha lê  
Decoration package with the theme color is white-pink, choice of fresh flowers and crystal

- Thực đơn Việt Nam phục vụ tại bàn
- 01 nước ngọt hoặc nước suối cho mỗi người và 02 chai rượu vang mỗi bàn
- Bàn tiệc ăn thử cho tối đa 10 người
- Tiệc trà đón khách đầu giờ
- Bàn tiệc trang trí sang trọng
- Bánh cưới uyên ương 3 tầng
- Tháp rượu bao gồm rượu vang nổ
- Người dẫn chương trình cho lễ cưới
- Hệ thống âm thanh, ánh sáng tiêu chuẩn
- Hệ thống màn chiếu, máy chiếu
- Ban nhạc tứ tấu trình diễn trong lễ cưới
- Xe đón dâu Mercedes Benz trong 04 tiếng
- Phòng trang điểm cô dâu
- Đêm tân hôn cho 02 người tại hạng phòng Deluxe Suite của khách sạn Lotte Hà Nội, đã bao gồm bữa sáng
- Sử dụng miễn phí không gian khách sạn để chụp ảnh cưới
- Một phiếu quà tặng kỷ niệm 01 năm ngày cưới dùng tại nhà hàng Grill 63 hoặc Red River cho 02 người
- Ưu đãi đặc biệt cho người thân khi sử dụng phòng ở khách sạn trong ngày cưới
- 10% ưu đãi cho tiệc After Party tại Pharaoh's Bar hoặc Top of Hanoi
- Choice of Vietnamese set menus
- 01 soft drink or water per person and 02 bottles of housewine per table
- Food tasting for up to 10 persons
- Welcome tea upon guest arrival
- Elegant dining tables set-up
- Three-tier wedding cake
- Champagne fountain with sparkling wine
- Master of Ceremony
- Standard sound and lighting system
- Projector screen and projector
- Live band of string quartet in wedding
- Wedding car Mercedes Benz in 04 hours
- Bridal room
- Honeymoon room for the bridal couple at Deluxe Suite room of Lotte Hotel Hanoi, includes breakfast
- Use of hotel for pre-wedding photography
- Voucher 1 year anniversary for 02 persons at Grill 63 or Red River
- Special offer room rate for family and friends on the wedding day
- 10% discount on After Party at Pharaoh's Bar or Top of Hanoi

VND 1,500,000 ++

ÁP DỤNG TỐI THIỂU 300 KHÁCH / GIÁ CHƯA BAO GỒM 15.5% THUẾ VÀ PHÍ DỊCH VỤ

# Menu

Sa lát  
(Lựa chọn 2 món)  
SALAD  
(Choice of 2 dishes)

- Sa lát bưởi với hải sản
- Sa lát rong biển với vùng thơm
- Sa lát xoài xanh hải sản
- Nem tươi cuộn cá hồi xông khói
- Nem cuốn tôm tươi với xoài xanh
- Phở cuốn cá hồi với rau arugula

- Pomelo and seafood salad with chilli and herbs
- Seaweed salad with sesame seed
- Green mango salad with fresh seafood
- Fresh spring roll and smoked salmon
- Fresh spring roll with shrimp and green mango
- Fresh spring roll with salmon and Arugula

Súp  
Soup

- Súp cua Alaska với rau chân vịt
- Súp lươn với gừng, nấm kiểu truyền thống
- Súp cua hải sản
- Súp sò điệp thanh đạm

- Alaska crab soup with spinach
- Traditional eel soup with ginger and mushroom
- Sea cucumber soup with crab meat
- Fresh scallop soup with organic vegetables

Hải sản  
Seafood

- Tôm sú lớn nướng sốt trứng muối
- Tôm sú loại to chiên giòn dội sốt me
- Vẹm xanh bỏ lò sốt pho mai và lá thơm
- Mực một nắng nướng sốt sả ớt
- Sò điệp Nhật nướng ăn kèm măng tây bơ tỏi sốt cay

- Grilled king prawn with salted egg sauce
- Crispy fried king prawn with tamarind sauce
- Oven-baked green mussel with herbs and cheese
- Grilled cuttlefish with chili and lemongrass sauce
- Fried Japanese scallop with asparagus in spicy sauce

Cá  
Fish

- Cá song hấp sốt xì dầu kiểu Hồng Kông
- Cá hồi bỏ lò sốt Teriyaki
- Chả cá chình nướng kiểu truyền thống
- Cá song hấp tương đậu bản

- Steamed live grouper with light soya sauce in Hong Kong style
- Oven-baked salmon with Teriyaki sauce
- Traditional grilled eels
- Steamed live grouper with garlic spicy sauce

Bò  
Beef

- Bò Úc nướng sốt tiêu xanh
- Bò Úc nướng sốt sả ớt
- Cừu Newzealand xào sả ớt và húng tây

- Grilled Australian beef with green pepper sauce
- Grilled Australian beef with chili and lemongrass sauce
- Stir-fried New Zealand lamb with lemongrass and basil leaves

Gia cầm  
Poultry

- Lườn Vịt áp chảo dội sốt kem nấm rừng
- Gà hấp tam vị (gừng, nấm và thịt hun khói)
- Chim câu tần thuốc bắc với chà là đỏ
- Chim câu quay lá mốt mật ngũ vị hương

- Pan fried duck breast with assorted mushroom
- Steamed chicken with ginger, mushroom and smoked ham
- Braised pigeon with red date and Chinese herbs
- Roasted pigeon with five spices powder and clausena indica leaves

Rau củ  
Vegetable

- Cải làn hấp ăn kèm mắm kho quẹt
- Cải chíp xào sốt XO
- Hoa lơ xanh hấp sốt thịt cua

- Steamed Kailan with "Kho quet" sauce
- Sauteed baby bok choy with XO sauce
- Steamed broccoli with crab meat sauce

Cơm - Xôi  
(Lựa chọn 2 món)  
Rice - Sticky Rice  
(Choice of 2 dishes)

- Cơm tấm hấp vùng thơm
- Cơm rang trứng cua kiểu Lotte
- Cơm rang hải sản
- Xôi tôm hấp sen nấm
- Xôi Hoàng Phố

- Steamed rice with sesame seed
- Lotte fried rice with crab roe & crab meat
- Seafood fried rice
- Shrimp sticky rice with mushroom and lotus seed
- Hoang Pho sticky rice

Canh  
Broth soup

- Canh mọc tôm viên nẫu nấm chua cay
- Canh bí xanh hầm trúc bào tử với sò điệp khô

- Hot and sour prawn dumpling broth soup with assorted mushroom
- Winter melon broth soup with dried scallop and bamboo pith

Tráng miệng  
Dessert

- Chè xoài trân châu cốt dừa với kem vani Madagasca
- Bánh kem Tiramisu lá vàng 24k
- Chè tổ yến và vảy vàng
- Chè sen ngân nhĩ

- Sweet sago pearl and fresh mango in coconut cream with Madagasca vanilla ice-cream
- Tiramisu cake with 24K gold leaves
- Bird nest sweet soup with gold flake
- Braised pear with Chinese ginseng, white fungus and lotus seed

GÓI CƯỚI KIM CƯƠNG: VND 1,500,000 ++

GIÁ CHƯA BAO GỒM 15.5% THUẾ VÀ PHÍ DỊCH VỤ