

# *Gói Cưới Vàng*

## GOLD PACKAGE

- 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

ÁP DỤNG TỐI THIỂU 300 KHÁCH

# 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 vừng 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
- Red velvet cake with lime cream cheese

# *Gói Cưới Ngọc Bích*

## SAPPHIRE PACKAGE

- 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
- 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

ÁP DỤNG TỐI THIỂU 300 KHÁCH

# Menu

Sa lát (Lựa chọn 2 món) SALAD (Choice of 2 dishes)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nộm ngó sen tôm và rau thơm</li><li>• Sa lát tôm hoa quả với hạnh nhân</li><li>• Sa lát xoài xanh và tôm với rau bạc hà</li><li>• Nem tươi cuộn cá hồi xông khói</li><li>• Nem cuốn tôm tươi và rau mùi</li><li>• Phở cuốn thịt bò hành tây và rau mùi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lotus stems salad with shrimp and herbs</li><li>• Fruit salad with prawn and roasted almond</li><li>• Green mango and shrimp salad with mint</li><li>• Fresh spring roll and smoked salmon</li><li>• Fresh spring roll with shrimp and coriander</li><li>• Fresh rice noodle spring roll with beef, onion and coriander</li></ul>
Súp Soup	<ul style="list-style-type: none"><li>• Súp tôm thanh đậm với đậu phụ Nhật</li><li>• Súp thịt cua Alaska với măng tây</li><li>• Súp hải sản nấm tươi</li><li>• Súp hải sản vị chua cay</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prawn soup with organic vegetables and Japanese tofu</li><li>• Alaska crab meat soup with asparagus</li><li>• Seafood soup with assorted mushroom</li><li>• Hot and sour seafood soup</li></ul>
Hải sản Seafood	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tôm chiên ngũ vị với thì là và ớt cay</li><li>• Tôm chiên giòn sốt bơ chanh leo</li><li>• Vẹm xanh bỏ lò sốt mỡ hành</li><li>• Cua bầy chiên giòn sốt me</li><li>• Hải sản xào hành tây sốt XO</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crispy fried tiger prawn with five spices powder and chilli</li><li>• Crispy fried tiger prawn with butter passion fruit sauce</li><li>• Oven-baked green mussel with fried shallot and spring onion</li><li>• Crispy fried soft shell crab served with Tamarind sauce</li><li>• Stir-fried seafood with XO sauce</li></ul>
Cá Fish	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cá hồi áp chảo sốt chanh leo</li><li>• Cá hồi nướng sốt rượu vang trắng</li><li>• Cá tầm hấp gừng nấm sốt dầu hào</li><li>• Chả cá tầm ăn kèm bún tươi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pan-fried salmon with passion fruit sauce</li><li>• Baked salmon with white wine sauce</li><li>• Steamed live sturgeon with ginger and mushroom in oyster sauce</li><li>• Grilled sturgeon with fresh vermicelli</li></ul>
Bò Beef	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bò thái lát xào sả và ớt Đà Lạt</li><li>• Bò thái lát xào hành tây và nấm tươi</li><li>• Bò lúc lắc tiêu xanh ớt Đà Lạt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stir-fried sliced beef with lemongrass and Da Lat capsicum</li><li>• Stir-fried sliced beef with onion and assorted fresh mushroom</li><li>• Wok-fried lok lak beef with Da Lat capsicum and green pepper</li></ul>
Gia cầm Poultry	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gà rút xương xào hạt điều</li><li>• Gà quay ngũ vị ăn kèm với kiệu muối</li><li>• Vịt quay Bát Bào ăn kèm với kiệu muối</li><li>• Gà hấp gừng và lá chanh</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stir-fried boneless chicken with cashew nut</li><li>• Roasted five spices chicken with pickled onion</li><li>• Roasted Bat Bao duck with pickled onion</li><li>• Steamed chicken with ginger and lime leaves</li></ul>
Rau củ Vegetables	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rau theo mùa xào tỏi sốt nấm</li><li>• Cải làn xào tỏi sốt dầu hào</li><li>• Rau ngũ sắc ăn kèm với muối vừng và kho quẹt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wok-fried assorted vegetables with mushroom sauce</li><li>• Sauteed Kailan with garlic in oyster sauce</li><li>• Steamed five kind of vegetables with "Kho quet" and salted sesame seed</li></ul>
Cơm - Xôi Rice - Sticky Rice	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cơm tấm hấp lá thơm</li><li>• Cơm rang thịt xá xíu và rau</li><li>• Cơm Tấm hấp nước cốt dừa</li><li>• Xôi vỏ hạt sen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Steamed rice with pandan leaves</li><li>• Fried rice with BBQ pork and vegetables</li><li>• Steamed rice with coconut milk</li><li>• Sticky rice with lotus seed</li></ul>
Cơm - canh Rice – Broth	<ul style="list-style-type: none"><li>• Canh gà nấu bông Atiso</li><li>• Canh sườn non nấu nấm với củ sen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chicken broth soup with Artichoke</li><li>• Young pork ribs broth soup with mushroom and lotus root</li></ul>
Tráng miệng Dessert	<ul style="list-style-type: none"><li>• Đĩa hoa quả tươi theo mùa</li><li>• Bánh kem Tiramisu vị café</li><li>• Kem caramel và hoa quả</li><li>• Bánh phở mai chanh leo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seasonal fresh fruit platter</li><li>• Coffee tiramisu cake</li><li>• Caramel flan with fruit</li><li>• Passion fruit cheesecake</li></ul>

# Gói Cưới Kim Cương

## DIAMOND PACKAGE

- 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
- 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

ÁP DỤNG TỐI THIỂU 300 KHÁCH

# 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 sâm
- 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 chinh 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 đồ
- 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 tằm 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 nấu nấm chua cay
- Canh bí xanh hầm trúc bao 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