

# Crystal Package

VND675,000++/ khách / guest

- **Thực đơn chọn món Việt Nam**  
Vietnamese set menu
- **Bia và nước ngọt uống không giới hạn trong 01 tiếng**  
Free-flow of draught beer and soft drink for one hour
- **Tiệc trà đón khách đầu giờ**  
Welcome tea
- **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 ba tầng**  
03 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 hồng trắng trang trí**  
Standard dining tables decorated with white rose
- **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 6 người**  
Food tasting for the selected menu for maximum 06 people
- **01 phòng ở cho đêm tân hôn tại khách sạn, bao gồm ăn sáng, hoa quả tươi**  
01 complimentary Honeymoon deluxe double room including breakfast, welcome flowers and fruit platter
- **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

Applicable for wedding from 200 guests.

Áp dụng cho tiệc cưới từ 200 khách trở lên

Prices exclude 10% government tax & 7% service charge.

Đơn giá trên chưa bao gồm 7% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

# Crystal Package

## CÁC MÓN HẢI SẢN - SEAFOOD DISHES

### **1- Tôm sú bóc nõn chiên giòn dội sốt dầu trứng và vừng đen**

Deep-fried tiger prawn with lime mayonnaise sauce and black sesame seed

### **2-Tôm sú bóc nõn chiên giòn trộn muối tiêu cay**

Deep-fried tiger prawn flavored with fresh salt, pepper and chili powder

### **3- Tôm bóc nõn chiên dội sốt cam**

Deep-fried tiger prawn with orange sauce

### **4- Tôm bóc nõn xào hành và sốt tiêu**

Wok-fried tiger prawn with onion in pepper sauce

### **5- Mực tươi chiên giòn trộn muối tiêu cay**

Deep-fried squid flavored with fresh salt, pepper and chili powder

### **6- Mực chiên bơ tỏi**

Crispy fried squid with butter and garlic

### **7- Cá trê nướng riêng và nghệ**

Marinated grilled cat fish with turmeric and galangal

### **8- Thăn cá vược tẩm bột chiên giòn với sốt ớt ngọt**

Chili and dill battered sea bass fillet with sweet chili sauce

### **9- Cá hồng rút xương hấp dội sốt tiêu đen**

Steamed red snapper fillet with black pepper sauce

### **10- Cá điêu hồng rút xương hấp gừng hành, rau mùi và sốt xì dầu**

Steamed whole red snapper fillet with spring onion, coriander and soya sauce

# Crystal Package

## CÁC MÓN THỊT VÀ GIA CẨM - MEAT DISHES

### **1- Gà quay mềm sốt mận**

Roasted chicken with plum sauce

### **2- Đùi gà rút xương nướng mật ong rừng**

Grilled chicken thigh with Vietnamese honey

### **3- Gà tần nấm và hạt sen**

Braised chicken with lotus seed and mushroom

### **4- Thăn bò xào nấm tươi và hành hoa**

Sautéed beef tenderloin with straw mushroom and spring onion

### **5- Bò xào Quảng Đông**

Wok-fried beef Cantonese style

### **6- Thăn bò xào hành tây, cần Mỹ và sốt tiêu**

Sautéed beef tenderloin with onion, celery and pepper sauce

### **7- Cà tím om với sốt thịt lợn xay**

Braised eggplant with minced pork shoulder

### **8- Sườn lợn nướng kiểu Hà Nội với hương vị sả và ớt**

“Hanoi” grilled pork spareribs with fresh chilli and lemongrass

## CÁC MÓN RAU - VEGETABLES

### **1- Đậu phụ om nấm với rau cải chíp**

Braised tofu and mushroom with pok choy

### **2- Cải ngọt xào với sốt nấm hoặc sốt tỏi**

Stir-fried choy sum with garlic sauce or mushroom sauce

### **3- Rau thập cẩm sốt dầu hào**

Stir-fried mixed vegetable in oyster sauce

### **4- Cải bắp sốt trứng muối**

Steamed cabbage with salted egg yolk

### **5- Hoa lơ xào với sốt nấm hoặc sốt tỏi**

Sautéed broccoli with mushroom sauce or garlic sauce

# Crystal Package

## CÁC MÓN CƠM HOẶC XÔI - RICES OR STICKY RICES

### **1- Cơm tẩm hấp lá thơm**

Steamed fragrant rice

### **2- Cơm rang với tôm và thịt xá xíu**

“Yong Chow” fried rice

### **3- Cơm rang dưa và trứng**

Fried rice with salted cabbage and egg

### **4- Cơm hấp nước dừa**

Steamed white rice flavored with grated coconut and milk

### **5- Xôi vùng dừa đặc biệt của Sheraton**

Sheraton steamed sticky rice with coconut and sesame

### **6- Xôi vò hạt sen**

Steamed sticky rice with lotus seed and green bean

### **7- Xôi Hoàng Phố**

Steamed sticky rice with green bean and pork floss

### **8- Xôi gấc 3 tầng**

3 layer steamed sticky rice with “Gac” fruit

## CÁC MÓN CANH - BROTHS

### **1- Canh mọc thập cẩm với nước dùng tôm**

Soft pork dumpling, vegetable in dried shrimp broth

### **2- Bí xanh hầm với trúc bao tử và điệp khô**

Braised melon with bamboo pit and conpoy

### **3- Canh gà hạt sen**

Chicken dumpling with lotus seed in sweet broth

### **4- Canh giò và nấm nấu chua cay**

Pork dumpling and fresh mushroom in spicy tom yam broth

# Crystal Package

## CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG - DESSERTS

### **1- Chè hạt sen long nhãn**

Chilled lotus seed and longan in sweet consommé

### **2- Đĩa hoa quả tươi theo mùa**

Platter of seasonal fresh fruit

### **3- Chè nếp cẩm nấu lá thơm và sữa dừa**

Creamy black sticky rice pudding with coconut milk

### **4- Chè trân châu trộn kem vani và dưa mật**

Sweetened sago with vanilla ice cream and honeydew

### **5- Chè khoai môn nấu nước cốt dừa**

Chilled taro pudding with coconut milk

### **6- Chè chân trâu với thạch dừa**

Sweetened sago with coconut jelly

### **7- Chè sago với xoài**

Chilled sago with mango

### **8- Kem ca-ra-men**

Crème caramel