



THERE ARE  
WEDDINGS,  
THEN  
THERE ARE  
MEMORIES  
FOR A  
LIFETIME.

S O F I T E L

SAIGON PLAZA

CELEBRATE YOUR LOVE AT THE HEIGHT OF LUXURY AND ELEGANCE  
OF SOPHISTICATED WEDDING CEREMONY AT SOFITEL SAIGON PLAZA.

OUR DEDICATED AND PROFESSIONAL WEDDING PLANNERS WILL  
ASSIST YOU IN PLANNING EVERY DETAIL AND LOOK FORWARD TO  
BEING A PART OF YOUR CELEBRATION.  
MAKE YOUR DREAM WEDDING COME TRUE AT SOFITEL SAIGON PLAZA.



# SOFITEL WEDDING

| COMPLIMENTARY BENEFITS                                                                                      | TIMELESS BLISS<br>VND<br>14,500,000++/TABLE | VOGUSH MOMENT<br>VND<br>16,500,000++/TABLE | VIVE L'AMOUR<br>VND<br>19,500,000++/TABLE |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|
| One night stay accommodation including daily breakfast for the couple                                       | Superior                                    | Luxury Club                                | Prestige Suite                            |
| Eclectic Asian cuisine menu                                                                                 | 7 courses                                   | 8 courses                                  | 8 courses (Premium)                       |
| Free flow of beer, soft drink and water for three hours                                                     | Tiger                                       | Heineken                                   | Heineken                                  |
| Champagne fountain display with two bottles of sparkling wine for wedding toast                             | ✓                                           | ✓                                          | ✓                                         |
| Wedding cake baked by Sofitel                                                                               | ✓                                           | ✓                                          | ✓                                         |
| Hi-flex backdrop on the stage                                                                               | ✓                                           | ✓                                          | ✓                                         |
| Luxurious floral centerpiece                                                                                | ✓                                           | ✓                                          | ✓                                         |
| Decorative flower design along the red carpet                                                               | ✓                                           | ✓                                          | ✓                                         |
| Wedding flower gate                                                                                         | ✓                                           | ✓                                          | ✓                                         |
| Gallery table with fresh flower arrangement                                                                 | ✓                                           | ✓                                          | ✓                                         |
| Reception desk with wedding book and gift box                                                               | ✓                                           | ✓                                          | ✓                                         |
| Food tasting prior to the event (*)                                                                         | 6 persons                                   | 7 persons                                  | 8 persons                                 |
| Complimentary parking space                                                                                 | ✓                                           | ✓                                          | ✓                                         |
| Audio Visual system with LCD projector and screen                                                           | ✓                                           | ✓                                          | ✓                                         |
| Innovative lighting system                                                                                  | ✓                                           | ✓                                          | ✓                                         |
| Professional MC for the wedding ceremony                                                                    | ✓                                           | ✓                                          | ✓                                         |
| Bridal dressing room                                                                                        | ✓                                           | ✓                                          | ✓                                         |
| Light meal for Groom & Bride before the ceremony                                                            | ✓                                           | ✓                                          | ✓                                         |
| Seafood buffet dinner voucher at Mezz Restaurant                                                            |                                             | 2 persons                                  | 4 persons                                 |
| Snacks during the welcome reception                                                                         |                                             | ✓                                          | ✓                                         |
| Welcome drink during the welcome reception                                                                  |                                             | ✓                                          | ✓                                         |
| Welcome acoustic musical band                                                                               |                                             | ✓                                          | ✓                                         |
| Acoustic musical band during dinner (2hrs)                                                                  |                                             | ✓                                          | ✓                                         |
| Bridal car for 4 consecutive hours                                                                          |                                             |                                            | ✓                                         |
| Luxury flower photobooth                                                                                    |                                             |                                            | ✓                                         |
| VIP honeymoon set up: Fruit basket, fresh flower, one bottle of champagne with tailor maid gift in the room |                                             |                                            | ✓                                         |

Terms & Conditions:

- Price excludes 5% service charge and 10% VAT
- The offer is only applicable for wedding with minimum of 150 guests
- Maximum 10 persons per table

(\*) Terms & conditions apply

## “TIMELESS BLISS” PACKAGE

### Gói Tiệc “TIMELESS BLISS”

VND 14,500,000++/ table of 10 persons (\*)

VND 14,500,000++/ bàn 10 người

#### 1st COURSE: PLAZA APPETIZER

##### Món 1: Món Khai Vị Plaza

Shanghai Chrysanthemum Pangasius

with Orange Cauliflower

Khai vị cá basa kiểu Thượng Hải với bông súp lơ vị cam

Glazed Fragrant Osmanthus Lotus Glutinous

with Jiang-Bao Japanese Octopus

Khai vị củ sen nhồi xôi với sốt dầu giấm, bạch tuộc Nhật Bản

Nan-Jing Bang Exotic Jelly Fish

& Plaza Custard XO Golden Belly Khai vị sứa biển, thịt ba rọi dùng với sốt XO

\*\*\*

#### 2nd COURSE: SOUP

##### Món 2: Súp

Abalone Soup with Seafood

Súp bào ngư hải sản

“Szechuan” Seafood Soup with Abalone

Súp hải sản bào ngư kiểu Tứ Xuyên

Abalone Beche-de-mer Soup with Scallop Corn

Súp hải sâm, bào ngư với sò điệp và kem bắp

\*\*\*

#### MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

##### 3rd COURSE: MEAT / Món 3: Món Thịt

Pan Fried New Zealand Beef Fillet Steak

with Shanghai Savory Sauce

Thăn bò New Zealand áp chảo với sốt kiểu Thượng Hải

Roasted Delicious Canadian Pork Spare Ribs in Shanghai - American Touch

Sườn heo Canada bỏ lò kiểu Mỹ - Thượng Hải

Grilled New Zealand Lamb Rack in Nescafe Pepper Mongolian Touch

Sườn cừu New Zealand nướng kiểu Mông Cổ

## 4th COURSE: FISH

### Món 4: Món Cá

Steamed Whole Live Grouper with Particular Aroma Sauce  
Cá mú hấp với sốt Aroma thượng hạng

Crispy Whole Live Grouper with Particular Aroma Sauce  
Cá mú chiên giòn với sốt Aroma thượng hạng

Steamed Whole Live Grouper with Tomato Thai Sauce  
Cá mú hấp với sốt cà chua kiểu Thái

\*\*\*

## 5th COURSE: VEGETABLES

### Món 5: Món Rau

Sautéed Hong Kong Kailan Shiitake Mushroom with Golden Garlic in Abalone Chicken Bouillon Cải  
Hồng Kông xào nấm đông cô với sốt bào ngư gà vị tỏi

Sautéed Broccoli Shiitake Mushroom  
with Golden Garlic in Abalone Chicken Bouillon Bông súp lơ xanh xào nấm đông cô với sốt bào ngư gà vị tỏi

Sautéed Cauliflower Shiitake Mushroom  
with Golden Garlic in Abalone Chicken Bouillon Bông súp lơ trắng xào nấm đông cô với sốt bào ngư gà vị tỏi

\*\*\*

## 6th COURSE: RICE OR NOODLES

### Món 6: Món Cơm Hoặc Món Mì

Seafood Fried Rice in Indonesian Style  
Cơm chiên hải sản kiểu Indonesia

Fried Rice with Seafood  
Cơm chiên hải sản

Stir Fried Egg Noodle with Char Siew & Mushroom  
Mì xào xá xíu và nấm

\*\*\*

## 7th COURSE: DESSERT

### Món 7: Món Tráng Miệng

Lotus Seed with White Fungus Nut Soup  
Chè hạt sen với nấm tuyết nhĩ

Tropical Seasonal Fresh Fruits Platter  
Trái cây tươi

Asian Coffee Cake  
Bánh vị cà phê

## “VOGUISH MOMENT” PACKAGE

### Gói Tiệc “VOGUISH MOMENT”

VND 16,500,000++/ table of 10 persons (\*)

VND 16,500,000++/ bàn 10 người

#### 1st COURSE: PLAZA APPETIZER

##### Món 1: Món Khai Vị Plaza

Vannamei Nobashi Mousse Foie Gras  
with Coconut Orange Cauliflower

Khai vị tôm nghiền gan ngỗng với bông súp lơ, cam, dứa

“Nan-Jing” Bang Norwegian Salmon Jelly Fish / Suckling Pig Khai vị cá hồi Na Uy và sứa biển  
kiểu Nam Kinh/ Heo sữa quay

“Plaza” New Zealand Langoustine Crystal Tomas Kumquat & Seafood Pomelo  
Khai vị tôm đồ nghiền với xà lách bưởi

\*\*\*

#### 2nd COURSE: SOUP

##### Món 2: Súp

Abalone Beche-de-mer Soup with Premium Crab Claw and Scallop Corn  
Súp bào ngư, hải sâm với càng cua thượng hạng và sò điệp hấp kem

Abalone & Sea Cucumber Soup with Seafood  
Súp bào ngư, hải sâm với hải sản

Abalone & Sea Cucumber Soup with Swimming Bladder  
Súp bào ngư, hải sâm với bóng cá

\*\*\*

#### MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

##### 3rd COURSE: SEAFOOD / Món 3: Hải Sản

Braised Tiger King Black Prawn “Shanghai” Style with Dreg Wine Rice  
Tôm sú hầm kiểu Thượng Hải với xốt cơm rượu

Grilled King Prawn with Hot Soya Bean Sauce  
Tôm sú nướng với xốt xì dầu nóng

Deep-fried King Prawn with Salted Egg  
Tôm sú chiên giòn với trứng muối

\*\*\*

#### 4th COURSE: MEAT

##### Món 4: Món Thịt

Pan Fried Australian Beef Fillet Steak with Shanghai Savory Sauce  
Thăn bò Úc áp chảo với xốt kiểu “Thượng Hải”

Grilled Australian Lamb Rack in Nescafe Pepper Mongolian Touch  
Sườn cừu Úc nướng kiểu Mông Cổ

Sauteed Australian Beef Fillet with Capsicums in Oyster Pepper Sauce  
Thăn bò Úc xào ớt ngọt với xốt dầu hào

(\*) Please select your favorite dishes in the above options for each course. Quý khách vui lòng lựa chọn một trong các đề nghị của mỗi món bên trên.  
Price is subject to 5% service charge and 10% VAT / Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

## 5th COURSE: FISH

### Món 5: Món Cá

Steamed Whole Live Grouper with Pickled Plum in "Teo Chew" Culture  
Cá mú hấp xí muối kiểu "Triều Châu"

Deep Fried Crispy Whole Live Grouper with Pickled Plum in "Teo Chew" Culture  
Cá mú chiên giòn xí muối kiểu "Triều Châu"

Steamed Whole Live Grouper with Mushroom Dill Sauce  
Cá mú hấp với sốt nấm vị thì là

\*\*\*

## 6th COURSE: VEGETABLES

### Món 6: Món Rau

Sautéed Hong Kong Kailan, Flower Shiitake in Abalone Oyster Liquid  
Cải Hồng Kông xào với hoa nấm đông cô và sốt hào bào ngư

Sautéed Broccoli, Flower Shiitake in Abalone Oyster Liquid  
Bông súp lơ xanh xào với hoa nấm đông cô và sốt hào bào ngư

Sautéed Cauliflower, Flower Shiitake in Abalone Oyster Liquid  
Bông súp lơ trắng xào với hoa nấm đông cô với sốt hào bào ngư

\*\*\*

## 7th COURSE: RICE OR NOODLES

### Món 7: Món Cơm hoặc Món Mì

BBQ Shanghai Aroma Silver "Jasmine" Rice  
Cơm vị hoa lài với sốt nướng Aroma thượng hạng kiểu Thượng Hải

Fried Rice with Seafood "Fujian" Style  
Cơm chiên hải sản kiểu Phúc Kiến

Stir Fried Udon Noodle with Roasted Duck & Mushroom  
Mì Udon xào với vịt quay và nấm

\*\*\*

## 8th COURSE: DESSERT

### Món 8: Món Tráng Miệng

Almond Taro Coconut & Mango Compote  
Bánh khoai môn, hạnh nhân và mút xoài

Lico Rice Cream Brulee  
Bánh trứng mềm vị cam thảo

Tropical Seasonal Fresh Fruits Platter  
Trái cây tươi

## “VIVE L'AMOUR” PACKAGE

### Gỏi Tiệc “VIVE L'AMOUR”

VND 19,500,000++/ table of 10 persons (\*)

VND 19,500,000++/ bàn 10 người

#### 1st COURSE: PLAZA APPETIZER

##### Món 1: Món Khai Vị Plaza

Canadian Oyster in Japanese Plum  
with Shrimp Green Papaya

Khai vị hàu Canada với sốt xì muối Nhật Bản và gỏi đu đủ tôm

“Nan-Jing” Bang Superior Abalone with Eel Fish

Khai vị bào ngư hun khói với lươn Nhật

Mango Japanese Bay Glenfiddich Scallops & Mild Spicy Chinese - Thai Soft Shell Crab

Khai vị sò điệp Nhật và xoài vị Whisky, cua lột cay nhẹ kiểu Thái - Hoa

\*\*\*

#### 2nd COURSE: SOUP

##### Món 2: Súp

Braised Fish Maw & Double Boiled Grass Herb Wild Pigeon

Súp bóng cá với bồ câu hầm

Double Boiled Grass Herb Wild Pigeon & Cordyceps

Súp bồ câu hầm với đông trùng hạ thảo

Superior Bird's Nest Fishermen's Soup Súp Yến ngan nhĩ

\*\*\*

#### MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

##### 3rd COURSE: SEAFOOD / Món 3: Hải Sản

Baked Canadian Lobster with Belacan Hoi-Sin Bean Savory

Tôm hùm Canada bỏ lò với sốt tương ngọt vị ớt

Twice Cooked Superior Whole Chinese Sea Cucumber in Osmanthus

Hải sâm Trung Hoa nấu với hoa Osmanthus

Superior Bay Abalone Sliced, with Broccoli & Quail Eggs Shrimp Roes in Chef Brown

Bào ngư thái lát với bông súp lơ, trứng cút, trứng tôm, sốt húng tây

\*\*\*

#### 4th COURSE: MEAT

##### Món 4: Món Thịt

Sautéed Australian Veal Ribs in St-Remy Ceretos

Sườn bê Úc xào sốt vị rượu vang St-Remy

Sautéed Australian Beef Fillet with Flower Shiitake in “Guilin” Pepper Sauce

Thăn bò Úc xào với hoa nấm đông cô sốt tiêu Quế Lâm

Grilled Australian Lamb Rack & Snow Peas Bouillon in Nescafe Pepper Mongolian Touch

Sườn cừu Úc nướng với sốt đậu hòa lan kiểu Mông Cổ



## 5th COURSE: FISH

### Món 5: Món Cá

Crispy Fried Live Black Spotted Garoupa Fillet with Japanese Seaweed & Mango  
Thần cá mú chiên giòn với rong biển Nhật Bản và xoài

Steam Arctic Cod Fillet with "Sunchang-Doenjang" in Kale Mirin  
Thần cá tuyết hấp sốt Mirin kiểu Sunchang - Doenjang

Shanghai Chrysanthemum Live Grouper Fillet with Raspberry Custard  
Cá mú kiểu Thượng Hải với sốt quả mâm xôi

\*\*\*

## 6th COURSE: VEGETABLES

### Món 6: Món Rau

Sautéed Hong Kong Kailan, Flower Shiitake in Abalone Crab Meat  
Cải Hồng Kông với hoa nấm đông cô và sốt bào ngư thịt cua

Sautéed Broccoli, Flower Shiitake in Abalone Crab Meat  
Bông súp lơ xanh xào với hoa nấm đông cô và sốt bào ngư thịt cua

Sautéed Cauliflower, Flower Shiitake in Abalone Crab Meat  
Bông súp lơ trắng xào với hoa nấm đông cô và sốt bào ngư thịt cua

\*\*\*

## 7th COURSE: RICE OR NOODLES

### Món 7: Món Cơm hoặc Món Mì

Seafood Jasmine Rice with Fried Sausage Singaporean Style  
Cơm vị hoa lài hải sản với xúc xích kiểu Singapore

Fried Seafood Rice with Crab Meat  
Cơm chiên hải sản thịt cua

Stir Fried Udon Noodle with Roasted Duck, Shrimp and Mushroom  
Mì Udon xào vịt quay, tôm và nấm

\*\*\*

## 8th COURSE: DESSERT

### Món 8: Món Tráng Miệng

Orange Cheese Cake Delight  
Bánh ngọt phô mai vị cam

Apple Cider Tart with Mango Mousse  
Bánh táo nướng với xoài mềm

Tropical Seasonal Fresh Fruits Platter  
Trái cây tươi

**SOFITEL SAIGON PLAZA**

17 LE DUAN BOULEVARD, DISTRICT 1, HO CHI MINH CITY, VIETNAM  
TEL +84 28 3824 1555    [SOFITEL-SAIGON-PLAZA.COM](http://SOFITEL-SAIGON-PLAZA.COM)

