

EXCLUSIVE
EVENTS

PRICELESS
MEMORIES



TABLE OF CONTENT

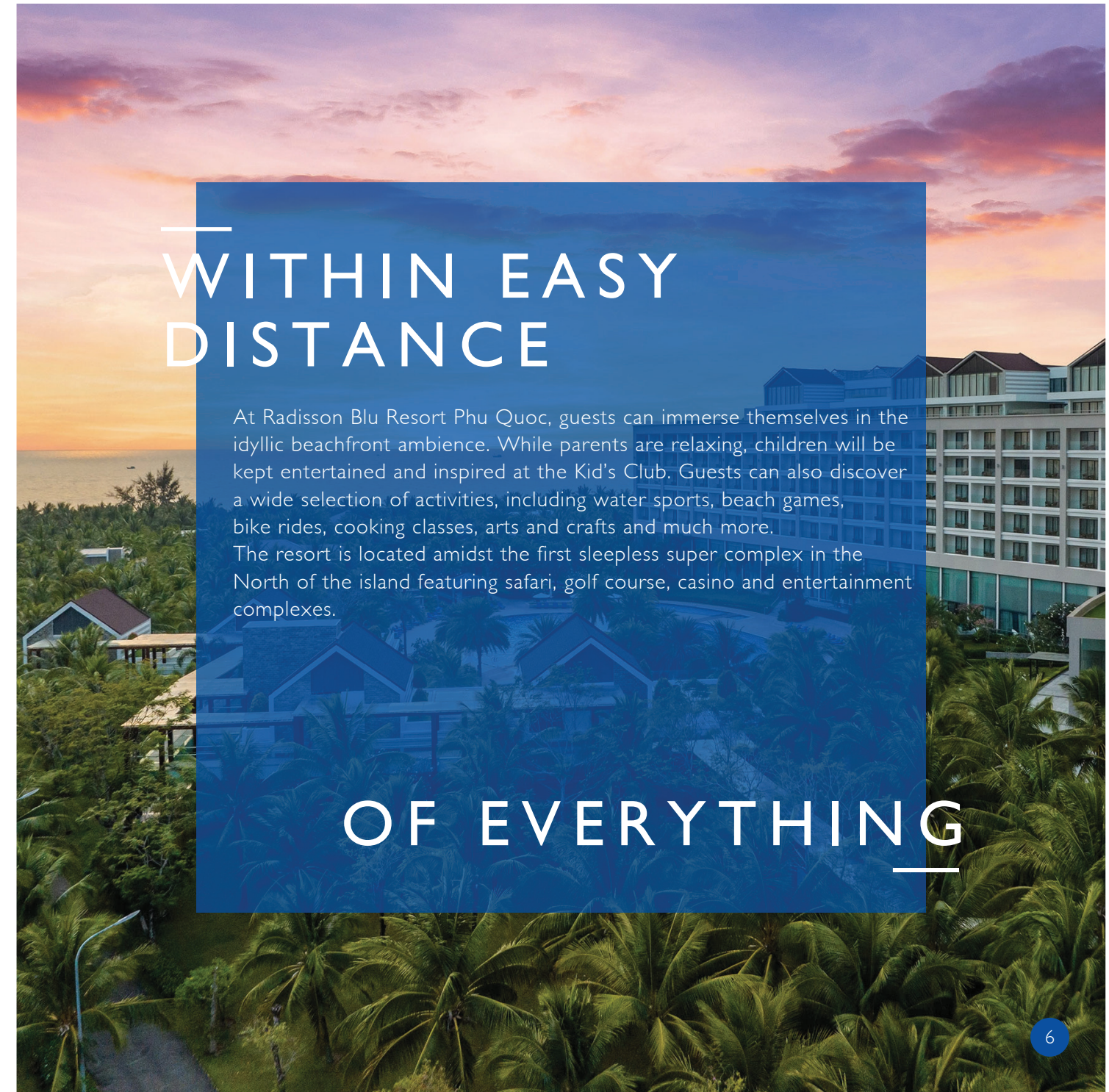
WELCOME TO BLU	4
WITHIN EASY DISTANCE OF EVERYTHING	6
NEARBY ATTRACTIONS	8
PHU QUOC ISLAND	10
EVERY DETAIL MATTERS	14
ACCOMMODATION	18
ROOM INVENTORY.....	20
DINING IN STYLE	2
RESTAURANTS & BARS.....	24
WELLNESS & RECREATION	26
ACTIVITY SCHEDULE	28
3 DAYS 2 NIGHTS ITINERARY	30
4 DAYS 3 NIGHTS ITINERARY	32
MICE - PLACE TO MEET.....	34
Venues In Style	36
Facilities & Amenities	38
Audiovisual Equipment	40
Meeting Packages	42
Menu Events	44
A DAY THAT'S TRUE TO YOU	84
Welcome to Your Unforgettable Day	86
Celebrate the Next Chapter	87
Wedding Privileges	90
Save the moments.....	94
Entertainment	96
Wedding Photography.....	98
A Night to Remember.....	99
Menu Love	101

An aerial photograph of the Radisson Blu Resort Phu Quoc at sunset. The resort's multi-story building is visible in the background, partially obscured by a dense line of palm trees. In the foreground, a sandy beach is dotted with several thatched-roof huts and rows of blue lounge chairs. The turquoise ocean waves gently lap at the shore. A semi-transparent blue overlay on the right side of the image contains the text.

WELCOME TO BLU

Nestled on the powdery white sands of beautiful Bai Dai, Radisson Blu Resort Phu Quoc is a sparkling stylish jewel bringing a new sense of elegance to Vietnam's enchanting "Pearl Island".

With its wide range of rooms, suites and pool villas, lush landscaped gardens, pristine beach lapped by the sea, large lagoon-style crystal clear pool, many exhilarating activities, and exciting culinary voyages, the resort delivers Radisson Blu's upper-scale and contemporary comfort in an exquisite tropical setting. Every stay is supported by Radisson Blu's unique "Yes I Can!" service philosophy, to create engaging guest journeys and make memories that last a lifetime.



WITHIN EASY DISTANCE

At Radisson Blu Resort Phu Quoc, guests can immerse themselves in the idyllic beachfront ambience. While parents are relaxing, children will be kept entertained and inspired at the Kid's Club. Guests can also discover a wide selection of activities, including water sports, beach games, bike rides, cooking classes, arts and crafts and much more. The resort is located amidst the first sleepless super complex in the North of the island featuring safari, golf course, casino and entertainment complexes.

OF EVERYTHING



NEARBY

- . **Grand World Phu Quoc**
0.88 km from the resort (5 min by buggy service)
- . **Golf Course Phu Quoc**
2.62 km from the resort (7 min by car)
- . **Vin Wonders Phu Quoc**
2 km from the resort (5 min by car)
- . **Safari Phu Quoc**
4.38 km from the resort (12 min by car)
- . **Duong Dong Night Market**
16.69 km from the resort (30 min by resort shuttle bus)

ATTRACTIONS



PHU QUOC ISLAND

The island is 52 km in length (from North to South) and is 25km at its widest point. Located in the South West of Vietnam, in the Gulf of Thailand, Phu Quoc Island is Vietnam's biggest island and is well-known as one of Asia's least developed beach destinations. With clear waters, undiscovered beaches, forested interior and charming local character, Phu Quoc Island is a unique destination to experience.



PHU QUOC ISLAND

AT A GLANCE

Average temperature: 27.7 Celsius / 81.9 Fahrenheit

Climate: Tropical

Currency: Vietnamese Dong (VND)

Time zone: GMT+7

High season: December - March

Shoulder season: April - August & November

Low season: September - October

HOW TO TRAVEL

By plane: Domestic

HCMC - Tan Son Nhat International Airport (SGN) - 301 km (40m)

Hanoi - Noi Bai International Airport (HAN) - 1,245 km (2h)

Haiphong - Cat Bi Airport (HPH) - 880 km (2h)

Can Tho City - Tra Noc Airport (VCA) - 190km (30m)

By plane: International

Bangkok - Suvarnabhumi Airport (BKK) - 520 km (1h45m)

Kuala Lumpur International Airport (KUL) - 863 km (1h40m)

Singapore Changi Airport (SIN) - 979 km (5h25m)

Manila Ninoy Aquino International Airport (MNL) - 1910 km (8h20m)

Taiwan Taoyuan International Airport (TPE) - 2,474 km (3h35m)

Seoul, S.Korea - Incheon Airport (ICN) - 3,762 km (5h50m)

By boat:

From Ha Tien Port to Ham Ninh Port - 45 km (75 min)

From Rach Gia Port to An Thoi Port - 120 km (150 min)



EVERY DETAIL MATTERS

We understand that, whatever the occasion, the stakes are high. So, you want the best experience for your attendees. When we work together, you can rest assured that your event is in good hands. Our Radisson Meetings concept and the solutions we design for you always keep the three pillars of a successful event at their core: personal, professional and memorable.



PERSONAL. PROFESSIONAL. MEMORABLE.

PERSONAL:

We place you and your needs at the heart of our offer, making sure that we bring your vision to life. You'll have your own dedicated point of contact for the event who'll work with you as though they're part of your own team. They'll partner with you to coordinate and will ensure everything goes as planned.

PROFESSIONAL:

You can be confident that you'll benefit from a great experience and a consistent, superior service. We provide you with everything you need to make your event a success: from modern audio-visual technology and free Wi-Fi to stationery, sufficient power sockets, chargers and adapters.

MEMORABLE:

We want to surprise and delight your delegates by creating a memorable experience. When choosing our hotel, you can expect add-ons and personal touches that will help turn a successful meeting or event into a memorable one.

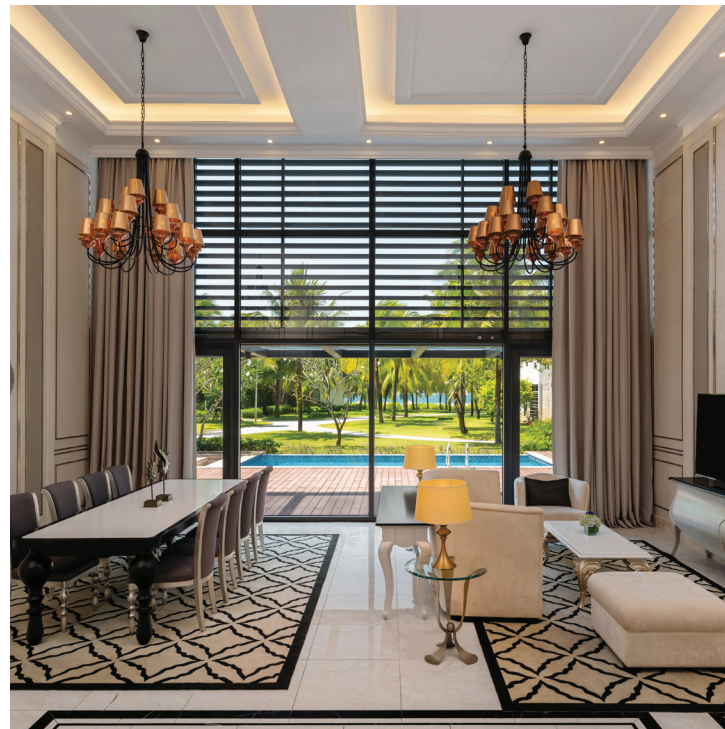


ACCOMMODATION

Featuring 514 bright modern rooms, suites and pool villas, Radisson Blu Resort Phu Quoc ensures that every guest can unwind in space and style.

All rooms are fully-equipped with contemporary interiors, cutting-edge amenities, complimentary WIFI, a private balcony overlooking tropical gardens and the pool. All suites feature modern open-plan living space, spacious bedrooms, vanity areas and a luxurious bathroom.

Furthermore, a collection of loft suites and pool villas promises the ultimate tropical luxury living. The loft suites feature an open-plan living space, spacious bedroom, full kitchen, dining area and a private garden terrace. The spacious standalone villas feature multiple bedrooms, large living areas, full kitchens, dining areas and private pools which are perfect for a lavish getaway and special occasions.





ROOM

Category	Number of rooms	Size in Square Meter
Deluxe Room King	109	45
Deluxe Room Twin	89	45
Deluxe Room Mountain View King	60	45
Deluxe Room Mountain View Twin	23	45
Deluxe Room Pool View King	32	45
Deluxe Room Pool View Twin	28	45
Deluxe Room Sea View King	20	45
Deluxe Room Sea View Twin	22	45
One-Bedroom-Suite	53	90
Sea View Suite	39	90
One-Bedroom-Apartment	12	105
Two-Bedroom-Villa	5	165
Three-Bedroom-Villa	4	252
Six-Bedroom-Villa	1	635

INVENTORY



DINING

Whether you are in the mood for comfort food or you want to try a local favourite, you will find something to please every palate from our collection of restaurants & bars. Choose something from a la carte, indulge in one of our themed buffets or wind down the evening with a delicious cocktail. We also offer a tasty kid's menu to satisfy our small guests. For a meal in the comfort of your room, suite or villa. You can place your order with In Room Dining available 24 hours.

IN STYLE



RESTAURANTS

Dining at Radisson Blu Resort Phu Quoc is a social yet elegant affair, with a choice of exceptional restaurants and bars for every occasion. Avenue, an all-day dining restaurant, renowned for its scrumptious Breakfast Buffet, offers delectable international cuisine, whilst Annex lounge is ideal for those looking for intimate ambience and sophisticated Tapas and fine wines. Besides, Azure bars located next to the pool and on the beach promise a selection of cool cocktails and snacks. Alumi events lounge exudes exclusive comfort, bespoke services to tailor-made culinary offerings ensures your event will meet with success.



BARS



WELLNESS

Step away from stress, our Recreational team has prepared an exciting and fun entertainment program for all ages and interests. Join us, immerse in beautiful tropical landscape, discover BLU and have unforgettable moments.

& RECREATION



Picture are shown for illustration purpose only.



ACTIVITY SCHEDULE

Trying to figure out what to do on your much-deserved post-working getaway? Whether you're looking for some rest or something more active we've got you covered.

Activities	Time	Location	Fee
Kayaking	06:00 - 17:00	Beach	Complimentary
SUP Paddling	06:00 - 17:00	Beach	Complimentary
Snorkeling	06:00 - 17:00	Beach	Complimentary
Folk Game: Throwing the Shuttlecock	06:00 - 17:00	Garden	Complimentary
Beach Volleyball	06:00 - 18:00	Beach	Complimentary
Beach Football	06:00 - 18:00	Beach	Complimentary
Frisbee	06:00 - 18:00	Beach	Complimentary
Surfing & Diving	08:00 - 17:00	Swimming Pool	VND 400,000 / 30 min / person (Tini Device) & VND 550,000 / 30 min / person (Navbow Device)
Fishing with Net	09:00 - 10:30	Beach	VND 300,000 ++ / person
Cycling	09:00 - 17:00	Garden	Complimentary
Swimming class	08:00 - 09:00 15:00 - 16:00	Pool	VND 300,000 ++ / person
Basket Boat Paddling	09:00 - 10:30 15:00 - 16:30	Beach	VND 300,000 ++ / person
Handmade Class	09:00 - 11:00 every day	Giggles	VND 200,000 ++ / person
Art & Craft Class	09:00 - 17:00 every day	Giggles	VND 100,000 ++ / person
Art Drawing	09:00 - 17:00 Sat & Sun	Garden	VND 300,000 ++ / person
Walking on Stilts	10:00 - 16:00	Garden	Complimentary
Beach Tennis	10:00 - 17:30	Beach	Complimentary
Mixology Class	15:00 - 16:00 on Tuesday	Annex	VND 300,000 ++ / person
Cooking Class	15:00 - 16:00 on Friday	Avenue	VND 300,000 ++ / person



3 DAYS 2 NIGHTS ITINERARY (SUGGESTED)

Activity	Arrival Day	Day 2	Departure Day
Breakfast		Delicious Breakfast Buffet at Avenue	Delicious Breakfast Buffet at Avenue
Morning		Team building activities	Go swimming at the pool or the beach Spa treatments at Naia Spa (managed by third party)
Lunch		Entertain your palate at Annex	Sumptuous lunch
Afternoon	Warm welcome & transfer from Phu Quoc International Airport to the resort (45 min) Welcome drink upon check-in	Grand World discovery	Till we meet again Smooth transfer to Phu Quoc International Airport
Evening	Enjoy magnificent sunset on Bai Dai beach with Sundown package at Azure Beach Bar	Leisure activities at the resort (Cycling, Kayaking, Standing Up Paddling, Beach Volleyball...)	
Dinner	Sumptuous Dinner featuring local ingredients and culinary team's creativity	Gala Dinner by the pool	
Night Cap	Continue the night with various drinks and snacks at Annex	Enjoy Me-time at the comfortable room	



4 DAYS 3 NIGHTS ITINERARY (SUGGESTED)

Activity	Arrival Day	Day 2	Day 3	Departure Day
Breakfast		Delicious Breakfast Buffet at Avenue	Delicious Breakfast Buffet at Avenue	Delicious Breakfast Buffet at Avenue
Morning		Team building activities	Vinpearl Safari/ Vin Wonders Discovery	Grand World Discovery
Lunch		Entertain your palate at Annex	Sumptuous lunch	Sumptuous lunch
Afternoon	Warm welcome & transfer from Phu Quoc International Airport to the resort (45 min) Welcome drink upon check-in	Spa treatments at Naia Spa (managed by third party)	Chill out by the pool with drinks & snacks	Till we meet again Smooth transfer to Phu Quoc International Airport
Evening	Leisure activities at the resort (Cycling, Kayaking, Standing Up Paddling, Beach Volleyball...)	Enjoy magnificent sunset on Bai Dai beach with Sundown package at Azure Beach Bar	Cooking class/ Mixology class/ Basket Boat Paddling, Fishing with Net...	
Dinner	Sumptuous Dinner featuring local ingredients and culinary team's creativity	Gala Dinner on the beach	Tailor-made culinary journey at Alumi	
Night Cap	Continue the night with various drinks and snacks at Annex	Corona Casino & Resort Discovery	Me-time at contemporary room	



MICE - PLACE TO MEET

When it comes to Meetings, Incentives, Conferences and Events (MICE), Radisson Blu Resort Phu Quoc is all about making impression and providing bespoke services. Featuring various venues in style with modern facilities, all customizations are to suit your needs.



VENUES IN STYLE

Looking for a space to push your creative brains into action and inspire a feeling of camaraderie outside the office or treat your guests with a fabulous feast? From stylish restaurants and bars, a beautiful poolside to pristine Bai Dai beach on Phu Quoc Island, there are dozens of venues in style to choose from.

Venue	Avenue	Annex	Alumi	Alumi Garden	Beach	Pool	Boardroom
Set Menu	50	25	200	80	50	300	-
Buffet	450	60	150	-	200	200	-
Cocktail	-	50	100	100	100	200	-
Coffee Break	-	50	100	100	-	-	20
Half-moon	-	-	60	-	-	-	-
Theatre	-	-	150	-	-	-	-
Classroom	-	-	100	100	-	-	-
Boardroom	20	-	50	-	-	-	20



FACILITIES

Set up at Avenue, Alumni and Boardroom only

- . Still Water, Water Goblet and Coaster
- . Candies and Flowers
- . Pen or Pencil and Notepad
- . White Board & Flip Chart
- . Markers (blue, black and red)
- . Paper (A4 & A3)
- . Stationeries
- . Table cloth, Chair cover and Bow (Red, Blue, White)
- . Napkin (Blue, White)
- . Screen & Projector
- . Telephone
- . Conference Speaker Phone
- . Portable Loudspeaker and Microphone
- . Laptop
- . USB hubs
- . Portable Universal Charger - upon request

& AMENITIES



AUDIOVISUAL

Sound & Light system: from VND 18,000,000 ++

- Line Array Speakers
- Subwoofers and Professional Speakers and Monitors
- Outdoor Line Array Speakers
- Moving Head Lights
- Moving Head Spot 3in1
- Follow Spot
- LED Par Lights

LED screen: from VND 20,000,000 ++

- Indoor/ Outdoor LED Screen
- Video Processor high-end devices with 4K standard, support cropping, professional image processing.

Outdoor and Indoor Stage without backdrop: from VND 10,000,000 ++

- Stage size (W x H): 3 x 5 m; 3 x 6 m; 4 x 10 m

Complimentary indoor stage without backdrop: 2.4 x 4.8 m (W x H)

EQUIPMENT



MEETING

To save you time and make your life easier, we've developed a range of ready-made packages and solutions. If you have more specific needs, our talented team can also design customized solutions for you.

Package	Price
Full day meeting with 2 coffee breaks	VND 1,050,000 ++ / guest
Half day meeting with 1 coffee break	VND 680,000 ++ / guest
Full day meeting with lunch and 2 coffee breaks	VND 1,580,000 ++ / guest
Half day meeting with lunch and 1 coffee break	VND 1,370,000 ++ / guest

PACKAGES

—
MENU

EVENTS
—

TIỆC TRÀ

COFFEE BREAKS

NĂNG LƯỢNG

CÀ PHÊ

Cà Phê hoặc Cà Phê Không Caffein

TRÀ

Lựa chọn Trà Dilmah

NƯỚC ÉP

2 Lựa Chọn Nước Ép Trái Cây

THỨC UỐNG BLU

Sinh Tố Lúa Mạch, Chuối và Hạt Óc Chó

Sô cô la Trắng và Kẹo Dẻo Blu

MÓN ĂN NHẹ

Sô cô la Đen 80%, Hạt Dẻ và Quả Nam Việt Quất Giòn

Bánh Sô cô la Brownies

Trái Cây Theo Mùa

VND 370.000 ++ / khách

ENERGIZER

COFFEE

Choice of Coffee or Decaffeinated coffee

TEA

Selection of Dilmah Tea

JUICE

2 choices of Fresh Fruit Juices

BLU BEVERAGES

Wheat Grass, Banana and Walnut Smoothie

Hot White Chocolate and Blu Marshmallow

SNACKS

80% Dark Chocolate, Pistachio and Cranberry Crisps

Chocolate Brownies

Seasonal Fruits

VND 370,000 ++ / guest

TIỆC TRÀ

COFFEE BREAKS

SÔ CÔ LA

CÀ PHÊ

Cà Phê hoặc Cà Phê Không Caffein

TRÀ

Lựa chọn Trà Dilmah

NƯỚC ÉP & SINH TỐ

2 Lựa Chọn Nước Ép Trái Cây

1 Lựa Chọn Sinh Tố

THỨC UỐNG BLU

Sinh Tố Sô Cô La Và Sữa Tươi

Sô Cô La Nóng Hương Chanh Và Quế

MÓN ĂN NHẹ

Bánh sô cô la brownies

Bánh Sô Cô La Đen ăn kèm với Sốt Sô cô la Trắng

Trái Cây Theo Mùa

VND 370.000 ++ / khách

CHOCAHOLIC

COFFEE

Choice of Coffee or Decaffeinated coffee

TEA

Selection of Dilmah Tea

JUICE & SMOOTHIE

2 choices of Fresh Fruit Juices

1 Type Of Seasonal Smoothies

BLU BEVERAGES

Chocolate Milkshake

Hot Chocolate With Citrus And Cinnamon

SNACKS

Chocolate Brownies

Chocolate Fudge with White Chocolate Drizzle

Seasonal Fruits

VND 370,000 ++ / guest

TIỆC TRÀ

COFFEE BREAKS

SẢN VẬT ĐỊA PHƯƠNG

CÀ PHÊ

Cà Phê hoặc Cà Phê Không Caffein

TRÀ

Lựa chọn Trà Dilmah

NƯỚC ÉP & SINH TỐ

2 Lựa Chọn Nước Ép Trái Cây
1 Lựa Chọn Sinh Tố

MÓN ĂN NHẹ

Gỏi Cuốn Đậu Hủ và Nấm ăn kèm với Sốt Xì Dầu
Bánh Xèo Việt Nam
Bánh Chuối Chiên ăn kèm Kem Hương Vị Quế
Trái Cây Theo Mùa

VND 370.000 ++ / khách

GO LOCAL

COFFEE

Choice of Coffee or Decaffeinated coffee

TEA

Selection of Dilmah Tea

JUICE & SMOOTHIE

2 choices of Fresh Fruit Juices
1 Type Of Seasonal Smoothies

SNACKS

Vietnamese Fresh Spring Rolls with Tofu, Mushroom, Lettuce,
Carrots and Dipping Sauce
Bánh Xèo, Savory Vietnamese Crispy Crepe with Bean Shoots,
Vietnamese Mint and Herbs
Banana Fritters and Cinnamon Ice-Cream
Seasonal Fruits

VND 370,000 ++ / guest

TIỆC TRÀ

COFFEE BREAKS

KHỎE MẠNH & BỔ DƯỠNG

CÀ PHÊ

Cà Phê hoặc Cà Phê Không Caffein

TRÀ

Lựa chọn Trà Dilmah
Trà Atisô

NƯỚC ÉP & SINH TỐ

2 Lựa Chọn Nước Ép Trái Cây
1 Lựa Chọn Sinh Tố

MÓN ĂN NHẹ

Bánh Chuối và Bơ Đậu Phộng
Bánh Bagel kẹp với Cá Hồi Xông Khói,
Phô Mai Cottage, Bơ và các loại Mứt
Tào Phớ Nước Cốt Dừa
Trái Cây Theo Mùa

VND 370.000 ++ / khách

HEALTHY & NUTRITIOUS

COFFEE

Choice of Coffee or Decaffeinated coffee

TEA

Selection of Dilmah Tea
Artichoke Tea

JUICE & SMOOTHIE

2 choices of Fresh Fruit Juices
1 Type Of Seasonal Smoothies

SNACKS

Banana and Peanut Butter Dip
Bagel Tower of Smoked Salmon,
Cottage Cheese, Butter and Assortment of Seasonal Homemade Jams
Soya Bean Curd with Coconut Cream
Seasonal Fruits

VND 370,000 ++ / guest

TIỆC TRÀ

COFFEE BREAKS

BÁNH MACARON

CÀ PHÊ

Cà Phê hoặc Cà Phê Không Caffein

TRÀ

Lựa chọn Trà Dilmah

NƯỚC ÉP & SINH TỐ

2 Lựa Chọn Nước Ép Trái Cây
1 Lựa Chọn Sinh Tố

MÓN ĂN NHẹ

Bánh Macaron Caramel Mặn
Bánh Macaron Vị Sả Kem Tiêu Đen Phú Quốc
Bánh Macaron Mứt Dâu Tây và Bơ Đậu Phộng
Bánh Macaron Vị Trà Xanh
Trái Cây Theo Mùa

VND 530.000 ++ / khách

MACARON LOVER

COFFEE

Choice of Coffee or Decaffeinated coffee

TEA

Selection of Dilmah Tea

JUICE & SMOOTHIE

2 choices of Fresh Fruit Juices
1 Type Of Seasonal Smoothies

SNACKS

Salted Caramel Macarons
Lemongrass Macarons with Phu Quoc Black Pepper Cream
Peanut Butter and Strawberry Jelly Macarons
Green Tea Macarons
Seasonal Fruits

VND 530,000 ++ / guest

TIỆC TRÀ

COFFEE BREAKS

BÁNH NGỌT

CÀ PHÊ

Cà Phê hoặc Cà Phê Không Caffein

TRÀ

Lựa chọn Trà Dilmah

NƯỚC ÉP & SINH TỐ

2 Lựa Chọn Nước Ép Trái Cây
1 Lựa Chọn Sinh Tố

MÓN ĂN NHẹ

Bánh Bông Lan
Bánh Bông Lan Sô cô la và Bí Đỏ
Bánh Tart Sô Cô La Đường Ngào và Đậu Phộng Muối
Bánh Sô Cô La Hương Vị Cà Phê
Trái Cây Theo Mùa

VND 530.000 ++ / khách

CUPCAKES

COFFEE

Choice of Coffee or Decaffeinated coffee

TEA

Selection of Dilmah Tea

JUICE & SMOOTHIE

2 choices of Fresh Fruit Juices
1 Type Of Seasonal Smoothies

SNACKS

Red Velvet Cupcakes
Pumpkin and Chocolate Cupcakes
Bitter Caramel and Salted Peanut Chocolate Cupcake
Espresso Chocolate Cupcake
Seasonal Fruits

VND 530,000 ++ / guest

THỰC ĐƠN MÓN ĂN NHẹ

CANAPES MENU

Thưởng thức các món ăn nhẹ ngon miệng được phục vụ không giới hạn trong vòng 1 giờ.
Enjoy unlimited pass-around Canapes service within 1 hour.

- Lựa chọn 6 món | Choice of 6 items: Từ | From VND 530,000 ++ / khách / guest
- Lựa chọn 8 món | Choice of 8 items: Từ | From VND 740,000 ++ / khách / guest
- Lựa chọn 10 món | Choice of 10 items: Từ | From VND 950,000 ++ / khách / guest
- Lựa chọn tất cả | All Canapes selection: Từ | From VND 1,160,000 ++ / khách / guest

MÓN NGUỘI | CHILLED DISH

TỪ THỰC VẬT | FROM THE GARDEN

- Gỏi Cuốn, Đậu Phụ, Rau Mùi, Giá, Sốt Đậu Phộng | Fresh Rice Paper Roll, Tofu, Vietnamese Herbs, Bean Sprouts, Peanut Sauce
- Cà Tím, Sốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella, Dầu Dấm Balsamic | Marinated Eggplant, Tomato Concassé, Mozzarella, Balsamic Reduction
- Cơm Cuộn Rau Củ Kiểu Nhật, Bơ, Nấm, Dưa Chua | Vegetable Maki Roll, Avocado, Shiitake, Pickled Vegetables

HẢI SẢN | FROM THE SEA

- Tôm Kiểu Cocktail, Bơ, Ớt, Bánh Phồng Tôm | Shrimp Cocktail, Avocado, Chili Aioli, Shrimp Crackers
- Bạch Tuộc Nướng Cay, Cải Xoong, Mè Đen Và Nước Tương | Vietnamese Spiced Grilled Octopus, Watercress, Sesame & Soy Dressing
- Cơm Cuộn Cá Ngừ Cay, Dưa Leo, Hẹ Ngâm, Hành Lá, Dầu Ớt | Spicy Tuna Roll, Cucumber, Shallot Confit, Scallion, Rayu Chili Oil
- Cá Bớp Áp Chảo, Sốt Ớt Xanh | Seared Phu Quoc Cobia, Green Chili
- Trứng Đúc Luon, Sốt Kayaki, Hạt Sansho | Grilled Eel Omelette, Kabayaki, Sansho

SẢN VẬT ĐẤT LIỀN | FROM THE LAND

- Ưc Gà Nướng, Xà Lách, Sốt Phô Mai Parmesan, Bánh Mì
Slow Roasted Chicken Breast, Romaine Lettuce, Parmesan Dressing, Ciabatta
- Vịt Phú Quốc, Mù Tạt Dijon, Hạt Dẻ, Bánh Mì Nướng | Phu Quoc Farm Duck Rillettes, Dijon Mustard, Pistachio, Croutons
- Bánh Kẹp Kiểu Ý, Sa Lát Bắp Cải, Sốt Kem Cay, Bánh Mì Đen | Pastrami Sandwich, Coleslaw, Thousand Island, Rye Bread
- Bò Lá Lốt, Bò Bằm, Ngũ Vị Hương, Lá Lốt, Nước Mắm Chua Ngọt
Grilled "Bo La Lot", Minced Beef, Five Spices, Betel Leaf, Sweet & Sour Fish Sauce
- Gà Satay, Sốt Đậu Phộng | Chicken Satay, Peanut Sauce
- Sườn Bò Nướng Kiểu Nhật, Hạt Mè, Hành Lá | Broiled Black Angus Beef Short Rib, Yakniku Glaze, Sesame Seed, Spring Onion

QUẦY BẾP MỎ

LIVE STATION

HƯƠNG VỊ MÓN CHAY

RAU CỦ CHẤM SỐT

Sốt Đậu Hummus, Sốt Cà Tím,
Sữa Cà Chua, Sốt Bơ, Sốt Ớt Aioli,
Rau Củ Theo Màu, Ô Liu Ngâm, Bánh Mì & Bánh Quy Giòn

CƠM CÚ DỀN

Củ Dền, Phô Mai Parmigiano Reggiano,
Cà Chua Sấy Khô, Sốt Rau Arugula

MÌ Ý

Các Loại Sợi Mì:
Mì Sợi, Mì Ống, Mì Nơ

Các Loại Nước Sốt:
Sốt Thịt Bằm, Sốt Cà Chua, Sốt Húng Quế

VND 530.000 ++ / khách
Áp dụng cho đoàn từ 30 khách

FROM THE GARDEN

DIPS & CRUDITÉ

Chickpea Hummus, Baba Ghanoush, Tzatziki,
Guacamole, Chili Aioli, Seasonal Crudités,
Marinated Olives, Lavosh, Grissini, Shrimp Crackers

BEETROOT RISOTTO

Parmigiano Reggiano, Dried Tomatoes, Arugula Sauce

PASTA

Selection of Pasta: Spaghetti, Penne Rigate, Farfalle
Selection of Sauce: Bolognese, Carbonara, Pesto

VND 530,000 ++ / guest
Applicable to a booking of minimum 30 guests

QUẦY BẾP MỎ

LIVE STATION

PHONG VỊ BIỂN CẢ

CÁ HỒI HUN KHÓI

Sốt Cải Trắng, Rau Thì Là, Hành Tây Đỏ, Hạt Capers,
Sốt Kem Trứng, Vỏ Chanh Xanh, Bánh Mì Đen

CƠM CUỘN KIỂU NHẬT VÀ GỎI CÁ

Các Loại Cơm Cuộn, Gỏi Cá Theo Ngày,
Mù Tạt Xanh, Gừng Đỏ, Nước Tương

CƠM CUỘN RONG BIỂN

Kiểu California, Thịt Cua, Bơ, Dưa Leo
Cá Hồi, Bơ, Cà Chua, Sốt Vỏ Chanh
Cá Ngừ Cay, Dưa Leo, Hẹ Ngâm, Hành Lá, Dầu Ớt
Cuộn Chay, Bơ, Nấm Hương, Dưa Chua

CÁ CHÈM PHI LÊ ĐÚT LÒ

Tiêu Xanh Phú Quốc, Hạt Capers, Chanh, Rau Thì Là,
Sốt Cà Chua, Bí Ngòi Sốt Phô Mai

VND 840.000 ++ / khách
Áp dụng cho đoàn từ 30 khách

FROM THE SEA

SMOKED SALMON

Horseradish Cream, Dill, Red Onion, Capers,
Egg Mimosa, Green Skin Lemon, Rye Bread

SUSHI & SASHIMI

Chef's Seasonal Sushi & Maki Roll
Market Fish & Shellfish Sashimi, Wasabi, Pickled Ginger, Soy Sauce

MAKI ROLL

California, Crab Meat, Avocado, Cucumber
Salmon Avocado, Tomato, Green Skin Lemon Sauce
Spicy Tuna, Cucumber, Shallot Confit, Scallion, Rayu Chili Oil
Vegetable, Avocado, Shiitake, Pickled Vegetables

BAKED SEABASS FILLET

Phu Quoc Peppercorn, Capers, Preserved Lemon, Dill,
Tomato Vierge Sauce, Zucchini Cheddar Cheese Clafoutis

VND 840,000 ++ / guest
Applicable to a booking of minimum 30 guests

QUẦY BẾP MỎ

LIVE STATION

TINH HOA ĐẤT LIỀN

Rau Củ Theo Mùa Nướng Xiên

GÀ NƯỚNG NGUYÊN CON

Gà Nhồi Nấm, Tỏi Tây dùng cùng Rau Chân Vịt Sốt Kem

THĂN BÒ ÚC NƯỚNG (THĂN NẠC)

Sốt Nấm Đen, Sốt Cần Tây, Sốt Hành Tây

ĐỂ SƯỜN CỪU NƯỚNG

Vỏ Ướp Thảo Mộc, Mù Tạt Dijon, Sốt Rosemary,
Rau Củ Nướng, Dầu Oliu, Mù Tạt

VND 1.160.000 ++ / khách
Áp dụng cho đoàn từ 30 khách

FROM THE LAND

Grilled Seasoned Vegetables on Skewers

ROASTED WHOLE FARM CHICKEN

Mushroom & Leek Stuffing, Creamed Spinach, Thyme Jus

SLOW ROASTED BLACK ANGUS TENDERLOIN

Truffle Sauce, Celeriac Purée, Onion Confit

ROASTED RACK OF LAMB

Herb Crust, Dijon Mustard, Rosemary Jus,
Roasted Root Vegetables, Extra Virgin Olive Oil, Parsley

VND 1,160,000 ++ / guest
Applicable to a booking of minimum 30 guests

THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

VIETNAMESE SET MENU

○ VND 370,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 2 Khai Vị, 1 Súp hoặc Canh, 1 Món Chính (Cá hoặc Hải Sản), 1 Món Chính (Thịt), 2 Món Ăn Kèm và 1 Tráng Miệng
Choice of 2 Appetizers, 1 Soup or Broth, 1 Main (Fish or Seafood), 1 Main (Meat), 2 Side Dishes and 1 Sweet

○ VND 470,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 2 Khai Vị, 1 Súp hoặc Canh, 1 Món Chính (Cá hoặc Hải Sản), 2 Món Chính (Thịt), 2 Món Ăn Kèm và 1 Tráng Miệng
Choice of 2 Appetizers, 1 Soup or Broth, 1 Main (Fish or Seafood), 2 Main (Meat), 2 Side Dishes and 1 Sweet

○ VND 580,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 2 Khai Vị, 1 Súp hoặc Canh, 2 Món Chính (Cá hoặc Hải Sản), 2 Món Chính (Thịt), 2 Món Ăn Kèm và 1 Tráng Miệng
Choice of 2 Appetizers, 1 Soup or Broth, 2 Main (Fish or Seafood), 2 Main (Meat), 2 Side Dishes and 1 Sweet

○ VND 680,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 2 Khai Vị, 1 Súp hoặc Canh, 2 Món Chính (Cá hoặc Hải Sản), 3 Món Chính (Thịt), 2 Món Ăn Kèm và 1 Tráng Miệng
Choice of 2 Appetizers, 1 Soup or Broth, 2 Main (Fish or Seafood), 3 Main (Meat), 2 Side Dishes and 1 Sweet

KHAI VỊ | APPETIZER

- Gỏi Miến Hải Sản Cay | Spicy Seafood Vermicelli Salad
- Gỏi Xoài Tôm Khô | Green Mango Salad with Dried Shrimps
- Gỏi Bò Tiến Vua | "Tien Vua" Beef Salad
- Gỏi Hoa Chuối Thịt Vịt | Banana Salad with Roasted Duck
- Nộm Gà Xé | Chicken Salad with Lime Dressing and Laksa Leaves
- Gỏi Cuốn Rau Củ | Fresh Vegetable Spring Rolls
- Chả Giò Hải Sản Chiên Giòn | Deep-fried Seafood Spring Rolls
- Nem Lụi Nướng Sả | Grilled Pork on Lemongrass
- Chả Mực Chiên | Deep-fried Squid Balls
- Chạo Tôm | Fried Minced Pork & Shrimps on Sugar Cane

THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

VIETNAMESE SET MENU

SÚP & CANH | SOUP & BROTH

- Canh Rong Biển Thịt băm | Minced Pork and Seaweed
- Canh Chua Cá Miền Nam | Southern Style Sweet and Sour Fish Soup
- Canh Bí Đao Tôm Khô | Wintermelon Broth with Dried Shrimps
- Canh Cải Xanh Thịt Bằm | Mustard Leaves and Minced Pork Broth

MÓN CHÍNH (CÁ & HẢI SẢN) | MAIN (FISH & SEAFOOD)

- Tôm Rim Mặn Ngọt | Sweet and Salty Tiger Prawns
- Tôm Xào Hạt Điều | Sauteed Prawns with Dried Chili, Cashew Nuts
- Hải Sản Xào Sốt Cay Húng Quế | Stir-fried Seafood, Galangal, Chili, Basil
- Mực Lá Hấp Gừng | Steamed Squid and Ginger Sauce
- Cá Chém Hấp Xi Dầu | Steamed Sea Bass with Soy Sauce
- Cá Diêu Hồng Sốt Chua Ngọt | Braised Red Tilapia in Sweet & Sour Sauce

MÓN CHÍNH (THỊT) | MAIN (MEAT)

- Sườn Heo Chua Ngọt | Wok-fried Pork in Sweet & Sour Sauce
- Ba Chỉ Heo Cháy Tỏi | Roasted Pork Belly with Garlic
- Sườn Heo Nướng Xả Ớt | Grilled Pork Ribs with Lemongrass & Chilli
- Bò Xào Lúc Lắc | Wok-fried Shaking Beef
- Bò Xào Hành Cần | Wok-fried Beef with Onion & Celery
- Vịt Quay | Roasted Duck in Hoisin Sauce
- Vịt Kho Sả | Braised Duck with Lemongrass
- Gà Nướng Mật Ong Phú Quốc | Grilled Phu Quoc Honey Chicken
- Gà Kho Gừng | Stewed Chicken with Ginger
- Gà Hấp Lá Chanh | Steamed Free Range Chicken with Lime Leaves

THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

VIETNAMESE SET MENU

MÓN ĂN KÈM | SIDE DISHES

- Rau Củ Luộc - Kho Quẹt | Steamed Vegetables with Spicy Pork Sauce
- Rau Củ Xào Sốt Dầu Hào | Wok-fried Vegetables in Oyster Sauce
- Rau Muống Xào Tỏi | Wok-fried Morning Glory
- Cà Tím Sốt Thịt | Stir Fried Eggplant with Pork Sauce
- Cơm Chiên Tỏi với Rau Củ | Garlic Fried Rice with Vegetables
- Cơm Chiên Trứng | Fried Rice with Eggs
- Cơm Trắng | Steamed Rice
- Mì Trứng Xào Rau Củ | Wok-fried Egg Noodles with Vegetables

TRÁNG MIỆNG | SWEETS

- Trái Cây Theo Mùa | Seasonal Fresh Fruits
- Bánh Caramel Vietnam | Vietnamese Caramel Flan
- Chè Đậu Đen | Sweet Black Bean Soup
- Chè Khoai Môn | Taro Sweet Soup
- Chè Long Nhân Hạt Sen | Longan & Lotus Seed Sweet Soup
- Chè Khúc Bạch | Sweet Soup with Fruits and Jellies
- Chè Bắp Nước Cốt Dừa | Sweet Corn Soup and Coconut Cream

THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

VIETNAMESE SET MENU

○ VND 840,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 2 Khai Vị, 1 Súp hoặc Canh, 2 Món Chính (Cá hoặc Hải Sản), 1 Món Chính (Thịt), 2 Món Ăn Kèm và 1 Tráng Miệng
Choice of 2 Appetizers, 1 Soup or Broth, 2 Main (Fish or Seafood), 1 Main (Meat), 2 Side Dishes and 1 Sweet

○ VND 950,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 2 Khai Vị, 1 Súp hoặc Canh, 2 Món Chính (Cá hoặc Hải Sản), 3 Món Chính (Thịt), 2 Món Ăn Kèm, 1 Tráng Miệng và 1 Trái Cây Theo Mùa
Choice of 2 Appetizers, 1 Soup or Broth, 2 Main (Fish or Seafood), 3 Main (Meat), 2 Side Dishes and 1 Sweet & 1 Seasonal Fruits

○ VND 1,050,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 2 Khai Vị, 1 Súp hoặc Canh, 3 Món Chính (Cá hoặc Hải Sản), 2 Món Chính (Thịt), 2 Món Ăn Kèm, 1 Tráng Miệng và 1 Trái Cây Theo Mùa
Choice of 2 Appetizers, 1 Soup or Broth, 3 Main (Fish or Seafood), 2 Main (Meat), 2 Side Dishes and 1 Sweet & 1 Seasonal Fruits

KHAI VỊ | APPETIZER

- Gỏi Bưởi Tôm Thịt | Pomelo Salad with Pork & Shrimps
- Nộm Đu Đủ Bò Khô | Green Papaya Salad with Dried Beef
- Gỏi Hoa Chuối Thịt Vịt | Banana Blossom Salad with Roasted Duck
- Gỏi Mực Cần Tây Sốt Mè | Squid & Celery Salad with Sesame Dressing
- Xà Lách Rau Càng Cua Thịt Bò & Trứng | Peperomia Salad with Beef & Eggs
- Gỏi Cuốn Cá Trích Phú Quốc | Phú Quốc Herring with Rice Paper Rolls
- Gỏi Cuốn Tôm Thịt | Fresh Shrimps & Pork Spring Rolls
- Chả Mực Chiên | Deep-fried Squid Ball
- Chả Giò Hải Sản | Deep-fried Seafood Spring Rolls
- Chả Bò Lá Lốt | Grilled Beef Wrapped in La Lot Leaves
- Hàu Nướng Mỡ Hành | Grilled Oysters with Spring Onion, Fish Sauce, Peanut
- Cầu Gai Phú Quốc Nướng Mỡ Hành và Trứng | Grilled Phu Quoc Sea Urchins, Egg, Spring Onion, Fish Sauce and Peanuts

THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

VIETNAMESE SET MENU

Chọn thêm món Khai Vị với các lựa chọn dưới đây chỉ 530.000 ++ / 1 món / 1 khách
Upgrade your appetizers with choice of below dishes at VND 530,000 ++ / dish / guest

- Gỏi Bao Ngư và Bánh Tráng Rau Thơm | Abalone Sashimi, Rice Paper, Herbs
- Gỏi Tôm Hùm và Bánh Tráng, Rau Thơm | Lobster Sashimi, Rice Paper, Herbs
- Gỏi Tu Hải Canada Và Bánh Tráng, Rau Thơm | Canadian Geoduck Sashimi, Rice Paper, Herbs

SÚP & CANH | SOUP & BROTH

- Súp Thịt Vịt Nấm Hương Măng Tre | Shredded Duck Meat, Mushroom, Bamboo Shoot
- Súp Hải Sản Chua Cay | Hot and Sour Seafood Soup
- Súp Gà Nấm Hương Hạt Sen | Hanoi Style Chicken Soup, Mushroom, Lotus Seeds
- Súp Cua Măng Tây | Crabmeat and Asparagus Soup
- Súp Ghẹ Nấm Đông Cô | Blue Crabmeat and Shiitake Mushroom Soup
- Canh Sườn Heo Rau Củ | Pork Ribs Broth with Vegetable
- Canh Cua Mồng Tơi | Crab Soup with Malabar Spinach
- Canh Chua Cá Lăng | Sweet & Sour Lang Fish Broth
- Canh Chua Cá Miền Nam | Southern Style Sweet and Sour Fish Soup

THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

VIETNAMESE SET MENU

MÓN CHÍNH (CÁ & HẢI SẢN) | MAIN (FISH & SEAFOOD)

- Cá Mú Hấp Xi Dầu | Steamed Grouper, Gingers, Spring Onion
- Cá Chém Chiên Giòn Sốt Chua Ngọt | Crispy Seabass with Sweet & Sour Sauce
- Cá Bớp Nướng Muối Ớt | Grilled Cobia with Chili Salt
- Cá Bớp Kho Tộ với Thịt Ba Chỉ | Caramelized Cobia with Pork Belly
- Cá Trê Nướng Muối Ớt | Grilled Catfish with Chili Salt
- Ốc Hương Nướng Mỡ Hành | Grilled Sea Snails in Salted Egg Sauce
- Cua Lột Chiên Sốt Me Chua | Fried Soft-Shell Crabs, Spicy Tamarind Sauce
- Mực Trứng Phú Quốc Nướng Muối Ớt Xanh | Grilled Phu Quoc Baby Squid on Fire, Salt, Green Chili
- Mực Trứng Hấp | Steamed Baby Squid with Green Chili Sauce
- Mực Nang Nướng Ớt Tỏi | Grilled Cuttlefish with Garlic & Chilli
- Tôm Xào Hạt Điều | Sautéed Prawns, Dried Chili, Cashew Nuts
- Tôm Nướng Sả Ớt | Grilled Tiger Prawns, Chilli, Lemongrass
- Tôm Xào Sốt Me | Prawns Tossed in Tamarind Sauce

THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

VIETNAMESE SET MENU

MÓN CHÍNH (THỊT) | MAIN (MEAT)

- Thăn Nồi Bò Lúc Xào Lúc Lắc | Shaking Australian Beef, Onion, Tomato, Bell Pepper
- Thăn Nồi Bò Úc Xào Lá Lốt | Stir-fried Australian Beef Tenderloin, La Lot Leaves
- Bò Ngũ Cốc Nướng với Xốt Tiêu Xanh Phú Quốc | Grilled Wagyu Beef Sirloin, Phu Quoc Green Pepper Sauce
- Đùi Heo Quay Giòn Da Ngũ Vị | Roasted Crispy Pork Leg, Five Spices
- Sườn Heo Nướng Sả Ớt | Grilled Pork Ribs, Lemongrass, Chili
- Vịt Quay | Roasted Duck in Hoisin Sauce
- Vịt Kho Sả | Braised Duck with Lemongrass
- Vịt Quay với Hạt Móc Mạt | Roasted Duck with "Moc Mat" Seeds
- Gà Nướng Mật Ong Phú Quốc | Grilled Phu Quoc Honey Chicken
- Gà Kho Gừng | Stewed Chicken with Ginger
- Gà Hấp Lá Chanh | Steamed Free Range Chicken with Lime Leaves
- Gà Hầm Hạt Sen | Steamed Free Range Chicken with Lotus Seeds

THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

VIETNAMESE SET MENU

MÓN ĂN KÈM | SIDE DISH

- Cải thìa Xào Xi Dầu | Sauteed Bok Choy with Soya Sauce
- Rau Củ Luộc - Kho Quẹt | Steamed Vegetables with Spicy Pork Sauce
- Rau Củ Xào Sốt Dầu Hào | Wok-fried Vegetables in Oyster Sauce
- Rau Muống Xào Tỏi | Wok-fried Morning Glory
- Cà Tím Thịt Bằm | Braised Eggplant with Minced Pork
- Mỳ Xào Rau Củ Kiểu Singapore | Singapore Stir-fried Noodles With Vegetables
- Cơm Chiên Ghẹ | Crab Fried Rice
- Cơm Chiên Hải Sản Hạt Sen | Fried Rice with Seafood & Lotus Seeds
- Cơm Chiên Cá Mặn | Fried Rice with Salted Fish
- Cơm Trắng | Steamed Rice

TRÁNG MIỆNG | SWEETS

- Trái Cây Theo Mùa | Seasonal Fresh Fruits
- Bánh Caramel Vietnam | Vietnamese Caramel Flan
- Chè Đậu Đen | Sweet Black Bean Soup
- Chè Khoai Môn | Taro Sweet Soup
- Chè Long Nhân Hạt Sen | Longan & Lotus Seed Sweet Soup
- Chè Khúc Bạch | Sweet Soup with Fruits and Jellies
- Chè Bà Ba | Ba Ba Cassava & Sweet Potato Soup

THỰC ĐƠN KIỂU PHƯƠNG TÂY WESTERN SET MENU

VND 680,000 ++ - VND 1,580,000 ++ / khách / guest

Thực đơn 3 món với các lựa chọn sau | 3-course set menu with choice of:

KHAI VỊ | APPETIZER

- Phô Mai Mozzarella Mềm kèm Rau Quế và Cà Chua, Dầu Olive với Sốt Dấm Đen
Italian “Caprese” Fresh Mozzarella, Basil & Roma Tomato, Olive Oil & Balsamic Vinegar
- Carpaccio Thịt Bò Úc, Phô Mai Parmesan, Sốt Ô liu Tapenade | Australian Beef Carpaccio, Parmesan, Olive Oil Tapenade
- Rau Non Trộn ăn kèm Sốt Dấm Đen | Mesclun Mix, Balsamic Dressing
- Salad Rau Củ với Phô Mai Sữa Dê và Sốt Giấm Balsamic | Farmer’s Salad with Goat Cheese & Vegetables, Balsamic Dressing

SÚP | SOUP

- Súp Hành Kiểu Pháp | French Onion Soup
- Súp Kem Nấm | Creamed Mushroom Soup
- Súp Kem Bí Đỏ | Roasted Pumpkin Soup
- Súp Tôm | Prawn Bisque

MÓN CHÍNH | MAIN

- Cá Chêm Phi Lê Nướng | Roasted Sea Bass Fillet
- Cá Bớp Phú Quốc Đút Lò | Baked Phu Quoc Cobia
- Súp Nghệ Cay Hải Sản Kiểu Pháp | Phu Quoc “Bouillabaisse”
- Úc Gà Áp Chảo Ăn Kem Sốt Bơ Chanh Và Nụ Bạch Hoa | Pan-fried Chicken “Piccata” Lemon Capers Butter Sauce
- Vịt Nướng Kiểu Pháp | Roasted Duck Confit
- Thịt Thăn Lưng Úc ăn kèm với Tiêu Phú Quốc và Sốt Rượu Mù Tạc Vàng
Phu Quoc Black Peppered Australian Striploin, Brandy Mustard Sauce
- Bò Úc Nướng | Slow Roasted Australian Beef Rump
- Sườn Cừ Nướng | Roasted Australian Rack of Lamb

TRÁNG MIỆNG | SWEET

- Bánh Kem Cháy Hương Hạt Dẻ | Pistachio Crème Brulee
- Bánh Kem Mềm Dâu Tây Đà Lạt | Dalat Strawberry Mousse Cake

THỰC ĐƠN DOANH NHÂN | BUSINESS BUFFET |

Quầy Bánh Mì | Breads

Quầy Xà Lách | Salads

Quầy Trái Cây | Fresh Fruits

Gỏi Hoa Chuối | Banana Flower Salad

Gỏi Ngó Sen | Lotus Salad

Bánh Canh Giò Heo | Pork Trotter Noodle Soup

Súp Bắp Gẹ | Crabmeat and Sweet Corn Soup

Chả Giò Hải Sản | Deep Fried Seafood Spring Rolls

Gà Nướng Mật Ong | Honey Grilled Chicken

Ba Chỉ Rang Cháy Cạnh | Roasted Pork Belly

Bò Xào Ngũ Sắc | Stir-fried Beef Five Colors

Cá Chiên Mắm Xoài | Fried Fish with Mango and Fish Sauce

Hải Sản Xào Nấm | Stir-fried Seafood with Mushrooms

Vịt Kho Gừng | Braised Duck with Ginger

Mực Xào Thơm Cà

Stir-fried Squid with Pineapple and Tomatoes

Rau Củ Xào | Stir-fried Vegetables

Áp dụng cho nhóm từ 50 khách
Applicable to a booking of minimum 50 guests

Cơm Trắng | Steamed Rice

Cơm Chiên Thập Cẩm | Combination Fried Rice

Phở Xào Bò | Stir-fried Noodles with Beef

Mỳ Ý Sốt Cà Chua | Pasta with Tomato Sauce

Mỳ Ý Sốt Bò Bằm | Pasta with Bolognese Sauce

Nem Nướng | Grilled Meat Loaf

Xiu Mại | Dumplings

Bánh Bao | Bao Buns

Tráng Miệng | Desserts

Thạch Kem Mềm Dâu Tây | Strawberry Panna Cotta

Bánh Tạt Dừa | Coconut Tart

Bánh Trứng Muối | Golden Salted Egg Cake

Chè Đậu Đỏ | Red Bean Sweet Soup

Trái Cây Cắt Lát | Seasonal Fruits

VND 530,000 ++ / khách / guest

THỰC ĐƠN DOANH NHÂN 2 BUSINESS BUFFET_2

Quầy Bánh Mì | Breads

Quầy Xà Lách | Salads

Quầy Trái Cây | Fresh Fruits

Gỏi Rau Tiến Vua Tôm | "Tiến Vua" Vegetables and Shrimps Salad
Gỏi Gà Bắp Cải | Cabbage with Shredded Chicken Salad
Hủ Tiếu Nam Vang | Nam Vang Noodle Soup
Canh Bí Đỏ Thịt Heo Bằm | Pumpkin Soup with Minced Pork
Gỏi Cuốn Tôm Thịt | Fresh Hand Roll with Shrimp & Pork
Cánh Gà Chiên Nước Mắm | Fried Chicken Wings with Fish Sauce
Bò Lúc Lắc | Beef "Luc Lac"
Cá Kho Nghệ | Braised Fish with Turmeric
Mực Hấp Hành Gừng | Steamed Squid with Gingers and Onion
Sườn Nấu Ragu | Stewed Pork Ribs
Đậu Hũ Sốt Cà | Tofu with Tomato Sauce
Rau Củ Xào Tỏi | Stir-fried Vegetables with Garlic

Áp dụng cho nhóm từ 50 khách
Applicable to a booking of minimum 50 guests

Cơm Trắng | Steamed Rice
Cơm Chiên Dưa Bò
Fried Rice with Beef and Pickled Green Mustard Leaf
Mì Xào Thập Cẩm | Mixed Fried Noodles
Gà Nướng Xiên | Chicken Skewer
Mực Nướng Xiên | Calamari Skewer
Há Cảo | Dumplings
Bánh Bao | Bao Buns

Tráng Miệng | Desserts

Chè Bông Cau | Green Mung Bean Sweet
Chè Chuối | Banana in Sweet Coconut
Kem Mềm Chanh Dây | Passion Fruit Mousse
Bánh Tart Sô Cô La | Chocolate Tart
Trái Cây Cắt Lát | Seasonal fruits

VND 530,000 ++ / khách / guest

THỰC ĐƠN DOANH NHÂN 3 BUSINESS BUFFET_3

Quầy Bánh Mì | Breads

Quầy Xà Lách | Salads

Quầy Trái Cây | Fresh Fruits

Khổ Qua Chà Bông | Bitter Ground with Pork
Gỏi Bò Bóp Thầu | Beef Salad
Bún Bò Huế | Hue Beef Noodle Soup
Canh Rau Củ Thịt Bằm | Vegetable Soup with Minced Pork
Chả Giò Hải Sản | Deep Fried Seafood Spring Rolls
Cá Thu Sốt Cà | Mackerel with Tomato Sauce
Thịt Ba Chỉ Kho Trứng | Braised Pork Belly with Eggs
Heo Quay Kho Cải Chua
Braised Roasted Pork with Pickled Green Mustard Leaf
Gà Xào Cung Bảo | Sauteed Chicken with Vegetables
Rau Thập Cẩm Xào Dầu Hào
Stir-fried Mixed Vegetables with Oyster Sauce
Giò Heo Hầm | Stewed Pork Leg
Tôm Rang Muối | Fried Shrimps with Salt
Bò Xào Tiêu Xanh | Stir-fried Beef with Green Pepper Corn

Áp dụng cho nhóm từ 50 khách
Applicable to a booking of minimum 50 guests

Cơm Trắng | Steamed Rice
Cơm Chiên Tỏi Trứng | Combination Fried Rice
Tôm Nướng Xiên | Prawn Skewer
Cá Sòng Nướng | Jack Mackerel
Khoai Môn | Steamed Taro
Bánh Bao | Bao Buns

Tráng Miệng | Desserts

Bánh Tạt Chanh | Lemon Tart
Bánh Trái Thơm | Pineapple Upside Down
Chè Nhân Nhục | Dried Longan Sweet Soup
Chè Đậu Đen | Black Bean Sweet Soup
Trái Cây Cắt Lát | Seasonal Fruits

VND 530,000 ++ / khách / guest

THỰC ĐƠN DOANH NHÂN 4

BUSINESS BUFFET_4

Quầy Bánh Mì | Breads

Quầy Xà Lách | Salads

Quầy Trái Cây | Fresh Fruits

Gỏi Bưởi & Mực | Squid & Pomelo Salad

Gỏi Hoa Chuối & Vịt | Gỏi Hoa Chuối Và Vịt

Bún Chả Cá | Fish Noodle Soup

Súp Thái Chua Cay | Tom Yum Goong

Gỏi Cuốn Tôm Thịt | Fresh Hand Roll with Shrimps & Pork

Cá Diêu Hồng Sốt Xí Muội | Red Tilapia with Plum Sauce

Heo Chiên Giòn khoai Tây Đút Lò

Deep Fried Pork with Baked Potatoes

Cà Tím Và Đậu Hũ Sốt Thịt | Eggplant with Tofu and Meat Sauce

Gà Kho Gừng | Stewed Chicken with Ginger

Rau Xào Tỏi | Stir-fried Vegetables with Garlic

Mực Xào Thom Cà | Stir-fried Squid with Pineapple and Tomatoes

Cải Thừa Xào Nấm Đông Cò

Stir-fried Bok Choy with Shiitake

Bò Sốt Tiêu Phú Quốc | Wok-fried Beef with Pepper Sauce

Com Trắng | Steamed Rice

Xôi Thịt | Sticky Rice with Pork

Mỳ Ý Sốt Bò Bằm | Pasta with Bolognese Sauce

Bánh Pizza Thịt Nguội & Dứa | Hawaiian Pizza

Nem Nướng | Grilled Meat Loaf

Khoai Mòn | Steamed Taro

Bánh Bao | Bao Buns

Tráng Miệng | Desserts

Tát Trái Cây | Fruit Tart

Bánh Phô Mai | Cheese Cake

Bánh Chuối | Banana Cake

Chè Đậu Trắng | White Bean Sweet Soup

Trái Cây Cắt Lát | Seasonal Fruits

THỰC ĐƠN DOANH NHÂN 5

BUSINESS BUFFET_5

Quầy Bánh Mì | Breads

Quầy Xà Lách | Salads

Quầy Trái Cây | Fresh Fruits

Gỏi Bạch Tuộc | Octopus Salad

Gỏi Miến Hải Sản | Seafood Vermicelli Salad

Phở Gà | Chicken Noodle Soup

Súp Măng Cua | Asparagus & Crab Soup

Chả Giò Hải Sản | Deep Fried Seafood Spring Rolls

Cá Chiên | Pan Fried Fish

Ba Chỉ Rang Cháy Cạnh | Crispy Roasted Pork Belly

Rau Củ Kho Quẹt | Boiled Vegetables with Pork Caramel

Nấm Xào | Stir-fried Mushrooms

Tôm Xào Bông Cải | Stir-fried Shrimps with Broccoli

Cà Ri Gà | Chicken Curry

Bò Xào Hành Cần | Stir-fried Beef with Onion and Celery

Com Trắng | Steamed Rice

Com Gà Hội an | Hoi An Chicken Rice

Thịt Heo Nướng Xiên | Grilled Pork Skewer

Sò Đẹp Nướng Xiên | Scallops Skewer

Há Cảo | Dumplings

Bánh Bao | Bao Buns

Tráng Miệng | Desserts

Bánh Pana Cotta Mâm Xôi | Raspberry Panna Cotta

Bánh Dứa Pavlova | Pineapple Pavlova

Chè Hạt Sen | Lotus Sweet

Chè Bắp | Sweet Corn Soup

Trái Cây Cắt Lát | Seasonal fruits

Áp dụng cho nhóm từ 50 khách
Applicable to a booking of minimum 50 guests

VND 530,000 ++ / khách / guest

Áp dụng cho nhóm từ 50 khách
Applicable to a booking of minimum 50 guests

VND 530,000 ++ / khách / guest

TIỆC TỰ CHỌN HẢI SẢN BBQ SEAFOOD BBQ BUFFET

KHAI VỊ | APPETIZERS

Salad Bạch Tuộc với Khoai Tây, Cà Chua, Ô Liu Và Nụ Bạch Hoa
Octopus Salad with Potatoes, Tomatoes, Olives & Capers Salad
Cà Tím Phô Mai Parmesan | Garden Eggplant Parmesan
Salad Hải Sản | Seafood Salad
Nghêu Với Sốt Cay | Clams with Spicy Sauce

SÚP | SOUPS

Canh Cá Chua Cay | Hot & Sour Fish Soup
Súp Kem Gà Nướng Khoai Tây Tỏi
Potato Cream Soup with Roasted Garlic

MÓN NƯỚNG | GRILLS

Sò Đẹp Nướng với Đậu Phộng và Hành Lá
Grilled Scallops with Peanuts & Scallions
Xiên Mực Nướng Muối Ớt | Squid Skewers with Chili Salt Sauce
Tôm Nướng Tỏi | Garlic Grilled Tiger Prawns
Cá Cuộn Lá Chuối | Wrapped Fish in Banana Leaves
Thăn Bò Ướp Muối và Húng Tây
Marinated Beef Tenderloin with Salt & Thyme
Thăn Heo Ướp Nước Tương Lên Men Vị Mật Ong
Honey Soy Glazed Pork Tenderloin
Ức Gà Ướp Xả Ớt | Chicken Breast with Lemongrass & Chilies
Khoai Lang Nướng | Grilled Sweet Potatoes
Cơm Chiên Trứng | Egg Fried Rice
Mì Xào Rau Củ | Stir-fried Noodles with Vegetables

VND 840,000 ++ / khách / guest

TIỆC TỰ CHỌN HẢI SẢN BBQ SEAFOOD BBQ BUFFET

MÓN CHÍNH | MAINS

Tôm Xào Bông Cải | Stir-fried Shrimps with Broccoli
Cà Ri Gà | Chicken Curry
Bò Xào Hành Cần | Stir-fried Beef with Onion and Celery
Cá Diêu Hồng Sốt Xí Muội | Red Tilapia with Plum Sauce
Heo Chiên Giòn khoai Tây Đút Lò
Deep Fried Pork with Baked Potatoes
Rau Củ Hỗn Hợp Hấp Với Nấm Đông Cò
Steamed Mixed Vegetables with Shiitake

TRÁNG MIỆNG | SWEETS

Trái cây theo mùa | Seasonal Fresh Fruits
Bánh tart socola | Mini Chocolate tartlets
Bánh Dứa Pavlova | Pineapple Pavlova
Chè Hạt Sen | Lotus Sweet Soup
Chè Bắp | Sweet Corn Soup

Áp dụng cho đoàn từ 30 khách
Applicable to a booking of minimum 30 guests
Áp dụng cho Tiệc tự chọn tại Bãi biển và Hồ bơi
Available at Beach and Pool

NƯỚC SỐT & GIA VỊ | SAUCES & COMDIMENTS

Nước Mắm Chua Ngọt | Sweet & Sour Fish Sauce
Sốt Tiêu Xanh | Green Peppercorn Sauce
Sốt Nấm | Mushroom Sauce
Sốt BBQ | BBQ Sauce
Muối Tiêu | Salt & Pepper
Chanh | Lime
Tương Ớt | Chili Sauce
Nước Tương | Soya Sauce
Nước Mắm Phú Quốc | Phu Quoc Fish Sauce

VND 840,000 ++ / khách / guest

TIỆC TỰ CHỌN HẢI SẢN BBQ SEAFOOD BBQ BUFFET

KHAI VỊ | APPETIZERS

Lựa Chọn Rau Trộn, Rau Củ, Bánh Mì Giòn, và Ô liu,
Giấm Balsamic, Sốt Vụn Đào

Selection of Greens, Vegetables, Croutons & Olives with Balsamic,
Thousand Island & Italian Dressing
Salad Hoàng Đế, Phô Mai Ý Bột, Ba Rọi Xông Khói, Sốt Caesar
Caesar Salad

Gỏi miến hải sản chua cay | Spicy Vermicelli Seafood Salad
Các Loại Phô Mai & thịt nguội | Selection of Cold Cuts & Cheese
Selection of Breads & Rolls | Các loại Bánh Mì & Bơ

SÚP | SOUPS

Súp Hải Sản Nấm Tuyết | Seafood and Mushroom Soup
Súp Kem Gà Nướng Khoai Tây Tỏi
Potato Cream Soup with Roasted Garlic

MÓN NƯỚNG | GRILLS

Tôm Sú Nguyên Con | Tiger Prawns
Mực lá nướng | Chilli Marinated Squid
Hàu Sữa Nướng Phô Mai | Oysters Mornay
Đùi Gà Nướng Tiêu Xanh Phú Quốc
Chicken Thigh with Phu Quoc Pepper
Ba Chi Heo Nướng Sốt Hàn Quốc | Grilled Korean Glazed Pork
Rau Củ Nướng Hương Cỏ Xạ Hương | Roasted Vegetables
Thăn Bò Ướp Muối và Húng Tây
Marinated Beef Tenderloin with Salt & Thyme
Sườn Cừu Ướp Rosemary và Tỏi
Rosemary Garlic Marinated Rack of Lamb
Bắp Nướng | Corn on the Cob
Cơm Chiên Trứng | Egg Fried Rice
Mì Xào Rau Củ | Stir-fried Noodles with Vegetables

VND 1,160,000 ++ / khách / guest

TIỆC TỰ CHỌN HẢI SẢN BBQ SEAFOOD BBQ BUFFET

MÓN CHÍNH | MAINS

Tôm Xào Bông Cải | Stir-fried Shrimps with Broccoli
Cà Ri Gà | Chicken Curry
Bò Xào Hành Cần | Stir-fried Beef with Onion and Celery
Cá Diêu Hồng Sốt Xí Muội | Red Tilapia with Plum Sauce
Heo Chiên Giòn khoai Tây Đút Lò
Deep Fried Pork with Baked Potatoes
Rau Củ Hồn Hợp Hấp với Nấm đông cô
Steamed Mixed Vegetables with Shiitake

TRÁNG MIỆNG | SWEETS

Trái cây theo mùa | Seasonal Fresh Fruits
Bánh Tiramisu | Tiramisu
Bánh xốp Opera | Opera
Bánh Dứa Pavlova | Pineapple Pavlova
Chè Hạt Sen | Lotus Sweet Soup
Chè Bắp | Sweet Corn Soup

Áp dụng cho đoàn từ 30 khách
Applicable to a booking of minimum 30 guests
Áp dụng cho Tiệc tự chọn tại Bãi biển và Hồ bơi
Available at Beach and Pool

NƯỚC SỐT & GIA VỊ | SAUCES & COMDIMENTS

Nước Mắm Chua Ngọt | Sweet & Sour Fish Sauce
Sốt Tiêu Xanh | Green Peppercorn Sauce
Sốt Nấm | Mushroom Sauce
Sốt BBQ | BBQ Sauce
Muối Tiêu | Salt & Pepper
Chanh | Lime
Tương Ớt | Chili Sauce
Nước Tương | Soya Sauce
Nước Mắm Phú Quốc | Phu Quoc Fish Sauce

VND 1,160,000 ++ / khách / guest

TIỆC TỰ CHỌN QUỐC TẾ BBQ INTERNATIONAL BBQ BUFFET

KHAI VỊ | APPETIZERS

Dâu Tây Trộn Rau Chân Vịt, Cồi Sò Điệp Và Giấm Đen Cô Đặc
Strawberry Salad with Spinach, Local Scallops and Balsamic Reduction
Salad và Các Loại Dầu Giấm | Salad Bar with Assorted Dressings
Xoài Trộn Tôm Nướng và Dầu Giấm Chanh Dây
Mango Salad with Grilled Shrimps and Passion Fruit Dressing
Rau Củ Nướng Kiểu Địa Trung Hải và Phô Mai Bào Lát
Grilled Mediterranean vegetables with Parmesan shaves
Táo Trộn Thịt Cua, Hạt Óc Chó, Phô Mai Feta
và Dầu Giấm Táo Mật Phong
Apple Salad with Crabmeat, Walnut, Feta and Maple Apple Dressing

Áp dụng cho đoàn từ 50 khách
Applicable to a booking of minimum 50 guests
Áp dụng cho Tiệc tự chọn tại Bãi biển và Hồ bơi
Available at Beach and Pool

KHAI VỊ | APPETIZERS

Bánh Mì Nướng và Cà Chua Trộn Kiểu Ý với Cá Trích Ngâm Giấm
Tomato Bruschetta on Toast with Pickled Herring
Com Cuộn Kiểu Nhật Các Loại và Cá Tươi Dùng Kiểu Nhật
Assorted Maki Sushi and Sashimi
Hải Sản Chần Dừng Lạnh
(Tôm, Ghẹ Càng Xanh, Bạch Tuộc, Vẹm New Zealand)
Poached Seafood on Ice
(Prawn, Blue Crab, Baby Octopus, New Zealand Mussel)
Bánh Phồng Tôm | Shrimp Crackers
Bánh Mì và Bơ | Bread and Butter

VND 2,100,000 ++ / khách / guest

TIỆC TỰ CHỌN QUỐC TẾ BBQ INTERNATIONAL BBQ BUFFET

SÚP | SOUPS

Súp Hải Sản Vị Tôm Hùm và Bánh Ngàn Lốp
Lobster Bisque with Puff Pastry Ribbons
Súp Kem Nấm Nấu Hạt Dẻ, Dầu Nấm Hương và Bánh Mì Tỏi
Cream of Mushroom with Chestnut,
Truffle Perfume and Garlic Croutons

PIZZA & MÌ Ý | PIZZA & PASTA

Quầy Pizza Với Hải Sản, Cá Hồi, Xúc Xích Ý,
Xúc Xích Gà & Bò Và Phô Mai
Selection of Miniature Pizzas with Seafood,
Salmon, Salami, Sausages and Cheese
Quầy Mì Nui Ý với Sốt Quế Tỏi, Sốt Kem Nấm và Sốt Cà Chua
Selection of Pasta with Pesto, Mushroom Cream
and Napolitana Sauces

Áp dụng cho đoàn từ 50 khách
Applicable to a booking of minimum 50 guests
Áp dụng cho Tiệc tự chọn tại Bãi biển và Hồ bơi
Available at Beach and Pool

MÓN NÓNG | CARVING

Đùi Cừu Nướng Sốt Lá Hương Thảo
Roasted Australian Rack of Lamb with Rosemary Jus
Vịt Nướng, Bánh Bao Chiên và Sốt Tương Ngọt
Oven Roasted Duck, Fried Buns and Hoisin Sauce
Đùi Heo Xông Khói Tẩm Mật Ong, Mù Tạt Pháp và Sốt Táo
Glazed Honey Ham with Dijon Mustard and Apple Sauce
Cá Mú Hấp Ngũ Vị | Steamed Whole Grouper in Five Spices
Bò Úc Đút Lò Sốt Nấm
Roasted Australian Beef in Mushroom Sauce
Bí Ngô Nghiền và Thịt Ba Chỉ Xông Khói
Mashed Pumpkin with Crispy Bacon
Nấm Các Loại Xào Bơ | Buttered Assorted Mushrooms

VND 2,100,000 ++ / khách / guest

TIỆC TỰ CHỌN QUỐC TẾ BBQ INTERNATIONAL BBQ BUFFET

MÓN CHÍNH | MAINS

Cà Ri Dê | Goat Meat Curry
Cá Chém Phi Lê Hấp Đậu Phụ, Nấm Đùi Gà và Sốt gừng Xi Dầu
Steamed Seabass Fillet on King Oyster Mushrooms,
Tofu and Ginger Soy Sauce
Hải Sản Xào Sốt Sa Tế Cay Và Ớt Chuông
Stir-fried Seafood with Satay Sauce and Capsicum
Rau Củ Nhồi Kiểu Pháp với Sò Đập
và Sốt Cà Chua vùng Provence
Stuffed Vegetable Nicoise with Scallops
Gà Rấy Rút Xương Bỏ Lò Sốt Cam Mật Ong và Hạt Óc Chó
Roasted Boneless Free-range Chicken
with Honey Orange Glaze and Walnuts

Áp dụng cho đoàn từ 50 khách
Applicable to a booking of minimum 50 guests
Áp dụng cho Tiệc tự chọn tại Bãi biển và Hồ bơi
Available at Beach and Pool

MÓN CHÍNH | MAINS

Bò Hầm Với Khoai Tây Nhỏ, Đậu, Cần Tây,
Cà Rốt và Sốt Vang Đỏ Kiểu Mỹ
American Beef Stew with Baby Potatoes, Beans,
Celery and Carrots in Red Wine Sauce
Khoai Tây với Kem Sữa Tươi, Phô Mai Bỏ Lò và Hạt Hồ Đào
Baked Potato Gratin with Pecan
Rau Củ Xào Bơ và Hạt Dẻ | Garden Vegetables with Chestnuts
Cơm Chiên Hải Sản và Nấm | Seafood Fried Rice with Mushrooms

VND 2,100,000 ++ / khách / guest

TIỆC TỰ CHỌN QUỐC TẾ BBQ INTERNATIONAL BBQ BUFFET

TRÁNG MIỆNG | SWEETS

Bánh Ga Tô "Khu Rừng Đen" | Mini Black Forest Cake
Bánh Bơ Ca Cao Đỏ | Red Velvet Cake
Bánh Sô Cô La Hạt Hồ Trăn và Hạt Hồ Đào
Pistachio and Pecan Chocolate Brownie
Bánh Kem Flan với Hoa Quả
Mini Cream Caramel with Fruits Salad
Chè Hạt Sen | Lotus Sweet Soup
Chè Bắp | Sweet Corn Soup
Trái Cây Tươi Cắt Lát | Sliced Seasonal Fruits

NƯỚC SỐT & GIA VỊ | SAUCES & COMDIMENTS

Nước Mắm Chua Ngọt | Sweet & Sour Fish Sauce
Sốt Tiêu Xanh | Green Peppercorn Sauce
Sốt Nấm | Mushroom Sauce
Sốt BBQ | BBQ Sauce
Muối Tiêu | Salt & Pepper
Chanh | Lime
Tương Ớt | Chili Sauce
Nước Tương | Soya Sauce
Nước Mắm Phú Quốc | Phu Quoc Fish Sauce

Nâng cấp Tiệc tự chọn với lựa chọn Tôm Hùm
Vui lòng liên hệ chúng tôi trước 7 ngày. Giá cả sẽ theo thời giá thị trường.
Upgrade your Buffet with the addition of Lobster.
Kindly allow 7 days advance notice, market price applies.

Áp dụng cho đoàn từ 50 khách
Applicable to a booking of minimum 50 guests
Áp dụng cho Tiệc tự chọn tại Bãi biển và Hồ bơi
Available at Beach and Pool

VND 2,100,000 ++ / khách / guest

GÓI NƯỚC UỐNG

BEVERAGE PACKAGE

Gói nước uống không giới hạn trong 2 giờ bao gồm Nước Ngọt & Nước Ép: **VND 320.000 ++ / khách**
2-hour free flow of Soft Drinks & Juices: **VND 320,000 ++ / guest**

Gói nước uống không giới hạn trong 2 giờ bao gồm Nước Ngọt, Nước Ép & Bia Địa Phương: **VND 420.000 ++ / khách**
2-hour free flow of Soft Drinks, Juices & Local Beers: **VND 420,000 ++ / guest**

Gói nước uống không giới hạn trong 2 giờ bao gồm Nước Ngọt, Nước Ép, Bia Địa Phương & Rượu Mạnh: **VND 740.000 ++ / khách**
2-hour free flow of Soft Drinks, Juices, Local Beers & House Spirits: **VND 740,000 ++ / guest**

Gói nước uống không giới hạn trong 2 giờ bao gồm Rượu Vang: **VND 840.000 ++ / khách**
2-hour free flow of House Wines: **VND 840,000 ++ / guest**

Gói nước uống không giới hạn trong 2 giờ bao gồm Nước Ngọt, Nước Ép, Bia Địa Phương & Rượu Vang: **VND 950.000 ++ / khách**
2-hour free flow of Soft Drinks, Juices, Local Beers & House Wines: **VND 950,000 ++ / guest**

Gói nước uống không giới hạn trong 2 giờ bao gồm Nước Ngọt, Nước Ép, Bia Địa Phương, Rượu Vang & Rượu Mạnh: **VND 1.260.000 ++ / khách**
2-hour free flow of Soft Drinks, Juices, Local Beers, House Wines & House Spirits: **VND 1,260,000 ++ / guest**

Phụ phí mang nước uống từ ngoài vào | Corkage charge

Bia & Nước Ngọt | Beer & Soft Drinks: **VND 530,000 ++ / thùng / box** (24 lon/ cans hoặc 24 chai/ bottles)
Rượu Vang | Wines: **VND 630,000 ++ / chai / bottle**
Rượu Mạnh | Spirits: **VND 840,000 ++ / chai / bottle**
Rượu Dân Tộc | Local Alcohol: **VND 160,000 ++ / lít / litter**

Nâng cấp thành bia Heineken hoặc Sapporo: Phụ thu **VND 110.000 ++ / khách**
Upgrade to Heineken or Sapporo: Supplement to **VND 110,000 ++ / guest**

Nâng cấp thêm Rượu Vang Nổ : Phụ thu **VND 580.000 ++ / khách**
Upgrade to Sparkling Wine : Supplement to **VND 580,000 ++ / guest**

Mỗi giờ cộng thêm sẽ phụ thu 50% nguyên giá
Extending the Free Flow Hour at 50% charge based on the original price

GÓI NƯỚC UỐNG

BEVERAGE PACKAGE

SHOOTER BAR

LỄ HỘI BIA | BEER FESTIVAL

Từ | From: **VND 680,000 ++ / khách / guest**
Lựa chọn Nước Ngọt và Nước Ép | Choice of Soft Drinks and Fresh Juices
Bánh Ngọt, Hạt và Trái Cây Theo Mùa | Assortment of Local Savories, Nuts and Seasonal Fruits
Lựa chọn Bia Địa Phương | Selection of Local Beer: Saigon Beer & Phu Quoc Beer
Tháp bia Sài Gòn và Bia Tươi Phú Quốc 1 lít | Saigon Beer Fountain and Phu Quoc's Craft Beer (1 liter)

LỄ HỘI BIA HEINEKEN | HEINEKEN BEER FESTIVAL

Từ | From: **VND 790,000 ++ / khách / guest**
Lựa chọn Nước Ngọt và Nước Ép | Choice of Soft Drinks and Fresh Juices
Bánh Ngọt, Hạt và Trái Cây Theo Mùa | Assortment of Local Savories, Nuts and Seasonal Fruits
Bia Heineken Original, Bia Heineken Bạc, Bia Tươi Heineken | Heineken Original, Heineken Silver, Heineken Draft

GÓI NƯỚC UỐNG

BEVERAGE PACKAGE

SHOOTER BAR

TIKI BAR

Từ | From: **VND 1,260,000 ++ / khách / guest**

Áp dụng cho đoàn từ 50 khách | Applicable to bookings of minimum 50 guests

Phục vụ không giới hạn trong 3 giờ | 3-hour free flow package

Các loại Thức Ăn Mặn, Hạt và Trái Cây Theo Mùa | Assortment of Local Savories, Nuts and Seasonal Fruits

Lựa chọn Nước Ngọt, Nước Ép và Bộ Suu Tập Rượu Mạnh

Choice of Soft Drinks and Fresh Juices and a range of Liquors

Barcadi Light, Barcadi Gold

Captain Morgan Dark

Myer's original dark rum

Mayfair

Kraken Spiced Rum

Sampan Hoi An

GÓI NƯỚC UỐNG

BEVERAGE PACKAGE

SHOOTER BAR

VƯỜN BÁCH THẢO | BOTANICAL GARDEN

Từ | From: **VND 1,260,000 ++ / khách / guest**

Áp dụng cho đoàn từ 50 khách | Applicable to bookings of minimum 50 guests

Phục vụ không giới hạn trong 3 giờ | 3-hour free flow package

Các loại Thức Ăn Mặn, Hạt và Trái Cây Theo Mùa | Assortment of Local Savories, Nuts and Seasonal Fruits

Lựa chọn Nước Suối, Nước Ngọt, Nước Ép và Bộ Suu Tập Rượu Mạnh

Choice of Water, Soft Drinks and Fresh Juices and a range of Liquors

Gordon's Dry

Bombay Sapphire

Tanqueray

Baigur Saigon

Hendrick's

No3 London Dry

GÓI NƯỚC UỐNG BEVERAGE PACKAGE

SHOOTER BAR

THIÊN ĐƯỜNG NƯỚC UỐNG | ALL ABOUT BEVERAGE

Từ | From: VND 2,630,000 ++ / khách / guest

Áp dụng cho đoàn từ 50 khách | Applicable to bookings of minimum 50 guests

Phục vụ không giới hạn trong 3 giờ | 3-hour free flow package

Các loại Thức Ăn Mặn, Hạt và Trái Cây Theo Mùa | Assortment of Local Savories, Nuts and Seasonal Fruits

3 loại Món Ăn Nhẹ phục vụ mỗi giờ | 3 types of Canapes with pass around service each hour

Quầy BBQ với 6 lựa chọn thức ăn | BBQ Live Station with 6 different choices of food

Lựa chọn Nước Ngọt và Nước Ép | Choice of Soft Drinks and Fresh Juices

Bộ sưu tập Cocktail theo mùa | Seasonal selection of Cocktails

APERITIFS

Martini Bianco
Martini Rosso
Martini Extra Dry
Campari
Aperol

GIN

Gordon's Dry
Bombay Sapphire
Tanqueray

VODKA

Smirnoff Red
Absolut
Ketel One

RUM

Bacardi Light / Gold
Captain Morgan Dark
Myers Original Dark Rum

TEQUILA

Jose Cuervo Special
Patron Silver

LIQUORS

Malibu
Kahlua
Sambuca Vaccari
Bailey's
Cointreau
Midori Melon
Jägermeister

BLENDED WHISKY

J & B
Johnnie Walker Red Label
Johnnie Walker Black Label

BOURBON WHISKY

Jim Beam White
Jack Daniel's
Maker's Mark

SPARKLING WINE

Delafinca Brut



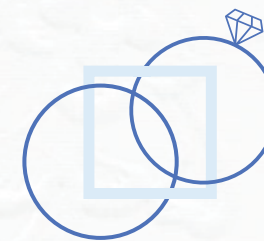


A DAY THAT'S TRUE TO YOU

Congratulations on turning "Yes" into "I do". It is said that weddings represent the joining of one soul in two bodies. Your wedding is one of the most memorable days of your life.

Whether planning a large traditional wedding reception or a more informal celebration, Radisson Blu Resort Phu Quoc offers unique backdrops to celebrate a union that is "uniquely you".

We will ensure you and your guests have countless happy memories to cherish for many years to come.



— WELCOME TO YOUR

AT RADISSON BLU, WE VOW TO MAKE YOUR WEDDING A FLAWLESS EXPERIENCE

With close attention to the smallest details, a venue that's decidedly you, and all the special touches that will stay with you for a lifetime.

Letting you focus on the most important day in your life, our professional team of wedding planners are on the scene to assist you right from the start. From choosing the menu, to personalizing the space with bespoke décor, to a magical celebration, and elegant accommodation for you and your guests - this day is all about you.

UNFORGETTABLE DAY —

CELEBRATE

COME TOGETHER WITH FAMILY AND FRIENDS IN OUR ELEGANT WEDDING VENUE

Decorated down to the smallest details to match your expectations, look forward to a space that speaks to you without any words: from the place cards and the floral arrangements to a live band and the wedding cake to match.

Raise your glasses to your happily ever after with a carefully crafted menu, whether seasonal finesse or the dish that commemorates your first date - our experienced chefs promise an unforgettable sensory experience.

Venue	Set Menu	Buffet	Cocktail	Wedding Ceremony
Annex	0	0	50	0
Alumi	100	100	150	100
Alumi Garden	80	100	100	100
Beach	100	300	200	100
Pool	300	300	200	100
Garden	100	200	200	100
Rondelle	80	0	80	80

THE NEXT CHAPTER





WEDDING PRIVILEGES

	Silver VND 2,310,000 ++ / guest	Gold VND 2,940,000 ++ / guest	Platinum VND 3,680,000 ++ / guest	Diamond VND 5,250,000 ++ / guest
	Applicable to a booking of minimum 50 guests			
One night stay at One-Bedroom-Suite with breakfast for 2 persons. Your honeymoon Suite will be specially decorated with flowers and fruits			★	★
20% discount on Best Available Rate to extend the stay	★	★	★	★
Wedding guest book	★	★	★	★
Reception desk	★	★	★	★
Lucky money box	★	★	★	★
Indoor stage without backdrop (4.8 x 2.4 m - W x H)	★	★	★	★
Red carpet	★	★	★	★
Floral decoration on each table and floral arch)	★	★	★	★
Floral decoration on Reception desk	★	★	★	★
Bridal bouquet and Groom flower pin	★	★	★	★
Floral decoration on stage	★	★	★	★
Flower arch at the entrance to the wedding hall		★	★	★
Floral decoration for wedding aisle		★	★	★
Floral decoration for wedding ceremony area			★	★
Changing room for the bride	★	★	★	★
Light meal for the bridal couple before the wedding	★	★	★	★
Table linens, seat covers and bow (blue, red, white)	★	★	★	★
Wedding Day Photography: Highlights of the Ceremony and Bride & Groom and invitees' moments			★	★
Wedding Day Videography: Documentary of the wedding set up and behind the scenes; Highlights of the Ceremony; and Bride & Groom and invitees' moments				★

WEDDING PRIVILEGES

	Silver VND 2,310,000 ++ / guest	Gold VND 2,940,000 ++ / guest	Platinum VND 3,680,000 ++ / guest	Diamond VND 5,250,000 ++ / guest
	Applicable to a booking of minimum 50 guests			
2 bottles of sparkling wine for toasting	★	★	★	★
3-tier champagne tower	★	★	★	★
Projectors and screens equipment (on request)	★	★	★	★
Food tasting arrangement prior to the event date (not including beverages)	2 guests	5 guests	8 guests	10 guests
One-hour free flow of soft drink & beers			★	★
5-tier wedding cake included 1 real tier	★	★	★	★
Pre-wedding photo shoot at the resort	★	★	★	★
Radisson Rewards program for the Bride and Groom	★	★	★	★
One-hour welcome music (Zither, Violin or Guitar)			★	★
MC (single language)	★	★	★	★
MC (bilingual language)				★
LED Screen (4.8 x 2.4 m - W x H)				★
Music band for 2 hours			★	★
Dancers			★	★
DJ - After events				★
Decorated buggies transfer			★	★
1 hour welcome canapes menu	★	★	★	★
Costume rental (Wedding dress, Bridal gowns, Suit, etc.) - on request	★	★	★	★





— SAVE YOUR MOMENTS

LET US HELP YOU CAPTURE SOME OF THE MOST IMPORTANT MOMENTS FROM YOUR WEDDING WHICH ARE VERY PRECIOUS

From VND 26,250,000 ++

Pre-wedding videography:

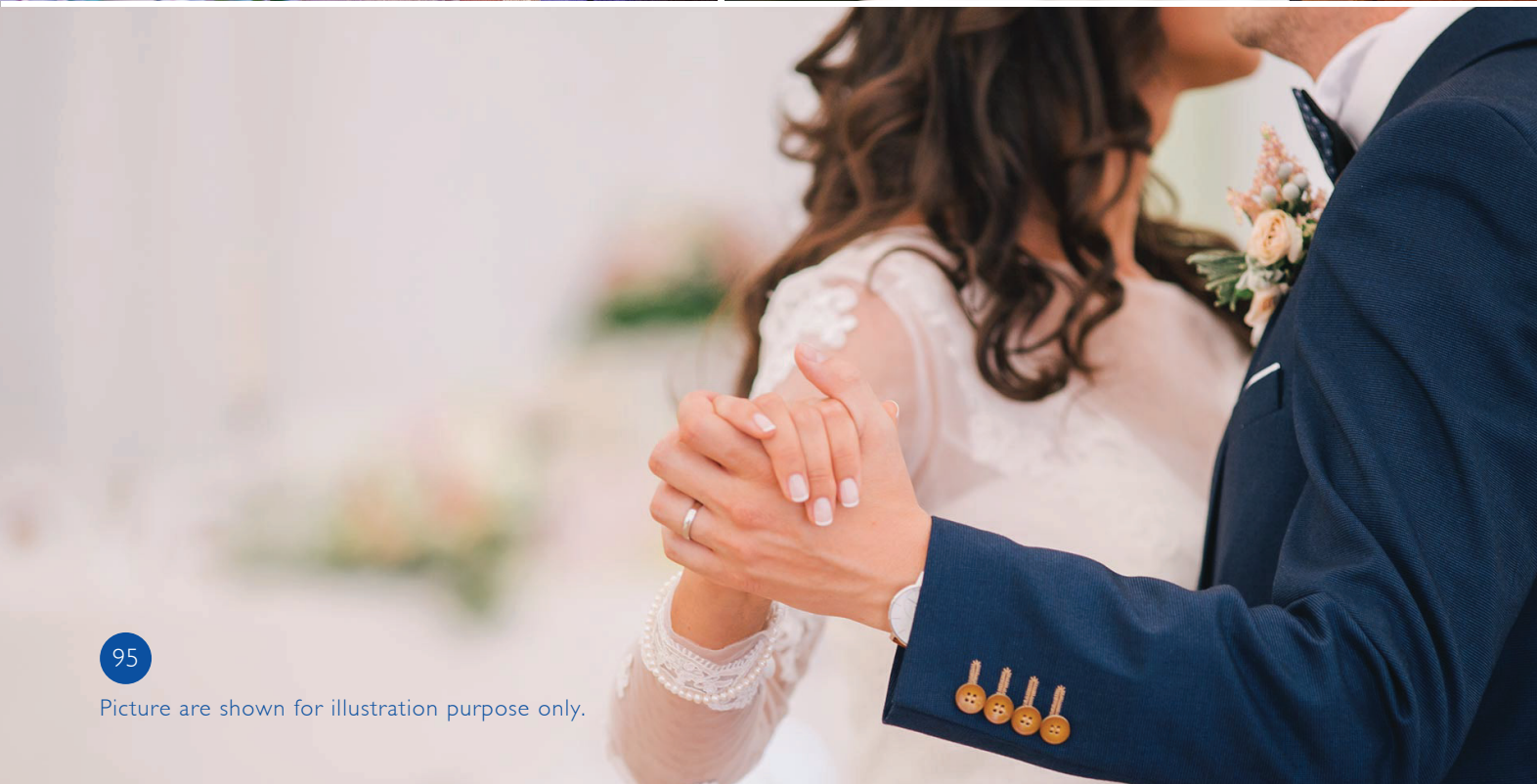
- Documentary of the Pre-weeding: Bride & Groom's moments, program, happiness day
- Video edit

Wedding Day videography:

- Documentary of the wedding setup and behind the scenes
- Highlights of the Ceremony
- Bride & Groom and invitees' moments

Wedding Day photography:

- Wedding Ceremony's Moments
- Bride & Groom's moments
- Welcome guests' moments and family and friends' moments



ENTERTAINMENT

OUR ENTERTAINMENT OPTIONS RANGE FROM TRADITIONAL MUSIC AND DANCE PERFORMANCES TO DJS AND TALENTED LIVE BANDS TO KEEP THE PARTY GOING!

1-hour welcome music with Zither: from VND 12,600,000 ++

1-hour welcome music with Violin: from VND 12,600,000 ++

1-hour welcome music with Guitar: from VND 8,400,000 ++

MC (Vietnamese): from VND 8,400,000 ++

MC (English - Vietnamese): from VND 15,750,000 ++

Acoustic Band with 2 singers: from VND 25,250,000 ++

Flamenco band with 2 singers: from VND 25,250,000 ++

Singer (2 songs performance): from VND 3,680,000 ++

Dancer & Singer (2 songs performance): from VND 10,500,000 ++

Dancers: from VND 8,400,000 ++ / performance

DJ: from VND 8,400,000 ++



WEDDING PHOTOGRAPHY

	Sapphire VND 19,950,000 ++ / package	Emerald VND 26,250,000 ++ / package	Diamond VND 31,500,000 ++ / package	Turquoise VND 39,900,000 ++ / 2 nights stay at Suite
5-hour-shooting	★	★	★	
Unlimited time to take wedding photography				★
Crew of 4 people (including bride & groom)	★	★	★	★
Shooting venues: Public areas (Swimming pool, Beach, Lobby, F&B Outlets, Outdoor landscape)	★	★	★	★
Shooting venues: One-bedroom-suite		★		
Shooting venues: Two-bedroom-villa			★	
Shooting venues: Executive Suite				★
5-hour-day use of Deluxe room	★	★	★	★
8-hour-day use of One-bedroom-suite		★		
8-hour-day use of Two-bedroom-villa			★	
2-night-stay at Suite room				★
Complimentary soft drinks & juices as request	★	★	★	★
Picnic basket for 2 people			★	★
Afternoon tea for 2 people		★	★	★
5-hour-photography with hair doer & make-up specialist	★			
8-hour-photography with hair doer & make-up specialist		★	★	★

- Drone is not allowed.
- Restricted areas for shooting as per resort's guidance.
- Please do not move the resort facilities during shooting.
- The Resort reserves the right to claim full compensation for any damage caused by the guest.

A NIGHT

SHARE YOUR FIRST EVENING TOGETHER AS BRIDE AND GROOM - WITH A STUNNING SUITE TO RETREAT TO AFTER YOUR BIG DAY

Elegantly appointed with warm details, contemporary design, and stylish accents, our suites offer a wonderful setting to make your own.

When the party comes to a close, your guests can enjoy a restful stay in our contemporary guest rooms, to make sure everyone recharges after an epic celebration.

TO REMEMBER



MENU

LOVE

TIỆC TRÀ

VND 370.000 ++ / khách / guest

NĂNG LƯỢNG | ENERGIZER

CÀ PHÊ | COFFEE

Cà Phê hoặc Cà Phê Không Caffein | Choice of Coffee or Decaffeinated coffee

TRÀ | TEA

Lựa chọn Trà Dilmah | Selection of Dilmah Tea

NƯỚC ÉP | JUICE

2 Lựa Chọn Nước Ép Trái Cây | 2 choices of Fresh Fruit Juices

THỨC UỐNG BLU | BLU BEVERAGES

Sinh Tố Lúa Mạch, Chuối và Hạt Óc Chó | Wheat Grass, Banana and Walnut Smoothie

Sô cô la Trắng và Kẹo Dẻo Blu | Hot White Chocolate and Blu Marshmallow

MÓN ĂN NHÉ | SNACKS

Sô cô la Đen 80%, Hạt Dẻ và Quả Nam Việt Quất Giòn | 80% Dark Chocolate, Pistachio and Cranberry Crisps

Bánh Sô cô la Brownies | Chocolate Brownies

Trái Cây Theo Mùa | Seasonal Fruits

COFFEE BREAKS

TIỆC TRÀ

VND 370.000 ++ / khách / guest

SÔ CÔ LA | CHOCALIC

CÀ PHÊ | COFFEE

Cà Phê hoặc Cà Phê Không Caffein | Choice of Coffee or Decaffeinated coffee

TRÀ | TEA

Lựa chọn Trà Dilmah | Selection of Dilmah Tea

NƯỚC ÉP & SINH TỐ | JUICE & SMOOTHIE

2 Lựa Chọn Nước Ép Trái Cây | 2 choices of Fresh Fruit Juices

1 Lựa Chọn Sinh Tố | 1 Type Of Seasonal Smoothies

THỨC UỐNG BLU | BLU BEVERAGES

Sinh Tố Sô Cô La Và Sữa Tươi | Chocolate Milkshake

Sô Cô La Nóng Hương Chanh Và Quế | Hot Chocolate With Citrus And Cinnamon

MÓN ĂN NHẹ | SNACKS

Bánh sô cô la brownies | Chocolate Brownies

Bánh Sô Cô La Đen ăn kèm với Sốt Sô cô la Trắng | Chocolate Fudge with White Chocolate Drizzle

Trái Cây Theo Mùa | Seasonal Fruits

COFFEE BREAKS

TIỆC TRÀ

VND 370.000 ++ / khách / guest

SẢN VẬT ĐỊA PHƯƠNG | GO LOCAL

CÀ PHÊ | COFFEE

Cà Phê hoặc Cà Phê Không Caffein | Choice of Coffee or Decaffeinated coffee

TRÀ | TEA

Lựa chọn Trà Dilmah | Selection of Dilmah Tea

NƯỚC ÉP & SINH TỐ | JUICE & SMOOTHIE

2 Lựa Chọn Nước Ép Trái Cây | 2 choices of Fresh Fruit Juices

1 Lựa Chọn Sinh Tố | 1 Type Of Seasonal Smoothies

MÓN ĂN NHẹ | SNACKS

Gỏi Cuốn Đậu Hủ và Nấm ăn kèm với Sốt Xi Dầu

Vietnamese Fresh Spring Rolls with Tofu, Mushroom, Lettuce, Carrots and Dipping Sauce

Bánh Xèo Việt Nam | Bánh Xèo, Savory Vietnamese Crispy Crepe with Bean Shoots, Vietnamese Mint and Herbs

Bánh Chuối Chiên ăn kèm Kem Hương Vị Quế | Banana Fritters and Cinnamon Ice-Cream

Trái Cây Theo Mùa | Seasonal Fruits

COFFEE BREAKS

TIỆC TRÀ

VND 370.000 ++ / khách / guest

KHỎE MẠNH & BỔ DƯỠNG | HEALTHY & NUTRITIOUS CÀ PHÊ | COFFEE

Cà Phê hoặc Cà Phê Không Caffein | Choice of Coffee or Decaffeinated coffee

TRÀ | TEA

Lựa chọn Trà Dilmah | Selection of Dilmah Tea
Trà Atisô | Artichoke Tea

NƯỚC ÉP & SINH TỐ | JUICE & SMOOTHIE

2 Lựa Chọn Nước Ép Trái Cây | 2 choices of Fresh Fruit Juices
1 Lựa Chọn Sinh Tố | 1 Type Of Seasonal Smoothies

MÓN ĂN NHẹ | SNACKS

Bánh Chuối và Bơ Đậu Phộng | Banana and Peanut Butter Dip
Bánh Bagel kẹp với Cá Hồi Xông Khói, Phô Mai Cottage, Bơ và Các loại Mứt
Bagel Tower of Smoked Salmon, Cottage Cheese, Butter and Assortment of Homemade Jams
Tào Phớ Nước Cốt Dừa | Soya Bean Curd with Coconut Cream
Trái Cây Theo Mùa | Seasonal Fruits

COFFEE BREAKS

TIỆC TRÀ

VND 530.000 ++ / khách / guest

BÁNH MACARON | MACARON LOVER CÀ PHÊ | COFFEE

Cà Phê hoặc Cà Phê Không Caffein | Choice of Coffee or Decaffeinated coffee

TRÀ | TEA

Lựa chọn Trà Dilmah | Selection of Dilmah Tea

NƯỚC ÉP & SINH TỐ | JUICE & SMOOTHIE

2 Lựa Chọn Nước Ép Trái Cây | 2 choices of Fresh Fruit Juices
1 Lựa Chọn Sinh Tố | 1 Type Of Seasonal Smoothies

MÓN ĂN NHẹ | SNACKS

Bánh Macaron Caramel Mặn | Salted Caramel Macarons
Bánh Macaron Vị Sả Kem Tiêu Đen Phú Quốc | Lemongrass Macarons with Phu Quoc Black Pepper Cream
Bánh Macaron Mứt Dâu Tây và Bơ Đậu Phộng | Peanut Butter and Strawberry Jelly Macarons
Bánh Macaron Vị Trà Xanh | Green Tea Macarons
Trái Cây Theo Mùa | Seasonal Fruits

COFFEE BREAKS

TIỆC TRÀ

VND 530.000 ++ / khách / guest

BÁNH NGỌT | CUPCAKES

CÀ PHÊ | COFFEE

Cà Phê hoặc Cà Phê Không Caffein | Choice of Coffee or Decaffeinated coffee

TRÀ | TEA

Lựa chọn Trà Dilmah | Selection of Dilmah Tea

NƯỚC ÉP & SINH TỐ | JUICE & SMOOTHIE

2 Lựa Chọn Nước Ép Trái Cây | 2 choices of Fresh Fruit Juices

1 Lựa Chọn Sinh Tố | 1 Type Of Seasonal Smoothies

MÓN ĂN NHẸ | SNACKS

Bánh Bông Lan | Red Velvet Cupcakes

Bánh Bông Lan Sô cô la và Bí Đỏ | Pumpkin and Chocolate Cupcakes

Bánh Tart Sô Cô La Đường Ngào và Đậu Phộng Muối | Bitter Caramel and Salted Peanut Chocolate Cupcake

Bánh Sô Cô La Hương Vị Cà Phê | Espresso Chocolate Cupcake

Trái Cây Theo Mùa | Seasonal Fruits

COFFEE BREAKS

THỰC ĐƠN MÓN ĂN NHẸ

Thưởng thức các món ăn nhẹ ngon miệng được phục vụ không giới hạn trong vòng 1 giờ.
Enjoy unlimited pass-around Canapes service within 1 hour.

Lựa chọn 6 món | Choice of 6 items: Từ | From VND 500,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 8 món | Choice of 8 items: Từ | From VND 700,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 10 món | Choice of 10 items: Từ | From VND 900,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn tất cả | All Canapes selection: Từ | From VND 1,100,000 ++ / khách / guest

MÓN NGUỘI | CHILLED DISH

TỪ THỰC VẬT | FROM THE GARDEN

- Gỏi Cuốn, Đậu Phụ, Rau Mùi, Giá, Sốt Đậu Phộng
Fresh Rice Paper Roll, Tofu, Vietnamese Herbs, Bean Sprouts, Peanut Sauce
- Cà Tím, Sốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella, Dầu Dấm Balsamic
Marinated Eggplant, Tomato Concassé, Mozzarella, Balsamic Reduction
- Cơm Cuộn Rau Củ Kiểu Nhật, Bơ, Nấm, Dưa Chua
Vegetable Maki Roll, Avocado, Shiitake, Pickled Vegetables

CANAPES MENU

THỰC ĐƠN MÓN ĂN NHẹ

HẢI SẢN | FROM THE SEA

- Tôm Kiểu Cocktail, Bơ, Ớt, Bánh Phồng Tôm | Shrimp Cocktail, Avocado, Chili Aioli, Shrimp Crackers
- Bạch Tuộc Nướng Cay, Cải Xoong, Mè Đen Và Nước Tương
Vietnamese Spiced Grilled Octopus, Watercress, Sesame & Soy Dressing
- Cơm Cuộn Cá Ngừ Cay, Dưa Leo, Hẹ Ngâm, Hành Lá, Dầu Ớt
Spicy Tuna Roll, Cucumber, Shallot Confit, Scallion, Rayu Chili Oil
- Cá Bóp Áp Chảo, Sốt Ớt Xanh | Seared Phu Quoc Cobia, Green Chili
- Trứng Đúc Lươn, Sốt Kayaki, Hạt Sansho | Grilled Eel Omelette, Kabayaki, Sansho

SẢN VẬT ĐẤT LIỀN | FROM THE LAND

- Ưc Gà Nướng, Xà Lách, Sốt Phô Mai Parmesan, Bánh Mì
Slow Roasted Chicken Breast, Romaine Lettuce, Parmesan Dressing, Ciabatta
- Vịt Phú Quốc, Mù Tạt Dijon, Hạt Dẻ, Bánh Mì Nướng | Phu Quoc Farm Duck Rillettes, Dijon Mustard, Pistachio, Croutons
- Bánh Kẹp Kiểu Ý, Sa Lát Bắp Cải, Sốt Kem Cay, Bánh Mì Đen | Pastrami Sandwich, Coleslaw, Thousand Island, Rye Bread
- Bò Lá Lốt, Bò Bằm, Ngũ Vị Hương, Lá Lốt, Nước Mắm Chua Ngọt
Grilled “Bo La Lot”, Minced Beef, Five Spices, Betel Leaf, Sweet & Sour Fish Sauce
- Gà Satay, Sốt Đậu Phộng | Chicken Satay, Peanut Sauce
- Sườn Bò Nướng Kiểu Nhật, Hạt Mè, Hành Lá
Broiled Black Angus Beef Short Rib, Yakimiku Glaze, Sesame Seed, Spring Onion

CANAPES MENU

QUẦY BẾP MỎ

HƯƠNG VỊ MÓN CHAY | FROM THE GARDEN

RAU CỦ CHẤM SỐT | DIPS & CRUDITÉ

Sốt Đậu Hummus, Sốt Cà Tím, Sốt Sữa Chua, Sốt Bơ, Sốt Ớt Aioli, Rau Củ Theo Mùa,
Ô Liu Ngâm, Bánh Mì & Bánh Quy Giòn
Chickpea Hummus, Baba Ghanoush, Tzatziki, Guacamole, Chili Aioli, Seasonal Crudités,
Marinated Olives, Lavosh, Grissini, Shrimp Crackers

CƠM CÚ DỀN | BEETROOT RISOTTO

Củ Dền, Phô Mai Parmigiano Reggiano, Cà Chua Sấy Khô, Sốt Rau Arugula
Parmigiano Reggiano, Dried Tomatoes, Arugula Sauce

MÌ Ý | PASTA

Các Loại Sợi Mì: Mì Sợi, Mì Ống, Mì Nơ
Selection of Pasta: Spaghetti, Penne Rigate, Farfalle
Các Loại Nước Sốt: Sốt Thịt Bằm, Sốt Cà Chua, Sốt Húng Quế
Selection of Sauce: Bolognese, Carbonara, Pesto

VND 530.000 ++ / khách. Áp dụng cho đoàn từ 30 khách

VND 530,000 ++ / guest. Applicable to a booking of minimum 30 guests

LIVE STATION

QUẦY BẾP MỞ

PHONG VỊ BIỂN CẢ | FROM THE SEA

CÁ HỒI HUN KHÓI | SMOKED SALMON

Sốt Cải Trắng, Rau Thì Là, Hành Tây Đỏ, Hạt Capers, Sốt Kem Trứng, Vỏ Chanh Xanh, Bánh Mì Đen
Horseradish Cream, Dill, Red Onion, Capers, Egg Mimosa, Green Skin Lemon, Rye Bread

CƠM CUỘN KIỂU NHẬT VÀ GỎI CÁ | SUSHI & SASHIMI

Các Loại Cơm Cuộn, Gỏi Cá Theo Ngày, Mù Tạt Xanh, Gừng Đỏ, Nước Tương
Chef's Seasonal Sushi & Maki Roll Market Fish & Shellfish Sashimi, Wasabi, Pickled Ginger, Soy Sauce

CƠM CUỘN RONG BIỂN | MAKI ROLL

Kiểu California, Thịt Cua, Bơ, Dưa Leo Cá Hồi, Bơ, Cà Chua, Sốt Vỏ Chanh
Cá Ngừ Cay, Dưa Leo, Hẹ Ngâm, Hành Lá, Dầu Ớt Cuộn Chay, Bơ, Nấm Hương, Dưa Chua
California, Crab Meat, Avocado, Cucumber Salmon Avocado, Tomato, Green Skin Lemon Sauce
Spicy Tuna, Cucumber, Shallot Confit, Scallion, Rayu Chili Oil Vegetable, Avocado, Shiitake, Pickled Vegetables

CÁ CHÈM PHI LÊ ĐÚT LÒ | BAKED SEABASS FILLET

Tiêu Xanh Phú Quốc, Hạt Capers, Chanh, Rau Thì Là, Sốt Cà Chua, Bí Ngòi Sốt Phô Mai
Phu Quoc Peppercorn, Capers, Preserved Lemon, Dill, Tomato Vierge Sauce, Zucchini Cheddar Cheese Clafoutis

VND 840.000 ++ / khách. Áp dụng cho đoàn từ 30 khách

VND 840,000 ++ / guest. Applicable to a booking of minimum 30 guests

LIVE STATION

QUẦY BẾP MỞ

TINH HOA ĐẤT LIỀN | FROM THE LAND

Rau Củ Theo Mùa Nướng Xiên | Grilled Seasoned Vegetables on Skewers

GÀ NƯỚNG NGUYÊN CON | ROASTED WHOLE FARM CHICKEN

Gà Nhồi Nấm, Tỏi Tây dùng cùng Rau Chân Vịt Sốt Kem
Mushroom & Leek Stuffing, Creamed Spinach, Thyme Jus

THĂN BÒ ÚC NƯỚNG (THĂN NẠC) SLOW ROASTED BLACK ANGUS TENDERLOIN

Sốt Nấm Đen, Sốt Cẩn Tây, Sốt Hành Tây | Truffle Sauce, Celeriac Purée, Onion Confit

ĐÉ SƯỜN CỪU NƯỚNG | ROASTED RACK OF LAMB

Vỏ Ướp Thảo Mộc, Mù Tạt Dijon, Sốt Rosemary, Rau Củ Nướng, Dầu Oliu, Mùi Tây
Herb Crust, Dijon Mustard, Rosemary Jus, Roasted Root Vegetables, Extra Virgin Olive Oil, Parsley

VND 1.160.000 ++ / khách. Áp dụng cho đoàn từ 30 khách

VND 1,160,000 ++ / guest. Applicable to a booking of minimum 30 guests

LIVE STATION

THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

○ Silver Package - VND 2,310,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 2 Khai Vị, 1 Súp hoặc Canh, 2 Món Chính (Cá hoặc Hải Sản), 1 Món Chính (Thịt),
2 Món Ăn Kèm và 1 Tráng Miệng
Choice of 2 Appetizers, 1 Soup or Broth, 2 Main (Fish or Seafood), 1 Main (Meat), 2 Side Dishes and 1 Sweet

○ Gold Package - VND 2,940,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 2 Khai Vị, 1 Súp hoặc Canh, 2 Món Chính (Cá hoặc Hải Sản), 2 Món Chính (Thịt), 2 Món Ăn Kèm,
1 Tráng Miệng và 1 Trái Cây Theo Mùa
Choice of 2 Appetizers, 1 Soup or Broth, 2 Main (Fish or Seafood), 2 Main (Meat), 2 Side Dishes
and 1 Sweet & 1 Seasonal Fruits

○ Platinum Package - VND 3,680,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 2 Khai Vị, 1 Súp hoặc Canh, 3 Món Chính (Cá hoặc Hải Sản), 3 Món Chính (Thịt), 2 Món Ăn Kèm,
1 Tráng Miệng và 1 Trái Cây Theo Mùa
Choice of 2 Appetizers, 1 Soup or Broth, 3 Main (Fish or Seafood), 3 Main (Meat), 2 Side Dishes
and 1 Sweet & 1 Seasonal Fruits

○ Diamond Package - VND 5,250,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 3 Khai Vị, 1 Súp hoặc Canh, 3 Món Chính (Cá hoặc Hải Sản), 3 Món Chính (Thịt), 2 Món Ăn Kèm,
1 Tráng Miệng và 1 Trái Cây Theo Mùa
Choice of 3 Appetizers, 1 Soup or Broth, 3 Main (Fish or Seafood), 3 Main (Meat), 2 Side Dishes
and 1 Sweet & 1 Seasonal Fruits

VIETNAMESE SET MENU

THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

KHAI VỊ | APPETIZER

- Gỏi Bưởi Tôm Thịt | Pomelo Salad with Pork & Shrimps
- Nộm Đu Đủ Bò Khô | Green Papaya Salad with Dried Beef
- Gỏi Hoa Chuối Thịt Vịt | Banana Blossom Salad with Roasted Duck
- Gỏi Mực Cần Tây Sốt Mè | Squid & Celery Salad with Sesame Dressing
- Xà Lách Rau Càng Cua Thịt Bò & Trứng | Peperomia Salad with Beef & Eggs
- Gỏi Cuốn Cá Trích Phú Quốc | Phú Quốc Herring with Rice Paper Rolls
- Gỏi Cuốn Tôm Thịt | Blanched Shrimps & Pork Spring Rolls
- Chả Mực Chiên | Deep-fried Squid Balls
- Chả Giò Hải Sản | Deep-fried Seafood Spring Rolls
- Chả Bò Lá Lốt | Grilled Beef Wrapped in La Lot Leaves
- Cầu Gai Phú Quốc Nướng Mỡ Hành và Trứng | Grilled Phu Quoc Sea Urchins, Egg, Spring Onion, Fish Sauce and Peanut

Chọn thêm món Khai Vị với các lựa chọn dưới đây chỉ 500.000 nett / 1 món / 1 khách

Upgrade your appetizers with a choice of below dishes at VND 500,000 nett / dish / guest

- Gỏi Tôm Hùm và Bánh Tráng, Rau Thơm | Lobster Sashimi, Rice Paper, Herbs
- Gỏi Tu Hải Canada Và Bánh Tráng, Rau Thơm | Canadian Geoduck Sashimi, Rice Paper, Herbs

SÚP & CANH | SOUP & BROTH

- Súp Thịt Vịt Nấm Hương Măng Tre | Shredded Duck Meat, Mushroom, Bamboo Shoot
- Súp Hải Sản Chua Cay | Hot and Sour Seafood Soup
- Súp Gà Nấm Hương Hạt Sen | Hanoi Chicken Soup, Mushroom, Lotus Seeds
- Súp Cua Măng Tây | Crabmeat and Asparagus Soup
- Súp Ghẹ Nấm Đông Cô | Blue Crabmeat and Shiitake Soup
- Canh Sườn Heo Rau Củ | Pork Ribs Broth with Vegetables
- Canh Cua Mồng Tơi | Crab Soup with Malabar Spinach
- Canh Chua Cá Lăng | Sweet & Sour Lang Fish Broth

VIETNAMESE SET MENU

THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

MÓN CHÍNH (CÁ & HẢI SẢN) | MAIN (FISH & SEAFOOD)

- Cá Mú Hấp Xi Dầu | Steamed Grouper, Ginger, Spring Onion
- Cá Chém Chiên Giòn Sốt Chua Ngọt | Crispy Seabass with Sweet & Sour Sauce
- Cá Bớp Nướng Muối Ớt | Grilled Cobia with Chili Salt
- Cá Bớp Kho Tộ với Thịt Ba Chỉ | Caramelized Cobia with Pork Belly
- Cá Trê Nướng Muối Ớt | Grilled Catfish with Chili Salt
- Ốc Hương Nướng Mỡ Hành | Grilled Sea Snails in Salted Egg Sauce
- Cua Lột Chiên Sốt Me Chua | Fried Soft-Shell Crab, Spicy Tamarind Sauce
- Mực Trứng Phú Quốc Nướng Muối Ớt Xanh | Grilled Phu Quoc Baby Squid, Salt, Green Chili
- Mực Trứng Hấp | Steamed Baby Squid with Green Chili Sauce
- Mực Nang Nướng Ớt Tỏi | Grilled Cuttlefish with Garlic & Chilli
- Tôm Xào Hạt Điều | Sautéed Prawns, Dried Chili, Cashew Nuts
- Tôm Nướng Sả Ớt | Grilled Tiger Prawns, Chilli, Lemongrass
- Tôm Xào Sốt Me | Prawns Tossed in Tamarind Sauce

MÓN CHÍNH (THỊT) | MAIN (MEAT)

- Thăn Nồi Bò Lức Xào Lức Lắc | Wok-fried Australian Beef, Onions, Tomatoes, Bell Peppers
- Thăn Nồi Bò Úc Xào Lá Lốt | Stir-fried Australian Beef Tenderloin, La Lot Leaves
- Bò Ngũ Cốc Nướng với Xốt Tiêu Xanh Phú Quốc | Grilled Sirloin, Phu Quoc Green Pepper Sauce
- Đùi Heo Quay Giòn Da Ngũ Vị | Roasted Crispy Pork Leg, Five Spices
- Sườn Heo Nướng Sả Ớt | Grilled Pork Ribs, Lemongrass, Chili
- Vịt Quay | Roasted Duck in Hoisin Sauce
- Vịt Kho Sả | Braised Duck with Lemongrass
- Vịt Quay với Hạt Móc Mật | Roasted Duck with “Moc Mat” Seeds
- Gà Nướng Mật Ong Phú Quốc | Grilled Phu Quoc Honey Chicken
- Gà Kho Gừng | Stewed Chicken with Ginger
- Gà Hấp Lá Chanh | Steamed Chicken with Lime Leaves
- Gà Hầm Hạt Sen | Steamed Chicken with Lotus Seeds

VIETNAMESE SET MENU

THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

MÓN ĂN KÈM | SIDE DISHES

- Cải Thừa Xào Xi Dầu | Sautéed Bok Choy with Soya Sauce
- Rau Củ Luộc - Kho Quẹt | Steamed Vegetables with Spicy Pork Sauce
- Rau Củ Xào Sốt Dầu Hào | Wok-fried Vegetables in Oyster Sauce
- Rau Muống Xào Tỏi | Wok-fried Morning Glory
- Cà Tím Thịt Bằm | Braised Eggplant with Minced Pork
- Mỳ Xào Rau Củ Kiểu Singapore | Singapore Stir-fried Noodles With Vegetables
- Cơm Chiên Ghẹ | Crab Fried Rice
- Cơm Chiên Hải Sản Hạt Sen | Fried Rice with Seafood & Lotus Seeds
- Cơm Chiên Cá Mặn | Fried Rice with Salted Fish
- Cơm Trắng | Steamed Rice

TRÁNG MIỆNG | SWEETS

- Trái Cây Theo Mùa | Seasonal Fresh Fruits
- Bánh Caramel Vietnam | Vietnamese Caramel Flan
- Chè Đậu Đen | Sweet Black Bean Soup
- Chè Khoai Môn | Taro Sweet Soup
- Chè Long Nhãn Hạt Sen | Longan & Lotus Seed Sweet Soup
- Chè Khúc Bạch | Sweet Soup with Fruits and Jellies
- Chè Bà Ba | Ba Ba Cassava & Sweet Potato Soup

VIETNAMESE SET MENU

THỰC ĐƠN QUỐC TẾ

○ Silver Package - VND 2,310,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 1 Khai Vị, 1 Súp, 1 Món Ăn Nhẹ, 1 Món Chính (Cá, Hải Sản hoặc Thịt), và 1 Tráng Miệng
Choice of 1 Appetizer, 1 Soup, 1 Entremet, 1 Main (Fish, Seafood or Meat), and 1 Sweet

○ Gold Package - VND 2,940,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 1 Khai Vị, 1 Súp, 1 Món Ăn Nhẹ, 1 Món Chính (Cá, Hải Sản hoặc Thịt),
1 Tráng Miệng và 1 Trái Cây Theo Mùa
Choice of 1 Appetizers, 1 Soup, 1 Entremet (Seafood) , 1 Main (Fish, Seafood or Meat),
and 1 Sweet & 1 Seasonal Fruits

○ Platinum Package - VND 3,680,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 2 Khai Vị, 1 Súp, 1 Món Ăn Nhẹ, 1 Món Chính (Cá, Hải Sản hoặc Thịt),
1 Tráng Miệng và 1 Trái Cây Theo Mùa
Choice of 2 Appetizers, 1 Soup, 1 Entremet (Seafood & Meat), 1 Main (Fish, Seafood or Meat)
and 1 Sweet & 1 Seasonal Fruits

○ Diamond Package - VND 5,250,000 ++ / khách / guest

Lựa chọn 2 Khai Vị, 1 Súp, 1 Món Ăn Nhẹ, 2 Món Chính (Cá, Hải Sản hoặc Thịt),
1 Tráng Miệng và 1 Trái Cây Theo Mùa
Choice of 2 Appetizers, 1 Soup, 1 Entremet (Seafood & Meat), 2 Main (Fish, Seafood or Meat)
and 1 Sweet & 1 Seasonal Fruits

INTERNATIONAL SET MENU

THỰC ĐƠN QUỐC TẾ

KHAI VỊ | APPETIZER

- Bánh Mì Nướng và Cà Chua Trộn kiểu Ý với Cá Trích Ngâm Giấm | Tomato Bruschetta on Toast with Pickled Herring
- Cà Tím Phô Mai Parmesan | Garden Eggplant Parmesan
- Cá Hồi Tẩm Củ Dền và Cá Hồi Tẩm Mù Tạt | Homemade Gravlox and Salmon Beetroot
- Gan Ngỗng Nghiền, Dâu Tây, Hành Tây Ngào với Bánh Mì Đen
Foie Gras Terrine with Strawberry and Onion Chutney on Rye Bread
- Phô Mai, Thịt Nguội, Pa Tê Gà với Nấm và Cá Hồi Xông Khói
Cold Cut, Smoked Salmon, Chicken Pate with Mushroom and Cheese Board
- Phô Mai Mozzarella Mềm kèm Rau Quế và Cà Chua, Dầu Olive với Sốt Dấm Đen
"Caprese" Mozzarella, Basil & Roma Tomato, Olive Oil & Balsamic Vinegar
- Rau Non Trộn ăn kèm Sốt Dấm Đen | Mesclun Mix, Balsamic Dressing
- Salad Bạch Tuột với Khoai Tây, Cà Chua, Ô Liu và Nụ Bạch Hoa
Octopus Salad with Potatoes, Tomatoes, Olives & Capers
- Dâu Tây Trộn Rau Chân Vịt, Còi Sò Đẹp và Giấm Đen Cô Đặc
Strawberry Salad with Spinach, Local Scallops and Balsamic Reduction
- Rau Củ Nướng kiểu Địa Trung Hải và Phô Mai Bào Lát | Mediterranean Grilled Vegetables with Parmesan Shaves
- Táo Trộn Thịt Cua, Hạt Óc Chó, Phô Mai Feta và Dầu Giấm Táo Mật Phong
Apple Salad with Crabmeat, Walnut, Feta and Maple Apple Dressing

INTERNATIONAL SET MENU

THỰC ĐƠN QUỐC TẾ

SÚP | SOUP

- Súp Hải Sản Vị Tôm Hùm và Bánh Ngàn Lốp | Lobster Bisque with Puff Pastry Ribbons
- Súp Hải Sản Nấm Tuyết | Seafood and Mushroom Soup
- Súp Kem Gà Nướng Khoai Tây Tỏi | Potato Cream Soup with Roasted Garlic
- Súp Hành Kiểu Pháp | French Onion Soup
- Súp Kem Nấm | Mushroom Soup
- Súp Kem Bí Đỏ | Roasted Pumpkin Soup

MÓN ĂN NHẹ | ENTREMET

- Súp Nghệ Cay Hải Sản Kiểu Pháp | Phu Quoc "Bouillabaisse"
- Rau Củ Nhồi Kiểu Pháp với Sò Điệp và Sốt Cà Chua Vùng Provencale
Stuffed Vegetables Nicoise with Scallops
- Lườn Gà Cuộn Nấm và Rau Chân Vịt, Đậu Cô Ve Pháp Xào và Sốt Quả Nam Việt Quất Vị Gừng
Roll of Chicken Breast with Spinach and Mushrooms, on Sautéed French Beans and Ginger Cranberry Sauce
- Táo Trộn Thịt Cua, Hạt Óc Chó, Phô Mai Feta và Dầu Giấm Táo Mật Phong
Apple Salad with Crabmeat, Walnut, Feta and Maple Apple Dressing
- Cá Hồi và Tôm Nướng, dùng kèm Rau Củ Đút Lò, Đậu Hòa Lan Nghiền và Sốt Vị Tôm Hùm
Grilled Salmon, Shrimps, Grilled Vegetables, Green Peas Puree and Lobster Bisque Sauce
- Thịt Ba Chỉ Xông Khói Cuộn Thăn Heo Phi Lê Nhồi Táo, Hạt Óc Chó, Nam Việt Quất,
Bó Xôi dùng kèm Bí Đỏ Ngào, Bí Ngòi Xanh Viên và Sốt Mù Tart Si Rô Cây Phong
Pork Tenderloin Stuffed with Cranberry, Apple, Walnut, Spinach, Bacon, Caramelized, Green Zucchini Pearls

INTERNATIONAL SET MENU

THỰC ĐƠN QUỐC TẾ

MÓN CHÍNH | MAIN

CÁ & HẢI SẢN | FISH & SEAFOOD

- Cá Chēm Phi Lê Nướng | Roasted fillet of sea bass
- Cá Bớp Phú Quốc Đút Lò | Baked Phu Quoc Cobia
- Cá Mú Cắt Lát Hấp Ngũ Vị | Steamed Fillet of Grouper in Five Spices
- Cá Hồi Cuộn Rau Chân Vịt Sốt Kem Đút Lò | Salmon in Puff Pastry with Creamed Spinach
- Cá Chēm Nấu Sốt Rượu Kem | Seared Seabass in White Wine Sauce
- Mỳ Ý Hoa Nghệ Tây và Tôm Sú | Saffron Spaghetti with Tiger Prawns
- Mỳ Ý Sốt Kem và Ghẹ Càng Xanh | Blu Crab Carbonara with Lime Capers
- Tôm Hùm Đút Lò phục vụ kèm Khoai Tây Nghiền và Rau Rủ Theo Mùa
Baby Lobster Thermidor with Mousseline Potatoes & Capsicum Trio

THỊT | MEAT

- Ưc Gà Áp Chảo Ăn Kem Sốt Bơ Chanh Và Nụ Bạch Hoa | Pan-fried Chicken "Piccata", Lemon Capers Butter Sauce
- Vịt Nướng Kiểu Pháp | Roasted Duck Confit
- Thịt Thăn Lưng Úc ăn kèm với Tiêu Phú Quốc và Sốt Rượu Mù Tạc Vàng
Black Phu Quoc peppered Australian Striploin, Brandy Mustard Sauce
- Bò Úc Nướng | Slow Roasted Australian Beef Rump
- Sườn Cừu Nướng | Roasted Australian Rack of Lamb
- Thăn Lưng Bò Úc Nướng dùng kèm Khoai Tây Nấu Bơ, Đậu Hòa Lan Hạt, Cà Rốt Nhỏ, Nấm Nghiền,
Hành Tím Ngào và Sốt Vang Bò Đào Nha
Grilled Australian Ribeye with Fondant Potato, Green Peas, Baby Carrot, Mushroom Puree,
Shallot Confit and Port wine jus
- Bò Hầm với Khoai Tây Nhỏ, Đậu, Cần Tây, Cà Rốt và Sốt Vang Đỏ Kiểu Mỹ
Beef Stew with Baby Potatoes, Beans, Celery and Carrots in Red Wine Sauce

INTERNATIONAL SET MENU

THỰC ĐƠN QUỐC TẾ

TRÁNG MIỆNG | SWEET

- Bánh Ga Tô Khu rừng đen | Mini Black Forest Cake
- Bánh Bơ Ca Cao đỏ | Red Velvet Cake
- Bánh Sô Cô La Hạt Hồ Trăn và Hạt Hồ Đào | Pistachio and Pecan Chocolate Brownie
- Bánh Kem Flan với Hoa Quả | Mini Crème Caramel with Fruits Salad
- Bánh Tart Vị Chanh | Lemon Meringue Tart
- Bánh Mềm Vị Xoài | Mango Mousse
- Baked Alaska | Bánh Kem Bao Phủ Tuyết
- Blue Cheese Cake | Bánh Phô Mai Việt Quất
- Coconut Cake | Bánh Mềm Hương Dừa
- Lemon Cream “Mille Feuille” | Bánh Nướng “Mille Feuille” Vị Kem Chanh
- “Banana Split” | Kem Thuyền Chuối
- Seasonal Fruit Plate | Trái Cây Theo Mùa
- Choice of Ice Creams | Lựa Chọn Các Loại Kem

INTERNATIONAL SET MENU

GÓI NƯỚC UỐNG

Gói nước uống không giới hạn trong 2 giờ bao gồm Nước Ngọt & Nước Ép: **VND 300.000 ++ / khách**
2-hour free flow of Soft Drinks & Juices: **VND 300,000 ++ / guest**

Gói nước uống không giới hạn trong 2 giờ bao gồm Nước Ngọt, Nước Ép & Bia Địa Phương: **VND 400.000 ++ / khách**
2-hour free flow of Soft Drinks, Juices & Local Beers: **VND 400,000 ++ / guest**

Gói nước uống không giới hạn trong 2 giờ bao gồm Nước Ngọt, Nước Ép, Bia Địa Phương & Rượu Mạnh: **VND 700.000 ++ / khách**
2-hour free flow of Soft Drinks, Juices, Local Beers & House Spirits: **VND 700,000 ++ / guest**

Gói nước uống không giới hạn trong 2 giờ bao gồm Rượu Vang: **VND 800.000 ++ / khách**
2-hour free flow of House Wines: **VND 800,000 ++ / guest**

Gói nước uống không giới hạn trong 2 giờ bao gồm Nước Ngọt, Nước Ép, Bia Địa Phương & Rượu Vang: **VND 900.000 ++ / khách**
2-hour free flow of Soft Drinks, Juices, Local Beers & House Wines: **VND 900,000 ++ / guest**

Gói nước uống không giới hạn trong 2 giờ bao gồm Nước Ngọt, Nước Ép, Bia Địa Phương, Rượu Vang & Rượu Mạnh: **VND 1.200.000 ++ / khách**
2-hour free flow of Soft Drinks, Juices, Local Beers, House Wines & House Spirits: **VND 1,200,000 ++ / guest**

Phụ phí mang nước uống từ ngoài vào | Corkage charge

Bia & Nước Ngọt | Beer & Soft Drinks: **VND 500,000 ++ / thùng / box** (24 lon/ cans hoặc 24 chai/ bottles)
Rượu Vang | Wines: **VND 600,000 ++ / chai / bottle**
Rượu Mạnh | Spirits: **VND 800,000 ++ / chai / bottle**
Rượu Dân Tộc | Local Alcohol: **VND 150,000 ++ / lít / litter**

Nâng cấp thành bia Heineken hoặc Sapporo: Phụ thu **VND 100.000 ++ / khách**
Upgrade to Heineken or Sapporo: Supplement to **VND 100,000 ++ / guest**

Nâng cấp thêm Rượu Vang Nổ : Phụ thu **VND 550.000 ++ / khách**
Upgrade to Sparkling Wine : Supplement to **VND 550,000 ++ / guest**

Mỗi giờ cộng thêm sẽ phụ thu 50% nguyên giá
Extending the Free Flow Hour at 50% charge based on the original price

BEVERAGE PACKAGE

SHOOTER

LỄ HỘI BIA | BEER FESTIVAL

Từ | From: **VND 680,000 ++ / khách / guest**

Lựa chọn Nước Ngọt và Nước Ép | Choice of Soft Drinks and Fresh Juices

Bánh Ngọt, Hạt và Trái Cây Theo Mùa | Assortment of Local Savories, Nuts and Seasonal Fruits

Lựa chọn Bia Địa Phương | Selection of Local Beer: Saigon Beer & Phu Quoc Beer

Tháp bia Sài Gòn và Bia Tươi Phú Quốc | 1 lít | Saigon Beer Fountain and Phu Quoc's Craft Beer (1 liter)

LỄ HỘI BIA HEINEKEN | HEINEKEN BEER FESTIVAL

Từ | From: **VND 790,000 ++ / khách / guest**

Lựa chọn Nước Ngọt và Nước Ép | Choice of Soft Drinks and Fresh Juices

Bánh Ngọt, Hạt và Trái Cây Theo Mùa | Assortment of Local Savories, Nuts and Seasonal Fruits

Bia Heineken Original, Bia Heineken Bạc, Bia Tươi Heineken | Heineken Original, Heineken Silver, Heineken Draft

BAR

SHOOTER

TIKI BAR

Từ | From: **VND 1,260,000 ++ / khách / guest**

Áp dụng cho đoàn từ 50 khách | Applicable to bookings of minimum 50 guests

Phục vụ không giới hạn trong 3 giờ | 3-hour free flow package

Các loại Thức Ăn Mặn, Hạt và Trái Cây Theo Mùa | Assortment of Local Savories, Nuts and Seasonal Fruits

Lựa chọn Nước Ngọt, Nước Ép và Bộ Suu Tập Rượu Mạnh

Choice of Soft Drinks and Fresh Juices and a range of Liquors

Barcadi Light, Barcadi Gold

Captain Morgan Dark

Myer's original dark rum

Mayfair

Kraken Spiced Rum

Sampan Hoi An

BAR

SHOOTER

VƯỜN BÁCH THẢO | BOTANICAL GARDEN

Từ | From: **VND 1,260,000 ++ / khách / guest**

Áp dụng cho đoàn từ 50 khách | Applicable to bookings of minimum 50 guests

Phục vụ không giới hạn trong 3 giờ | 3-hour free flow package

Các loại Thức Ăn Mặn, Hạt và Trái Cây Theo Mùa | Assortment of Local Savories, Nuts and Seasonal Fruits

Lựa chọn Nước Suối, Nước Ngọt, Nước Ép và Bộ Suu Tập Rượu Mạnh

Choice of Water, Soft Drinks and Fresh Juices and a range of Liquors

Gordon's Dry

Bombay Sapphire

Tanqueray

Baigur Saigon

Hendrick's

No3 London Dry

BAR

SHOOTER

THIÊN ĐƯỜNG NƯỚC UỐNG | ALL ABOUT BEVERAGE

Từ | From: **VND 2,630,000 ++ / khách / guest**

Áp dụng cho đoàn từ 50 khách | Applicable to bookings of minimum 50 guests

Phục vụ không giới hạn trong 3 giờ | 3-hour free flow package

Các loại Thức Ăn Mặn, Hạt và Trái Cây Theo Mùa | Assortment of Local Savories, Nuts and Seasonal Fruits

3 loại Món Ăn Nhẹ phục vụ mỗi giờ | 3 types of Canapes with pass around service each hour

Quầy BBQ với 6 lựa chọn thức ăn | BBQ Live Station with 6 different choices of food

Lựa chọn Nước Ngọt và Nước Ép | Choice of Soft Drinks and Fresh Juices

Bộ sưu tập Cocktail theo mùa | Seasonal selection of Cocktails

APERITIFS

Martini Bianco

Martini Rosso

Martini Extra Dry

Campari

Aperol

GIN

Gordon's Dry

Bombay Sapphire

Tanqueray

VODKA

Smirnoff Red

Absolut

Ketel One

RUM

Bacardi Light / Gold

Captain Morgan Dark

Myers Original Dark Rum

TEQUILA

Jose Cuervo Special

Patron Silver

LIQUORS

Malibu

Kahlua

Sambuca Vaccari

Bailey's

Cointreau

Midori Melon

Jägermeister

BLENDED WHISKY

J & B

Johnnie Walker Red Label

Johnnie Walker Black Label

BOURBON WHISKY

Jim Beam White

Jack Daniel's

Maker's Mark

SPARKLING WINE

Delafinca Brut

BAR

An aerial photograph of a tropical resort at sunset. The scene is dominated by a dense forest of palm trees in the foreground and middle ground. Several modern, light-colored buildings with flat roofs are nestled among the trees. In the background, the ocean stretches to the horizon under a vibrant sky with orange, yellow, and pink hues. The sun is low on the horizon, creating a bright reflection on the water. A semi-transparent blue rectangular overlay is positioned on the right side of the image, containing the text 'THANK YOU' and a short message.

THANK YOU

We take pride in your business with us.
Thank you for making us your first choice.

Radisson Blu Resort Phu Quoc

Bai Dai Area, Ganh Dau Commune, Phu Quoc City,
Kien Giang Province, 92512, Vietnam

T: +84 297 366 0000

F: +84 297 366 1111

reservations.phuquoc.blu@radisson.com

radissonhotels.com/phu-quoc-resort