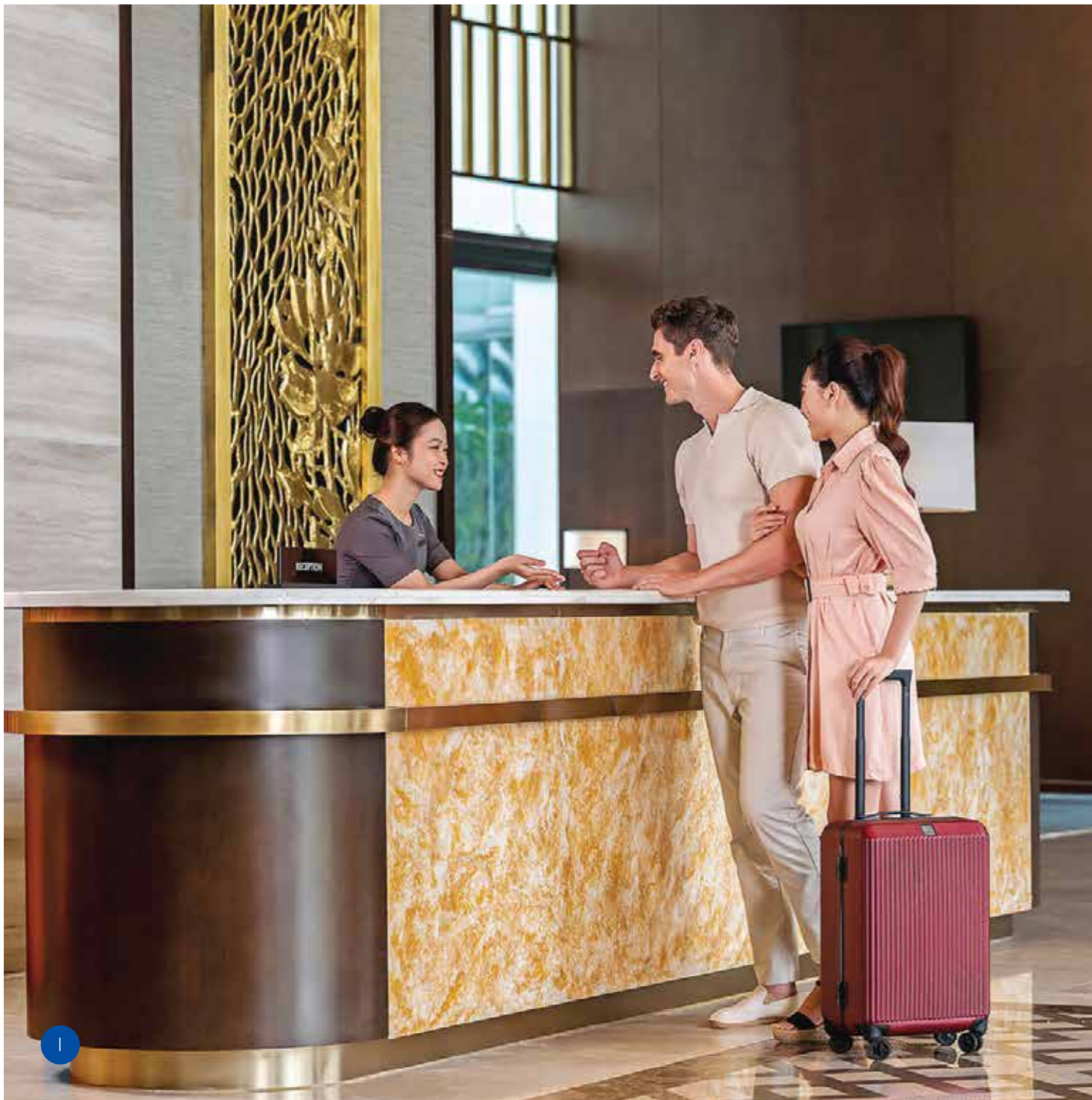


EXCLUSIVE  
EVENTS

PRICELESS  
MEMORIES

FEEL THE DIFFERENCE  
[radissonhotels.com/phu-quoc-resort](https://radissonhotels.com/phu-quoc-resort)



# 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
TEAM BUILDING .....	30
3 DAYS 2 NIGHTS ITINERARY .....	32
4 DAYS 3 NIGHTS ITINERARY .....	34
MICE - PLACE TO MEET .....	36
Venues In Style .....	38
Facilities & Amenities .....	40
Audiovisual Equipment .....	42
Meeting Packages .....	44
Menu Events .....	45
A DAY THAT'S TRUE TO YOU .....	86
Welcome to Your Unforgettable Day .....	88
Celebrate the Next Chapter .....	89
Wedding Privileges .....	91
Save the moments .....	96
Entertainment .....	98
Wedding Photography .....	100
A Night to Remember .....	101
Menu Love .....	103

An aerial photograph of the Radisson Blu Resort Phu Quoc at sunset. The resort features a large, modern multi-story building with a glass facade, a large lagoon-style swimming pool with lounge chairs, and lush tropical landscaping with palm trees. The sun is low on the horizon over the ocean, creating a warm, golden glow. A blue semi-transparent overlay covers the right side of the image, containing 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.



5



—  
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  
—

6



## NEARBY

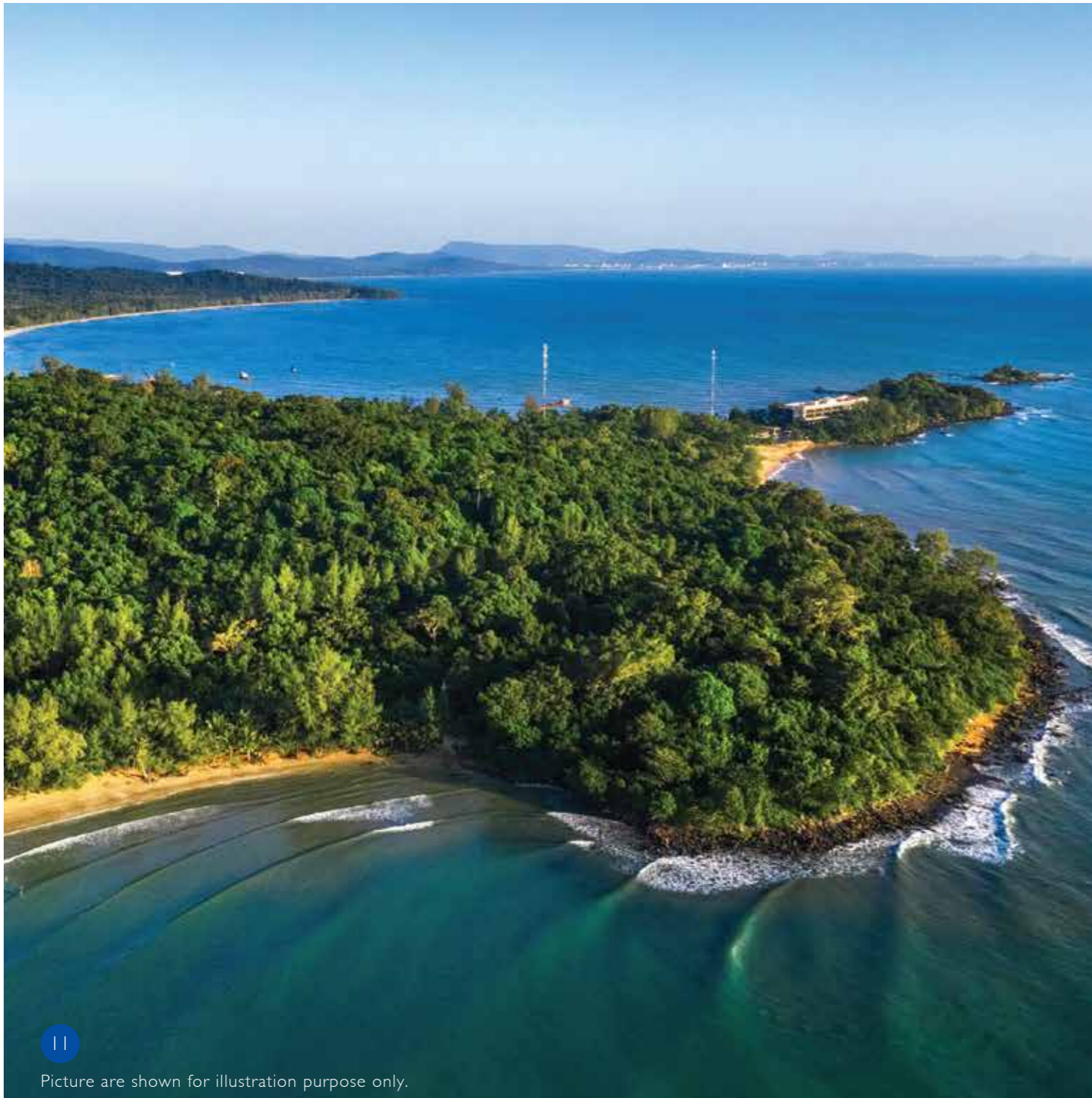
- . **Grand World Phu Quoc**  
0.88 km from the resort (5 min by buggy service)
- . **Golf Course Phu Quoc**  
2.62 km from the resort (7 min by car)
- . **Vin Wonders Phu Quoc**  
3.94 km from the resort (10 min by car)
- . **Safari Phu Quoc**  
4.38 km from the resort (12 min by car)
- . **Duong Dong Night Market**  
16.69 km from the resort (30 min by resort shuttle bus)

## ATTRACTIONS

An aerial photograph of Phu Quoc Island, Vietnam, showing a lush green coastline with dense tropical forest. The water is a vibrant turquoise color, and numerous small boats are scattered across the bay. In the distance, a lighthouse is visible on a hill. The sky is a clear, bright blue with some light clouds.

# 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)

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

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

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

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

By boat:

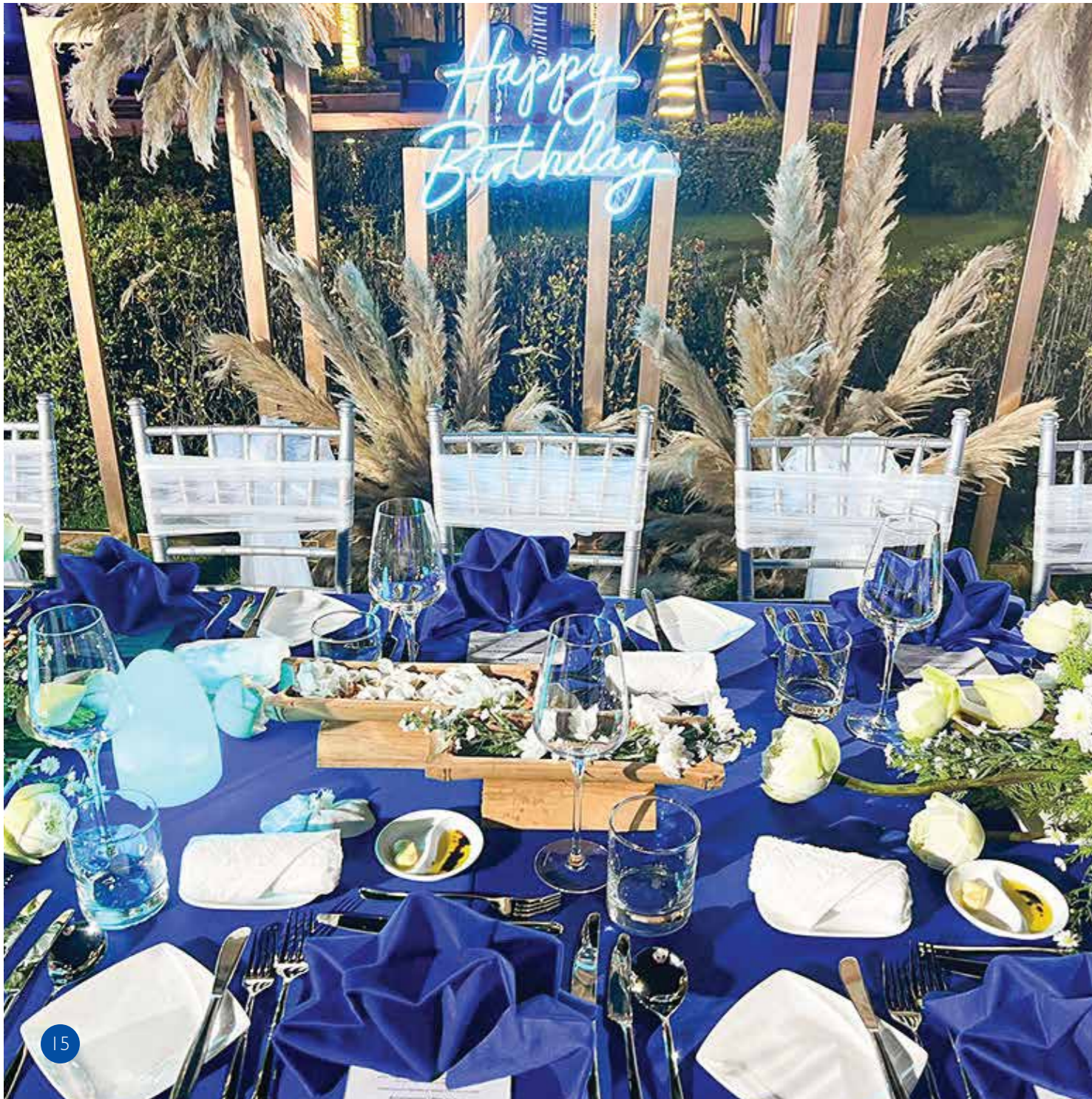
From Ha Tien Port to Ham Ninh Port - 45 km (75 min)

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

A close-up photograph of two business professionals shaking hands. The person on the left is wearing a dark blue suit jacket and a silver watch. The person on the right is wearing a light-colored shirt with purple and white striped cuffs. In the foreground, there are two white coffee cups and a glass of water on a table. The background is blurred, showing other people in a meeting setting.

## 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.



17



18



# ROOM

Category	Number of rooms	Size in Square Meter
Deluxe King	211	45
Deluxe Twin	155	45
Deluxe Sea view King	7	45
Deluxe Sea view Twin	4	45
One Bedroom Suite	50	90
Family Room	5	90
Family Suite	6	135
Executive Suite	37	90
One Bedroom Apartment	12	105
Two Bedrooms Villa	5	165
Three Bedrooms Villa	4	252
Six Bedrooms 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



# 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
Basket Boat Paddling	09:00 - 10:30   15:00 - 16:30	Beach	VND 300,000 ++ / person
Fishing with Net	09:00 - 10:30	Beach	VND 300,000 ++ / person
Snorkeling	06:00 - 17:00	Beach	Complimentary
Aquagym	16:00 - 16:30	Swimming pool	Complimentary
Swimming class	08:00 - 09:00   15:00 - 16:00	Pool	VND 300,000 ++ / person
Beach Volleyball	06:00 - 18:00	Beach	Complimentary
Beach Football	06:00 - 18:00	Beach	Complimentary
Frisbee	06:00 - 18:00	Beach	Complimentary
Cooking Class	15:00 - 16:00 on Friday	Avenue	VND 300,000 ++ / person
Mixology Class	15:00 - 16:00 on Tuesday	Annex	VND 200,000 ++ / person
Art & Craft Class	09:00 - 17:00 every day	Giggles	VND 100,000 ++ / person
Handmade Class	09:00 - 11:00 every day	Giggles	VND 200,000 ++ / person
Cycling	09:00 - 17:00	Garden	Complimentary





# TEAM BUILDING ACTIVITIES

Work hard, play harder.

A range of team-building activities are designed for every level, leading to maximum interaction from the team. Combined with a little fun and excitement, there's sure to be an activity set to challenge and engage your team and provide long-lasting benefits once you're home (and dry again!) in the office.

Activities	Duration	Price
Team building activities	120 - 180 minutes	< 30 people: VND 350,000 / guest 30 - 60 people: VND 300,000 / guest 60 - 80 people: VND 250,000 / guest > 80 people: VND 200,000 / guest *The prices include beach rental fee and sound system

**Team building games:**

Short or Long  
Companion Wheel  
Road to Success

Tug of War  
Space Train  
Magic Wheel

Connecting Hula Hoop  
Kayak Racing



## 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 Akoya Spa (managed by Vin Oasis)
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 Akoya Spa (managed by Vin Oasis)	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, Alumi 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 ++**

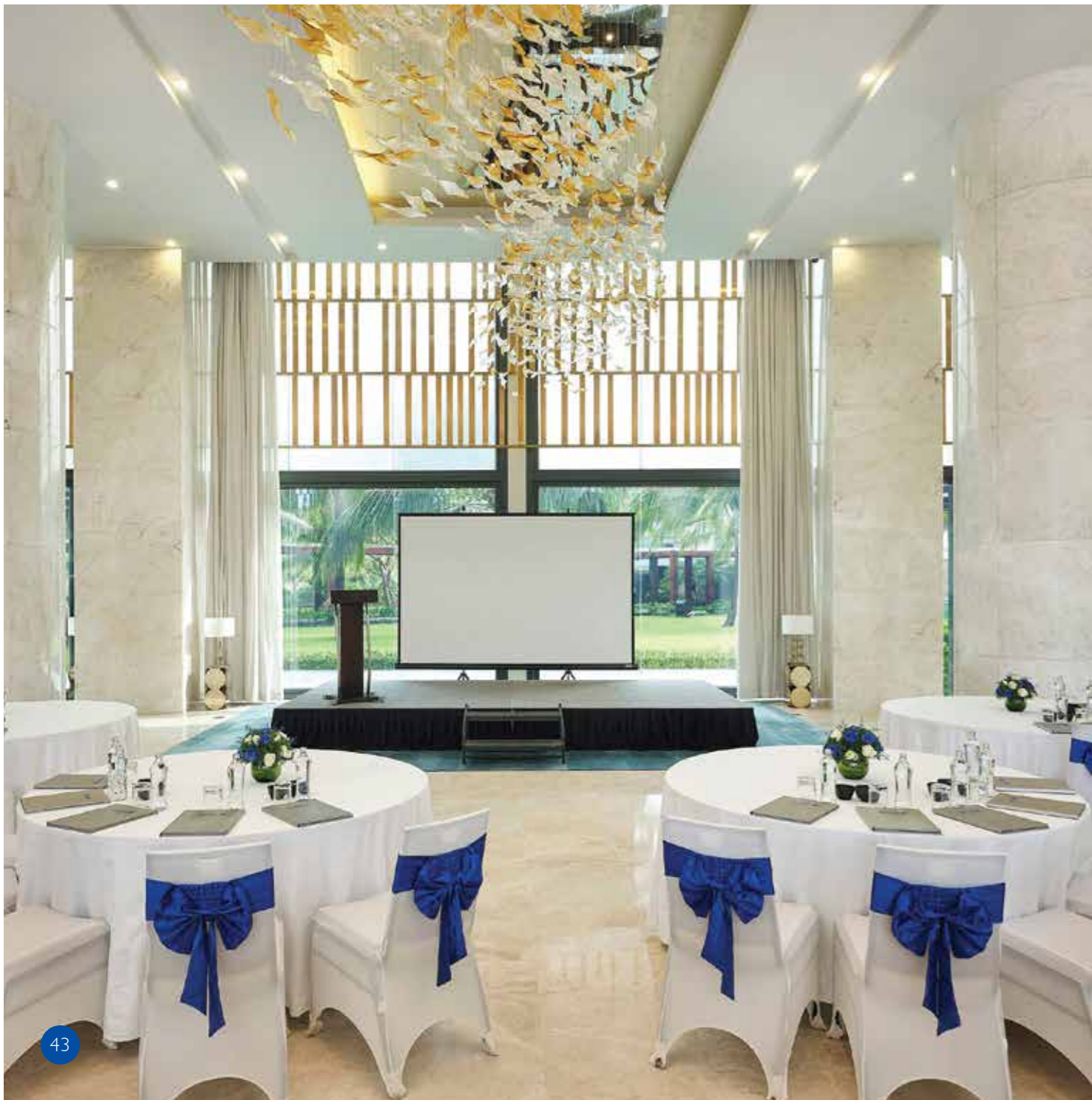
- Indoor/ Outdoor LED Screen
- Video Processor high-end devices with 4K standard, support cropping, professional image processing.

**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 1,000,000 ++ / guest
Half day meeting with 1 coffee break	VND 650,000 ++ / guest
Full day meeting with lunch and 2 coffee breaks	VND 1,500,000 ++ / guest
Half day meeting with lunch and 1 coffee break	VND 1,300,000 ++ / 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 350.000 ++ / 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 350,000 ++ / 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 350.000 ++ / khách

## CHOCALIC

### 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 350,000 ++ / 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 Xi Dầu  
Bánh Xèo Việt Nam  
Bánh Chuối Chiên ăn kèm Kem Hương Vị Quế  
Trái Cây Theo Mùa

VND 350.000 ++ / 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 350,000 ++ / guest

## 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 350.000 ++ / khách

# TIỆC TRÀ COFFEE BREAKS

## 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 350,000 ++ / 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  
| 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 500.000 ++ / khách

## MACARON LOVER

### COFFEE

Choice of Coffee or Decaffeinated coffee

### TEA

Selection of Dilmah Tea

### JUICE & SMOOTHIE

2 choices of Fresh Fruit Juices  
| 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 500,000 ++ / guest

## 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  
| 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 500.000 ++ / khách

# TIỆC TRÀ COFFEE BREAKS

## CUPCAKES

### COFFEE

Choice of Coffee or Decaffeinated coffee

### TEA

Selection of Dilmah Tea

### JUICE & SMOOTHIE

2 choices of Fresh Fruit Juices  
| 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 500,000 ++ / 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 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

- Gói 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, Hạt 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 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 CỨ DỀN

Cứ 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 500.000 ++ / 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

### BEETROT RISOTTO

Parmigiano Reggiano, Dried Tomatoes, Arugula Sauce

### PASTA

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

VND 500,000 ++ / 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, Hạt 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 Ngồi Sốt Phô Mai

VND 800.000 ++ / 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 800,000 ++ / 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

#### ĐÉ SƯỜN CỪU NƯỚNG

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

VND 1.100.000 ++ / 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 1,100,000 ++ / guest  
Applicable to a booking of minimum 30 guests

# THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

## VIETNAMESE SET MENU

### ○ VND 350,000 ++ / 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 450,000 ++ / 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 550,000 ++ / 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 650,000 ++ / 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 Cân | 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 MƯỚNG 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 800,000 ++ / 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 900,000 ++ / 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 1,00,000 ++ / 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 500.000 ++ / 1 món / 1 khách  
Upgrade your appetizers with choice of below dishes at VND 500,000 ++ / dish / guest

- Gói Bao Ngự và Bánh Tráng Rau Thơm | Abalone Sashimi, Rice Paper, Herbs
- Gói Tôm Hùm và Bánh Tráng, Rau Thơm | Lobster Sashimi, Rice Paper, Herbs
- Gói 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 Chi | 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 Lức Xào Lức 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 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 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 Băm | 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 650,000 - VND 1,500,000 ++ / 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 500,000 ++ / 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 Băm | 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 500,000 ++ / 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 Nhãn Nhục | Dried Longan Sweet Soup  
Chè Đậu Đen | Black Bean Sweet Soup  
Trái Cây Cắt Lát | Seasonal Fruits

VND 500,000 ++ / 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 Băm | 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

Tạ 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 500,000 ++ / khách / guest

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

VND 500,000 ++ / 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 800,000 ++ / 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 800,000 ++ / 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 Đảo

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 1,100,000 ++ / 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 1,100,000 ++ / khách / guest

# TIỆC TỰ CHỌN QUỐC TẾ BBQ INTERNATIONAL BBQ BUFFET

## KHAI VỊ | APPETIZERS

Dâu Tây Trộn Rau Chân Vịt, Cùi 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

## 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

# 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

## 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

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 2,000,000 ++ / khách / guest**

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 2,000,000 ++ / 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 Điệp  
và Sốt Cà Chua vùng Provencale  
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

**VND 2,000,000 ++ / khách / guest**

## 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

# 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 2,000,000 ++ / khách / guest**

# GÓI NƯỚC UỐNG

## BEVERAGE PACKAGE

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: **VND 600,000 nett / chai / bottle** | Wines: **VND 600,000 ++ / 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

# GÓI NƯỚC UỐNG

## BEVERAGE PACKAGE

## SHOOTER BAR

### LỄ HỘI BIA | BEER FESTIVAL

Từ | From: **VND 650,000 ++ / 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 750,000 ++ / 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 1,200,000 ++ / 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 1,200,000 ++ / 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 2,500,000 ++ / 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



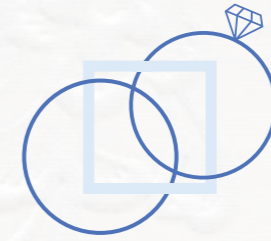
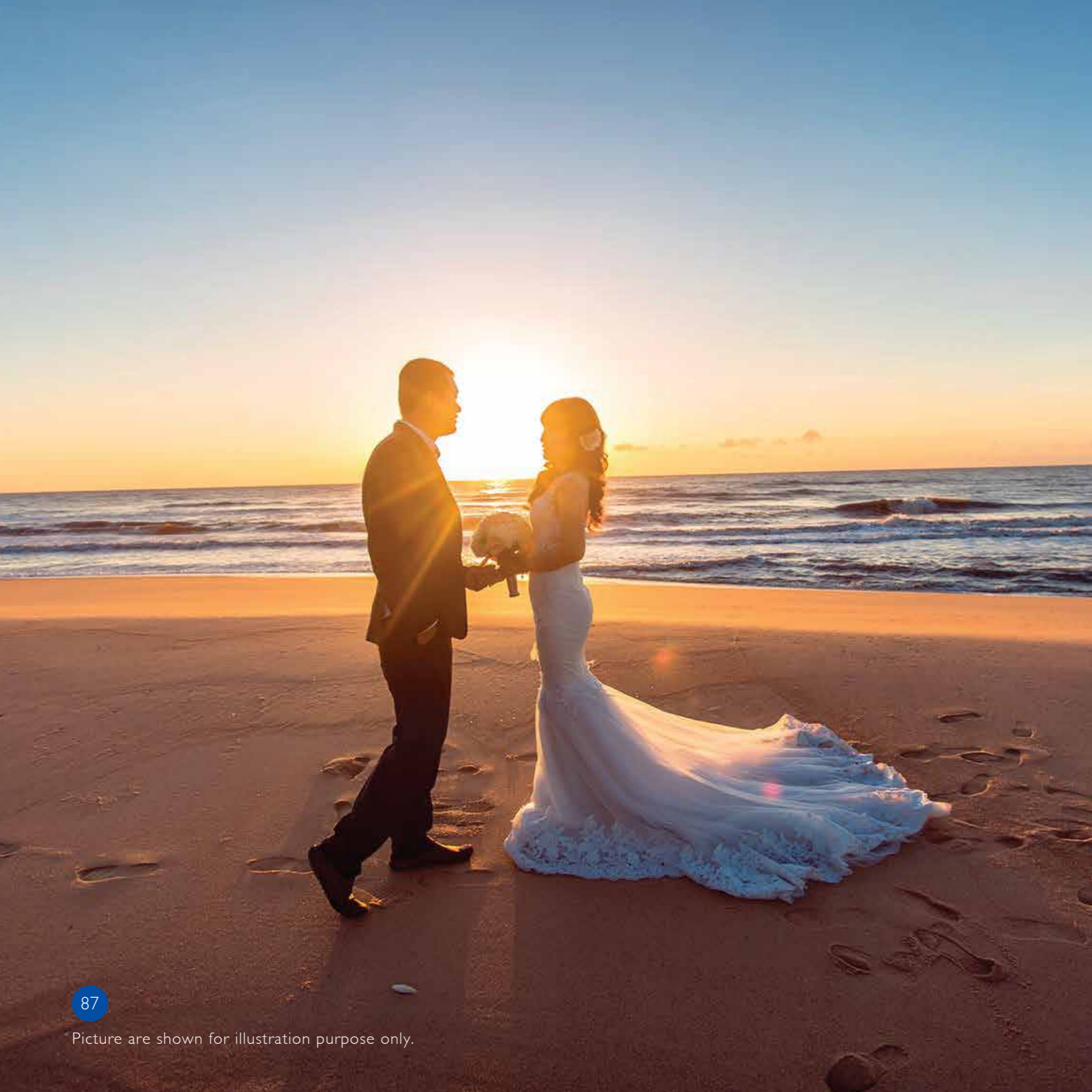


## A DAY THAT'S TRUE TO YOU

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 2,200,000 ++ / guest	Gold VND 2,800,000 ++ / guest	Platinum VND 3,500,000 ++ / guest	Diamond VND 5,000,000 ++ / guest
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 2,200,000 ++ / guest	Gold VND 2,800,000 ++ / guest	Platinum VND 3,500,000 ++ / guest	Diamond VND 5,000,000 ++ / guest
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 25,000,000 ++**

**Pre-wedding videography:**

- Documentary of the Pre-wedding: 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 12,000,000 ++

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

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

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

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

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

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

Singer (2 songs performance): from VND 3,500,000 ++

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

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

DJ: from VND 8,000,000 ++



## WEDDING PHOTOGRAPHY

	Sapphire VND 19,000,000 ++ / package	Emerald VND 25,000,000 ++ / package	Diamond VND 30,000,000 ++ / package	Turquoise VND 38,000,000 ++ / 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 350.000 ++ / 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 Đẻo Blu | Hot White Chocolate and Blu Marshmallow

#### MÓN ĂN NHẸ | 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 350.000 ++ / 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 350.000 ++ / 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 350.000 ++ / 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 Artisô | 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 500.000 ++ / 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 500.000 ++ / 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

- Gói 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

- Úc 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

## 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 | BEETROT 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 Nờ  
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 500.000 ++ / khách. Áp dụng cho đoàn từ 30 khách

VND 500,000 ++ / guest. Applicable to a booking of minimum 30 guests

## CANAPES MENU

## LIVE STATION

# QUẦY BẾP MỞ

## PHONG VỊ BIỂN CÁ | 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, Hạt 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 800.000 ++ / khách. Áp dụng cho đoàn từ 30 khách

VND 800,000 ++ / 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 Càn 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 1.100.000 ++ / khách. Áp dụng cho đoàn từ 30 khách

VND 1,100,000 ++ / guest. Applicable to a booking of minimum 30 guests

LIVE STATION

## THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

- **Silver Package - VND 2,200,000 ++ / 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 2,800,000 ++ / 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 3,500,000 ++ / 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 5,000,000 ++ / 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 Lãng | 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 Nội Bò Lức Xào Lức Lắc | Wok-fried Australian Beef, Onions, Tomatoes, Bell Peppers
- Thăn Nội 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 thìa 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 Băm | 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

# VIETNAMESE SET MENU

## THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

- **Silver Package - VND 2,200,000 ++ / 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 2,800,000 ++ / 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 3,500,000 ++ / 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 5,000,000 ++ / 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

## VIETNAMESE SET MENU

## THỰC ĐƠN MÓN VIỆT

### 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 Gravlax 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

## VIETNAMESE 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 Hàm với Khoai Tây Nhỏ, Đậu, Càn 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

## THỰC ĐƠN QUỐC TẾ

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: VND 600,000 nett / chai / bottle | Wines: **VND 600,000 ++ / 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

## INTERNATIONAL SET MENU

## THỰC ĐƠN QUỐC TẾ

### LỄ HỘI BIA | BEER FESTIVAL

Từ | From: VND 650,000 ++ / 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 750,000 ++ / 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

## INTERNATIONAL SET MENU

## GÓI NƯỚC UỐNG

### TIKI BAR

Từ | From: VND 1,200,000 ++ / 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 Sưu 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

## BEVERAGE PACKAGE

# SHOOTER

## VƯỜN BÁCH THẢO | BOTANICAL GARDEN

Từ | From: VND 1,200,000 ++ / 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 Sưởi, Nước Ngọt, Nước Ép và Bộ Sưu 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

# SHOOTER

## THIÊN ĐƯỜNG NƯỚC UỐNG | ALL ABOUT BEVERAGE

Từ | From: VND 2,500,000 ++ / 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

# BAR



# THANK YOU

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

An aerial photograph of a resort at sunset. The sky is a mix of orange, red, and purple. In the foreground, there's a swimming pool with lounge chairs and umbrellas. A large blue semi-transparent rectangle is overlaid on the left side of the image, containing contact information.

### Radisson Blu Resort Phu Quoc

Bai Dai Area, Ganh Dau Commune, Phu Quoc City,  
922250, Kien Giang Province, Vietnam

T: +84 297 366 0000                      F: +84 297 366 1111

[reservations.phuquoc.blu@radisson.com](mailto:reservations.phuquoc.blu@radisson.com)  
[radissonhotels.com/phu-quoc-resort](http://radissonhotels.com/phu-quoc-resort)