



HOTEL MAJESTIC

SAIGON - VIETNAM

Since 1925

A member of  SAIGONTOURIST GROUP



WEDDING

Ceremonies & Receptions

Điều khoản thanh toán:

- Lần thứ nhất: VNĐ 30.000.000 net
- Lần thứ hai: 50% trên tổng giá trị hợp đồng tạm tính trước 45 ngày tổ chức tiệc, không bao gồm tiền cọc lần thứ nhất ngay khi ký hợp đồng.
- Lần thứ ba (ngày khi tiệc kết thúc) : thanh toán toàn bộ số tiền còn lại và các chi phí phát sinh ngay khi tiệc kết thúc.

Lưu ý:

- Món ăn bàn tiệc phát sinh có thể không giống bàn tiệc chính thức.
- Đến ngày hẹn ký Hợp Đồng, khách không đến thì xem như khách tự hủy tiệc.
- Tiền cọc sẽ không được hoàn lại với bất cứ lí do gì.
- Giá chưa bao gồm thuế phí.
- Dịch vụ khuyến mãi không được quy đổi thành tiền mặt, không đổi sang dịch vụ khuyến mãi khác nếu khách hàng không sử dụng.
- Chương trình tiệc hoặc dịch vụ trang trí khách mang bên ngoài phải được thông báo trước cho khách sạn và sẽ tính phí phục vụ theo từng hạng mục.

Dịch Vụ Tiệc Cưới

THỨC UỐNG

GIÁ

Trọn gói Pepsi, nước suối trong 03 giờ	200.000 VNĐ/bàn
Trọn gói bia Tiger Draught trong 03 giờ	1.200.000 VNĐ/bàn
Trọn gói bia Heineken trong 03 giờ	1.300.000 VNĐ/bàn
Trọn gói rượu House wine trong 03 giờ (chỉ áp dụng cùng hai trọn gói bia bên trên)	700.000 VNĐ/bàn
Bia Tiger chai (330ml)	65.000 VNĐ/chai
Bia Heineken chai (330ml)	75.000 VNĐ/chai
Nước ngọt Pepsi (330ml)	50.000 VNĐ/lon
Nước suối Lavie (500ml)	50.000 VNĐ/chai
Phí khui rượu vang (750ml)	300.000 VNĐ/chai
Phí khui rượu mạnh (750ml)	500.000 VNĐ/chai

ĐÓN KHÁCH | Trong 1 giờ

Saxophone và guitar	3.000.000 VNĐ
Violin và guitar rước dâu lên sân khấu	4.000.000 VNĐ
Lễ tân đón khách (10 người)	4.000.000 VNĐ

LỄ KHAI TIỆC

MC dẫn chương trình tiếng Việt	3.000.000 VNĐ
MC dẫn chương trình song ngữ Việt - Anh	4.000.000 VNĐ
MC dẫn chương trình song ngữ Việt - Hoa	4.000.000 VNĐ
Vũ đoàn valse múa khai tiệc (06 vũ công)	4.500.000 VNĐ
Vũ đoàn cổ truyền múa khai tiệc (08 vũ công)	4.500.000 VNĐ
Vũ đoàn múa thiên thần (08 thiếu nhi)	4.500.000 VNĐ

CHƯƠNG TRÌNH GIẢI TRÍ | Trong 2 giờ

Ban nhạc trẻ và 03 ca sĩ	6.000.000 VNĐ
Ban nhạc cổ điển	5.500.000 VNĐ
Ban nhạc flamenco và 02 ca sĩ	12.000.000 VNĐ

DỊCH VỤ KHÁC

Trang trí cổng hoa tươi	5.000.000 VNĐ
Đôn hoa dọc lối đi	400.000 VNĐ/đôn
Xe hoa Mercedes (04 tiếng) nội thành	5.500.000 VNĐ
Màn hình LED Prima A	8.000.000 VNĐ

TRỌN GÓI DỊCH VỤ

25.000.000 VNĐ

Trọn gói bao gồm dàn chào đón khách 10 người, Saxo & Guitar đón khách, MC dẫn chương trình tiếng Việt, múa rước dâu mờ màn, ban nhạc trẻ hoặc cổ điển, cổng hoa, 06 đôn hoa & trang trí hoa phòng tiệc.

Chính Sách Tiệc Cưới

		Từ 10–17 bàn	Từ 18–29 bàn	Từ 30–39 bàn	Từ 40 bàn
01	Một đêm phòng tân hôn trang trí hoa tươi cho Cô dâu - Chú rể & 02 suất điểm tâm buffet	✓	✓	✓	✓
02	Trái cây, Chocolate & Champagne trong phòng tân hôn	✓	✓	✓	✓
03	Bàn tiếp tân, thùng tiền mừng, sổ ký tên lưu niệm, trang trí hoa tươi cơ bản	✓	✓	✓	✓
04	Thức ăn nhẹ cho cô dâu chú rể trước tiệc	✓	✓	✓	✓
05	Bao bọc ghế và nơ ghế	✓	✓	✓	✓
06	Tháp ly Champagne + 02 chai Sparkling wine	✓	✓	✓	✓
07	02 Bảng hướng dẫn khách	✓	✓	✓	✓
08	Tặng chocolate hạnh nhân cho khách dự tiệc	✓	✓	✓	✓
09	Bán pháo hoa giấy (02 lần)	✓	✓	✓	✓
10	Màn chiếu + máy chiếu/ Màn hình Led	Màn chiếu	Màn chiếu	Màn hình LED	Màn hình LED
11	MC Tiếng Việt cho nghi thức khai lễ	✓	✓	✓	✓
12	Thực đơn + trang trí hoa tươi phòng tiệc	✓	✓	✓	✓
13	Giá phòng ngủ ưu đãi cho gia đình và bạn bè	✓	✓	✓	✓
14	Bánh cưới 07 tầng trang trí hoa tươi		01 tầng thật	01 tầng thật	02 tầng thật
15	Tiệc ăn thử (bao gồm nước ngọt, nước suối)		06 khách	10 khách	10 khách
16	Đôn hoa trang trí lối đi		06 đôn	08 đôn	10 đôn
17	Cổng hoa tươi			✓	✓
18	Saxo + Guitar đón khách (01 giờ)			✓	✓
19	Xe hoa 04 tiếng trong nội thành			✓	✓
20	Múa Valse khai tiệc				✓
21	Voucher kỷ niệm 01 năm ngày cưới (bao gồm phòng ngủ và voucher buffet tối cho 02 khách)				✓

Thực Đơn Ruby

VNĐ 8.600.000/bàn/10 khách

KHAI VỊ - Chọn 01 trong các món

1. Cải non trộn thịt bê, Chả giò Majestic, Nem nướng, Bánh phồng tôm
2. Gỏi gà nướng dưa leo, Chả giò hải sản, Cá chẽm chiên giòn sốt cocktail, Bánh phồng tôm
3. Gỏi sứa Tứ Xuyên, Ba rọi chiên giòn sốt tương tỏi, Nem nướng, Bánh phồng tôm
4. Gỏi rong biển tôm, Sò điệp chiên sốt cocktail, Gà chiên giòn sốt phô mai, Bánh phồng tôm

SÚP - Chọn 01 trong các món

1. Súp măng tây thịt cua
2. Súp cua sò điệp
3. Súp gà sâm Hoa kỳ với ki tử
4. Súp hải sản nấm bào ngư
5. Súp nấm gà xé

MÓN CHÍNH

Món Hải Sản - Chọn 01 trong các món

1. Tôm sú đồ sốt trứng muối
2. Tôm sốt cam
3. Cá chẽm nguyên con hấp sốt Hongkong hoặc ngũ liệu
4. Cá chẽm nguyên con chiên sốt Tam sắc hoặc sốt chanh dây
5. Tôm sú đồ hấp thảo mộc

Món Thịt - Chọn 01 trong các món

1. Bò hầm đậu ngự - Bánh mì
2. Gà quay sốt dầu tây
3. Gà tiềm chuối ngọc
4. Vịt quay tiêu - Bánh bao
5. Sườn non nướng với sốt tương ớt Mỹ
6. Heo thảo mộc nướng lá mắc mật - Xôi đậu xanh

Món Rau Xào - Chọn 01 trong các món

1. Cải ngọt Hong Kong xào với tỏi
2. Bông cải, cà rốt, cần tây xào
3. Cải thìa xào hành với cà rốt
4. Cải rô xào nấm đông cô

Món Cơm hoặc Mì hoặc Lẩu - Chọn 01 trong các món

1. Cơm thập cẩm gói lá sen
2. Cơm chiên cá mặn thịt cua
3. Mì xào hải sản
4. Hủ tiếu xào bò
5. Lẩu hải sản thập cẩm - Mì
6. Lẩu Tom Yam Kung - Bún gạo
7. Lẩu gà lá é - Bún tươi

MÓN TRÁNG MIỆNG - Chọn 01 trong các món

1. Trái cây theo mùa
2. Rau câu dừa Bến Tre
3. Chè thạch vải
4. Chè hạt sen nấm tuyết hương hoa cúc

Set Menu 1

Chả giò Majestic, Nem nướng,
Cải non trộn thịt bê, Bánh phồng tôm
Súp gà sâm Hoa kỳ với ki tử
Cá chẽm nguyên con hấp sốt Hongkong hoặc ngũ liệu
Bò hầm đậu ngự - Bánh mì
Cải ngọt Hong Kong xào với tỏi
Cơm chiên cá mặn thịt cua
Chè hạt sen nấm tuyết hương hoa cúc

Set Menu 2

Gỏi rong biển tôm, Sò điệp chiên sốt cocktail
Gà chiên giòn sốt phô mai, Bánh phồng tôm
Súp cua sò điệp
Tôm sú đồ sốt trứng muối
Vịt quay tiêu - bánh bao
Cải ngọt Hong Kong xào với tỏi
Lẩu gà lá é - Bún tươi
Trái cây theo mùa

Thực Đơn Sapphire

VNĐ 9.600.000/bàn/10 khách

KHAI VỊ - Chọn 01 trong các món

1. Gỏi hải sản chua cay kiểu Thái, Chả giò vịt quay Tứ Xuyên, Rau củ cuộn thịt ba rọi xông khói, Bánh phồng tôm
2. Phụng hoàng táo biển, Sò điệp chiên giòn, Bánh mini pizza đậm bông, Bánh phồng tôm
3. Xà lách trái cây tôm, Nem nướng, Rau củ cuộn thịt ba rọi xông khói, Bánh phồng tôm
4. Gỏi củ hũ dừa tôm thịt, Càng cua bách hoa, Chả giò rế hải sản, Bánh phồng tôm

SÚP - Chọn 01 trong các món

1. Súp hải sản bào ngư Úc
2. Súp bào ngư cua và nấm
3. Súp nấm Linh chi hải sản
4. Súp gạch cua Alaska
5. Súp hoa atiso nấu sườn non

MÓN CHÍNH

Món Hải Sản - Chọn 01 trong các món

1. Tôm càng hấp trong trái dừa
2. Tôm càng sốt Ớt Samba
3. Cá bống mú hấp hành gừng thượng hạng
4. Cá Ling NZ áp chảo sốt Teriyaki (Bơ chanh/Chanh dây)
5. Cua cốm chiên sốt xì muối
6. Cua lột chiên muối Ớt

Món Thịt - Chọn 01 trong các món

1. Bắp Bò Úc hầm rượu nho - Bánh mì
2. Phi lê bò cuộn nấm kim châm sốt phô mai
3. Vịt dút lò - Bánh bao
4. Bacon cuộn thịt bò, phô mai, trứng sốt rượu
5. Sườn chiên Kinh đô - Khoai tây muối cau
6. Gà tiềm nhồi ngũ quả - Bánh mì

Món Rau Xào - Chọn 01 trong các món

1. Cải thìa xào nấm Linh Chi
2. "La Hán" tàu hũ xào nấm đông cô
3. Cải rổ xào nấm Bạch linh
4. Bông cải Uyên ương sốt trứng muối

Món Cơm hoặc Mì hoặc Lẩu - Chọn 01 trong các món

1. Cơm chiên hải sản kiểu Thái
2. Mì Udon xào hải sản rau củ
3. Cơm chiên Bát bửu
4. Lẩu sò điệp hoa đồng nội - Bún gạo
5. Lẩu hải sản hoa đồng nội - Bún gạo
6. Cơm chiên hải sản trứng muối

MÓN TRÁNG MIỆNG - Chọn 01 trong các món

1. Cocktail trái cây các loại
2. Chè nhãn củ năng với táo khô
3. Chè khúc bạch
4. Bánh Mousse
5. Bánh tạt trứng

Set Menu 1

Gỏi hải sản chua cay kiểu Thái, Chả giò vịt quay Tứ Xuyên
Rau củ cuộn thịt ba rọi xông khói, Bánh phồng tôm
Súp bào ngư cua và nấm
Tôm càng sốt Ớt Samba
Bắp Bò Úc hầm rượu nho - Bánh mì
Cải rổ xào nấm Bạch Linh
Mì Udon xào hải sản rau củ
Chè khúc bạch

Set Menu 2

Gỏi củ hũ dừa tôm thịt, Càng cua bách hoa,
Chả giò rế hải sản, Bánh phồng tôm
Súp gạch cua Alaska
Cá Ling NZ áp chảo sốt Teriyaki (bơ chanh/chanh dây)
Vịt dút lò - Bánh bao
Cải thìa xào nấm Linh Chi
Lẩu hải sản hoa đồng nội - Bún gạo
Bánh Mousse

Thực Đơn Crystal

VNĐ 10.600.000 /bàn/10 khách

KHAI VỊ TỨ QUÝ - Chọn 01 trong các món

1. Gỏi bưởi hải sản, Thịt cua sốt Mayonnaise, Sò điệp Song Long, Bánh phồng tôm
2. Gỏi rau tiền vua tôm thịt, Chả giò Majestic, Bò lụi, Bánh phồng tôm
3. Gỏi mực kiểu Thái, Chả mực Hạ Long, Càng cua bách hoa, Bánh phồng tôm
4. Gỏi táo xanh chả cá chiên, Tôm chiên hạnh nhân, Nem rán cua bể, Bánh phồng tôm

SÚP - Chọn 01 trong các món

1. Súp hải sản rong biển Nhật
2. Súp hải sản bào ngư
3. Súp vi cá cua
4. Súp vi cá, bào ngư

MÓN CHÍNH

Món Hải Sản - Chọn 01 trong các món

1. Cá hồi Na Uy sốt chanh leo
2. Cá Ling NZ áp chảo sốt Teriyaki (bơ chanh / chanh dây)
3. Cá tầm nướng muối hồng
4. Cua cốm Hoàng kim Himalaya
5. Tôm càng xanh nướng bơ tỏi

Món Thịt - Chọn 01 trong các món

1. Bò nướng sốt tiêu đen & măng tây
2. Bò hầm rượu nho - Bánh mì
3. Bò Úc đút lò với sốt nấm rừng
4. Heo vàng thả lửa - Bánh bao
5. Gà hầm Thượng uyển
6. Bạch nhạn hầm dầu - Bánh bao

Món Rau Xào - Chọn 01 trong các món

1. Cải thìa xào nấm Shiitake
2. Bông cải xào tôm
3. Măng tây xào nấm cay
4. Cải rổ xào nấm đông cô, thịt heo xông khói và sốt dầu hào
5. Rau củ xào trứng muối

Món Cơm hoặc Mì hoặc Lẩu - Chọn 01 trong các món

1. Miến cua XO tay cầm
2. Cơm chiên hải sản kiểu Phúc Kiến
3. Lẩu nấm hải sản - Mì
4. Lẩu cua đồng hải sản - Bún gạo
5. Lẩu tôm càng - Bún gạo
6. Mì Udon bò Úc kiểu Majestic
7. Cơm chiên giòn với bò lúc lắc và cải chua

MÓN TRÁNG MIỆNG - Chọn 01 trong các món

1. Chè bạch quả, táo đỏ và rong biển
2. Chè khúc bạch trà xanh
3. Bánh Opera
4. Chè hạt sen nhân nhục tuyết nhĩ táo đỏ

Set Menu 1

Gỏi bưởi hải sản, Thịt cua sốt Mayonnaise,
Sò điệp Song Long, Bánh phồng tôm

Súp hải sản bào ngư
Tôm càng xanh nướng bơ tỏi
Gà hầm Thượng Uyển
Măng tây xào nấm cay
Miến cua XO tay cầm
Chè khúc bạch trà xanh

Set Menu 2

Gỏi mực kiểu Thái, Chả mực Hạ Long,
Càng cua bách hoa, Bánh phồng tôm

Súp vi cá, bào ngư
Cá tầm nướng muối hồng
Bạch nhạn hầm dầu - Bánh bao
Cải thìa xào nấm Shiitake
Lẩu tôm càng - Bún gạo
Bánh Opera

Thực Đơn Diamond

Thực đơn 1

VNĐ 11.600.000/bàn/10 khách

1. Gỏi bạch tuộc Nhật dưa chua
2. Súp bong bóng cá sò điệp củ năng
3. Cá tầm nướng muối ớt
4. Heo sữa quay - Bánh bao
5. Cải thìa xào nấm Shiitake
6. Mì Udon bò Úc kiểu Majestic
7. Bánh Tiramisu



Thực đơn 2

VNĐ 14.600.000/bàn/10 khách

1. Gỏi bò sung túc - Bánh phồng tôm; Mực chiên hạnh nhân
2. Súp vi cá & bào ngư
3. Cá bống tượng hấp với nước tương hảo hạng
4. Măng tây xào nấm tương cay
5. Bò câu quay thảo mộc - Bánh bao
6. Cơm chiên cua và cá cơm sữa
7. Chè khúc bạch trà xanh thốt nốt



Thực đơn 3

VNĐ 16.000.000/bàn/10 khách

1. Gỏi tôm càng - Bánh phồng tôm
2. Súp tôm hùm & hải sâm
3. Cá tuyết áp chảo sốt nấm Truffle
4. Ưc vịt rô-ti kiểu Pháp, sốt Hollandaise rau củ baby, bông cải nghiền
5. Cải rổ xào nấm đông cô, thịt heo xông khói và sốt dầu hào
6. Miến cua XO tay cầm
7. Chè sen Lô Hội



01 Dong Khoi Street, District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam

Tel : (84 -28) 3829 5517 - Fax : (84 - 28) 3829 5510

Email : banquet@majesticsaigon.com - Website : www.majesticsaigon.com