



HOTEL MAJESTIC

SAIGON - VIETNAM

Since 1925

A member of  SAIGONTOURIST GROUP

WEDDING

Brochure

CEREMONIES AND RECEPTIONS



Giữa lòng Sài Gòn hoa lệ, Majestic Saigon hiện lên như biểu tượng của vẻ đẹp cổ điển và sự sang trọng vượt thời gian. Với kiến trúc đậm dấu ấn Đông Dương, không gian tinh tế cùng dịch vụ chuẩn mực 5 sao, chúng tôi mong muốn mang đến một lễ cưới không chỉ trọn vẹn về cảm xúc mà còn trở thành kỷ ức đáng nhớ nhất trong hành trình yêu thương của hai bạn. Mỗi khoảnh khắc, mỗi chi tiết đều được chăm chút tỉ mỉ để ngày trọng đại được thăng hoa trong sự lãng mạn, thanh lịch và đầy dấu ấn riêng.





THE PRIMA BALLROOM

Prima Ballroom mang vẻ đẹp giao thoa giữa nét cổ điển sang trọng và sự tinh tế đương đại, tạo nên không gian lý tưởng cho những khoảnh khắc thiêng liêng của ngày trọng đại. Với trần cao lộng lẫy, ánh đèn pha lê ấm áp cùng không gian được chăm chút trong từng chi tiết, nơi đây mang đến cảm giác vừa đẳng cấp vừa đầy cảm xúc. Từ tiệc cưới thân mật đến những buổi dạ tiệc xa hoa, Prima Ballroom được thiết kế để mỗi khoảnh khắc yêu thương đều trở nên trọn vẹn, thanh lịch và đáng nhớ.

SƠ ĐỒ PHÒNG TIỆC

PRIMA BALLROOM | TẦNG 5

5th Floor

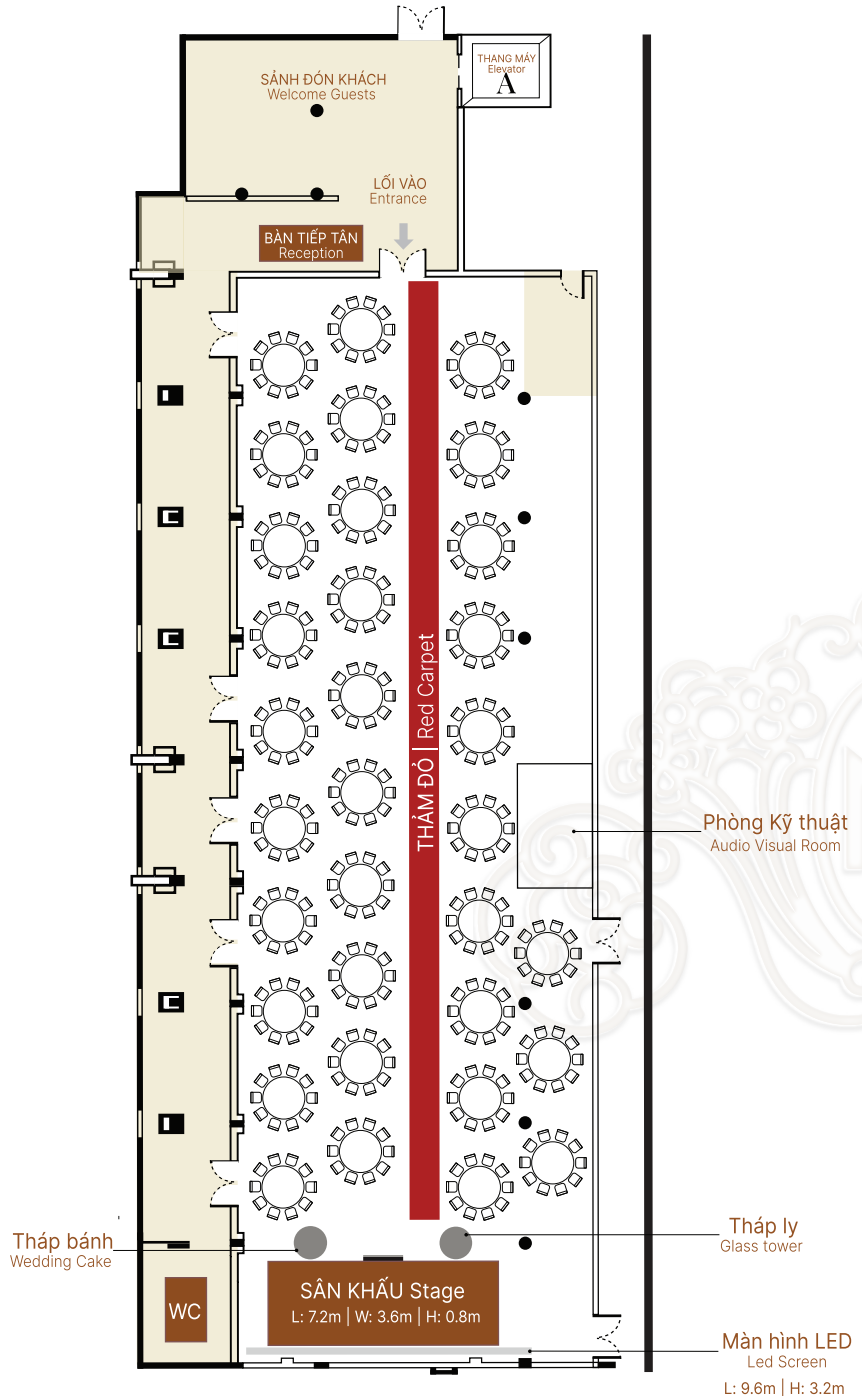
KÍCH THƯỚC | Dimension

Dài | Length 37.8m

Ngang | Width 12.2m

Cao | Height 4.5m

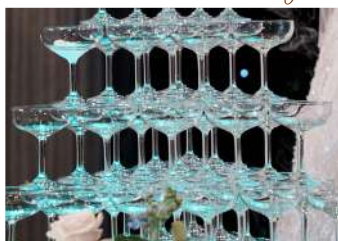
DIỆN TÍCH PRIMA 461.2m²
Total Area



SƠ ĐỒ 30 BÀN CHÍNH THỨC + 3 BÀN DỰ PHÒNG (BÀN DÀNH CHO 10 KHÁCH)



Mỗi khung cảnh
là một dấu ấn riêng



Mỗi khoảnh khắc
đều xứng đáng được tỏa sáng



CHÍNH SÁCH TIỆC CƯỚI

		Từ 10–19 bàn	Từ 20–29 bàn	Từ 30–39 bàn	Từ 40 bàn
1	Một đêm phòng tân hôn trang trí hoa tươi cho cô dâu – chú rể & 2 suất điểm tâm Buffet	♥	♥	♥	♥
2	Trái cây, chocolate & Sparkling wine trong phòng tân hôn	♥	♥	♥	♥
3	Bàn tiếp tân, thùng tiền mừng, sổ ký tên lưu niệm, trang trí hoa tươi cơ bản	♥	♥	♥	♥
4	Thức ăn nhẹ cho cô dâu chú rể trước tiệc	♥	♥	♥	♥
5	Tặng chocolate hạnh nhân cho khách dự tiệc	♥	♥	♥	♥
6	Bao bọc ghế & nơ ghế	♥	♥	♥	♥
7	Tháp ly + 2 chai Sparkling wine	♥	♥	♥	♥
8	2 bảng hướng dẫn khách	♥	♥	♥	♥
9	Thực đơn + trang trí hoa tươi phòng tiệc	♥	♥	♥	♥
10	Bắn pháo hoa giấy (2 lần)	♥	♥	♥	♥
11	Màn chiếu + máy chiếu/ Màn hình LED	Màn chiếu	Màn chiếu	Màn hình LED	Màn hình LED
12	MC Tiếng Việt cho nghi thức khai lễ	♥	♥	♥	♥
13	Đôn hoa trang trí lối đi		6 đôn	8 đôn	10 đôn
14	Giá phòng ngủ ưu đãi cho gia đình & bạn bè	♥	♥	♥	♥
15	Bánh cưới 7 tầng trang trí hoa tươi		1 tầng thật	2 tầng thật	2 tầng thật
16	Tiệc ăn thử (bao gồm nước ngọt, nước suối)	6 khách	6 khách	10 khách	10 khách
17	Cổng hoa tươi			♥	♥
18	Violin + Guitar đón khách (1 giờ)			♥	♥
19	Voucher kỷ niệm 1 năm ngày cưới (bao gồm phòng ngủ & Voucher Buffet tối cho 2 khách)				♥
20	Múa Valse khai tiệc				♥
21	Xe hoa 4 tiếng trong nội thành				♥

DỊCH VỤ TIỆC CƯỚI

THỨC UỐNG	*GIÁ (VNĐ)
Trọn gói bia Tiger Draught, Pepsi, nước suối trong 3 giờ	1.500.000
Trọn gói bia Heineken, Pepsi, nước suối trong 3 giờ	1.700.000
Trọn gói rượu House Wine trong 3 giờ (chỉ áp dụng cùng hai trọn gói bia bên trên)	1.200.000
Bia Tiger chai (330ml)	85.000
Bia Heineken chai (330ml)	90.000
Nước ngọt Pepsi (330ml)	60.000
Nước suối Lavie (500ml)	60.000
Phí khai rượu vang (750ml)	300.000
Phí khai rượu mạnh (750ml)	800.000
ĐÓN KHÁCH TRONG 1 GIỜ	
Lễ tân đón khách (cao trên 1m6, 10 người)	6.000.000
Violin & Guitar (đón khách)	3.000.000
Violin, Guitar & Saxophone	4.500.000
Violin, Guitar & Cello	5.000.000
LỄ KHAI TIỆC	
Violin & Guitar (rước dâu lên sân khấu)	2.000.000
MC tiếng Việt (dẫn nghi thức lễ cưới)	2.500.000
MC tiếng Việt (dẫn nghi thức lễ cưới và suốt tiệc)	5.000.000
MC tiếng Anh/Việt + Hoa/Việt (dẫn nghi thức lễ cưới)	4.000.000
Tiết mục múa khai tiệc (Truyền thống/ Hiện Đại/ Thiên thần)	4.000.000
CHƯƠNG TRÌNH GIẢI TRÍ TRONG 2 GIỜ	
Ban nhạc trẻ (4 nhạc công + 2 ca sĩ)	7.500.000
Ban nhạc trẻ (4 nhạc công + không ca sĩ)	6.000.000
Ban nhạc hòa tấu cổ điển (4 nhạc công)	7.000.000
Ban nhạc Acoustic cho tiệc cưới (4 nhạc công + 2 ca sĩ)	8.500.000
Ban nhạc Flamenco Philippine (4 nhạc công + 2 ca sĩ)	13.500.000
Ban nhạc dân tộc (4 loại nhạc cụ hòa tấu)	9.000.000
Organ	5.000.000
DỊCH VỤ KHÁC	
Trang trí cổng hoa tươi	5.000.000
Đôn hoa dọc lối đi	400.000/đôn
Xe hoa Mercedes (4 tiếng) nội thành	5.500.000
Màn hình LED Prima A	8.000.000

*Giá trên chưa bao gồm phí phục vụ & VAT

THỰC ĐƠN RUBY

*Dùng kèm bánh phồng tôm

KHAI VỊ 1 (CHỌN 1)

Gỏi bò bóp thấu
Gà đồi xé phay củ hành
Gỏi sứa Tứ Xuyên
Gỏi cá chiên giòn
Xà lách thanh cua Kani
xốt mayonnaise

KHAI VỊ 2 (CHỌN 1)

Chả giò Majestic
Chả giò hải sản mayonnaise
Chả giò trái cây
Mai ghẹ tứ vị
Nem nướng Thủ Đức
Rau củ cuộn thịt xông khói
Cà tím cuộn thịt chiên

SÚP (CHỌN 1)

Súp măng tây tươi thịt cua
Súp bắp cua gà xé nấm hương

Súp hải sản nấm bào ngư
Súp bò trứng bách thảo măng tây tươi

MÓN HẢI SẢN (CHỌN 1)

Tôm càng xốt Sambal
Tôm chiên xốt trái thơm
Tôm sú hấp nước dừa
Tôm sú cuộn thịt xông khói - Bánh hỏi
Phi lê cá chẽm hấp nấm gừng hành hoa
Phi lê cá chẽm xốt chua cay Tứ Xuyên

MÓN THỊT (CHỌN 1)

Sườn non nấu rau củ bạch quả
nấm đông cô - Bánh mì
Gà đồi trứng non hấp hành hoa
Gà quay xốt cam gừng/ xốt dầu
Gà quay xốt tiêu - Bánh bao chiên
Gà tiềm ngũ quả nấm đông cô
Ức vịt chiên xốt chanh dây kiểu Pháp - Xà lách

MÓN RAU (CHỌN 1)

Cải ngọt Hồng Kông xào
nấm đông cô dầu hào
Cải thìa xào hành với
cà rốt & nấm linh chi
Cải thìa xào nấm đông cô
Cải làn xào nấm đông cô

MÓN CƠM/ MÌ/ LẨU (CHỌN 1)

Cơm chiên tôm muối ớt xanh
Cơm chiên Mã Lai
Cơm chiên gà thố Quảng Tây
Mì Udon xào bò
Bún gạo xào Singapore
Lẩu gà đồi lá chúc - Bún tươi
Lẩu gà các loại nấm - Bún/ Mì

TRÁNG MIỆNG (CHỌN 1)

Trái cây theo mùa
Quy linh cao đậu đỏ mật ong

Chè lô hội hạt sen
Chè hạt sen nấm tuyết

***8.600.000 VNĐ/ BÀN/ 10 KHÁCH**

*Giá trên chưa bao gồm phí phục vụ & VAT



*Mì Udon xào bò

*Hình ảnh mang tính chất minh họa

SET MENU 1

KHAI VỊ

1. Gỏi bò bóp thấu - Bánh phồng tôm / Chả giò Majestic

SÚP

2. Súp măng tây tươi thịt cua

MÓN CHÍNH

3. Phi lê cá chẽm hấp nấm gừng hành hoa
4. Ưc vịt chiên sốt chanh dây kiểu Pháp - Xà lách
5. Cải thìa xào hành với cà rốt nấm linh chi
6. Cơm chiên tôm muối ớt xanh

TRÁNG MIỆNG

7. Chè lô hội hạt sen

SET MENU 2

KHAI VỊ

1. Xà lách thanh cua Kani sốt mayonaise / Nem nướng Thủ Đức

SÚP

2. Súp bò trứng bách thảo măng tây tươi

MÓN CHÍNH

3. Tôm sú hấp nước dừa
4. Gà tiềm ngũ quả nấm đông cô
5. Cải thìa xào hành với cà rốt & nấm linh chi
6. Lẩu gà các loại nấm - Mì trứng

TRÁNG MIỆNG

7. Quy linh cao đậu đỏ mật ong



*Quy linh cao đậu đỏ mật ong

*Hình ảnh mang tính chất minh họa

THỰC ĐƠN SAPPHIRE

*Dùng kèm bánh phồng tôm

KHAI VỊ 1 (CHỌN 1)

Cải non trộn thịt bê
Gỏi bò mềm cải wasabi
Gỏi bò rau quế
Gỏi gà ngũ sắc Nam Bộ
Xà lách trái cây tôm
chiên xốt mayonnaise

KHAI VỊ 2 (CHỌN 1)

Chả giò vịt quay
Nem cá hồi
Sò điệp chiên xốt phô mai trứng muối
Cá chẽm chiên giòn xốt phô mai
Phượng hoàng cuốn táo biển
Chả đùm bò nướng
Bò cuốn lá Ngọc Diệp nướng

SÚP (CHỌN 1)

Súp sò điệp cua nấm lộc nhung
Súp lục bích bách hợp

Súp gà đồi tiềm thảo mộc hạt sen
Súp gà tiềm sâm Hoa Kỳ & kỷ tử

MÓN HẢI SẢN (CHỌN 1)

Tôm càng xốt phô mai trứng muối
Tôm càng cháy tỏi
Cá chẽm phi lê chiên giòn
sốt chanh dây kiểu Pháp
Cá mú hấp Hồng Kông (nguyên con)
Cá mú hấp kỳ lân

MÓN THỊT (CHỌN 1)

Bò Úc hầm đậu ngự - Bánh mì
Gà quay xốt cam gừng/ xốt dâu
Sườn heo Mỹ dứt lò sốt BBQ - Khoai tây muối cau
Sườn heo nướng mù tạt - Khoai tây muối cau
Sườn heo quay xá xíu & rau sa lát
Ức vịt dứt lò xốt Hollandaise
Vịt quay xốt đậu tương - Bánh bao

MÓN RAU (CHỌN 1)

Cải ngọt Hồng Kông xào nấm
đồng cô xốt thịt cua
Cải làn xào nấm bạch linh
Măng trúc Yên Tử xào tàu hũ ky
Bông cải, cà rốt, cần tây xào thanh cua
Bông cải uyên ương xào trứng non

MÓN CƠM/ MÌ/ LẨU (CHỌN 1)

Cơm chiên thập cẩm gói lá sen
Cơm chiên cá mặn thịt cua
Cơm rang dưa bò
Mì trứng xào hải sản cà ri
Mì xào tam tơ
Lẩu thập cẩm - Mì trứng
Lẩu Thái tôm - Bún gạo

TRÁNG MIỆNG (CHỌN 1)

Bánh crepe khoai môn/ sầu riêng
Pudding bánh mì bơ vị đào ăn kèm xốt vanilla

Pudding sữa chua trái cây tươi
Chè đậu hũ hạnh nhân trái vải
Chè bạch quả táo đỏ rong biển

***9.600.000 VNĐ/ BÀN/ 10 KHÁCH**

*Giá trên chưa bao gồm phí phục vụ & VAT



*Xà lách trái cây tôm chiên sốt mayonnaise

*Hình ảnh mang tính chất minh họa

SET MENU 1

KHAI VỊ

1. Cải non trộn thịt bê - Bánh phồng tôm / Chả giò vịt quay

SÚP

2. Súp sò điệp cua nấm lộc nhung

MÓN CHÍNH

3. Tôm càng cháy tỏi
4. Bò Úc hầm đậu ngự - Bánh mì
5. Măng trúc Yên Tử xào tàu hũ ky
6. Cơm rang dưa bò

TRÁNG MIỆNG

7. Chè đậu hũ hạnh nhân trái vải

SET MENU 2

KHAI VỊ

1. Gỏi gà ngũ sắc Nam Bộ - Bánh phồng tôm / Sò điệp chiên sốt phô mai trứng muối

SÚP

2. Súp lục bích bách hợp

MÓN CHÍNH

3. Cá mú hấp kỳ lân
4. Sườn heo quay xá xíu & xà lách
5. Bông cải, cà rốt, cần tây xào thanh cua
6. Lẩu thập cẩm - Mì trứng

TRÁNG MIỆNG

7. Bánh crepe khoai môn/ sầu riêng



*Bò Úc hầm đậu ngự - Bánh mì

*Hình ảnh mang tính chất minh họa

THỰC ĐƠN CRYSTAL

*Dùng kèm bánh phòng tôm

KHAI VỊ 1 (CHỌN 1)

Gỏi khoai môn bắp bò hoa
Xà lách tôm rau củ mayonnaise
Gỏi xoài bắp khô cá dứa một nắng
Xà lách tôm cocktail
Xà lách ức vịt măng xông khói

KHAI VỊ 2 (CHỌN 1)

Tôm chiên kiểu Thái
Tôm chiên bánh phòng tôm
Sò điệp chiên sốt phô mai trứng muối
Chạo tôm bọc mía
Bông bí nhồi tôm chiên giòn

SÚP (CHỌN 1)

Sò điệp Nhật, bào ngư tiềm sâm bạch quả (thố)
Gân nai tiềm bí hạt sen

Bào ngư tiềm gân nai táo
đỏ nấm đông trùng

MÓN HẢI SẢN (CHỌN 1)

Tôm càng sốt phô mai trứng muối
Tôm càng sốt Singapore - Bánh mì
Cá mú hấp kỳ lân
Cá mú hấp sốt Triều Châu (nguyên con)
Cá mú chiên giòn sốt Tứ Xuyên

MÓN THỊT (CHỌN 1)

Bò Úc nấu pate tiêu xanh - Bánh mì
Bò Úc sốt vang và rau củ - Bánh mì
Vịt quay tì bà - Bánh bao
Vịt quay tiêu - Bánh bao
Bắp cừu hầm nấm kiểu Ý - Bánh mì

MÓN RAU (CHỌN 1)

Cải thìa măng xông khói nấm sốt nước tương
Bông cải uyên ương xào trứng non
Măng tây xào nấm bào ngư sốt tương cay
Bông cải uyên ương xào bào ngư sốt dầu hào

MÓN CƠM/ MÌ/ LẨU (CHỌN 1)

Cơm chiên cồi sò điệp sốt XO
Cơm chiên hải sản trứng muối
Mì Udon xào hải Sản
Miến thổ xào hải sản
Phở khô xào tôm cồi sò điệp Nhật
Lẩu hải sản hoa đồng nội - Bún gạo
Lẩu Thái hải sản - Bún gạo

TRÁNG MIỆNG (CHỌN 1)

Nho Mỹ xanh
Bánh sô cô la ga-tô
Bánh Tiramisu

Bánh Mousse dâu tây
Chè đậu hủ hạnh nhân trái vải

***11.600.000 VNĐ/ BÀN/ 10 KHÁCH**

*Giá trên chưa bao gồm phí phục vụ & VAT



*Lẩu hải sản hoa đồng nội - Bún gạo

*Hình ảnh mang tính chất minh họa

SET MENU 1

KHAI VỊ

1. Gỏi xoài băm khô cá dứa một nắng - Bánh phồng tôm/ Sò điệp chiên sốt phô mai trứng muối

SÚP

2. Sò điệp Nhật, bào ngư tiềm sâm bạch quả (thố)

MÓN CHÍNH

3. Tôm càng sốt Singapore - Bánh mì
4. Vịt quay tiêu - Bánh bao
5. Cải thìa măng xông khói nấm sốt nước tương
6. Lẩu Thái hải sản - Bún gạo

TRÁNG MIỆNG

7. Bánh Mousse dâu tây

SET MENU 2

KHAI VỊ

1. Gỏi khoai môn bắp bò hoa - Bánh phồng tôm / Bông bí nhồi tôm chiên giòn

SÚP

2. Bào ngư tiềm gân nai táo đỏ nấm đông trùng

MÓN CHÍNH

3. Cá mú hấp sốt Triều Châu
4. Bắp cừu hầm nấm kiêu Ý - Bánh mì
5. Bông cải uyên ương xào bào ngư sốt dầu hào
6. Phở khô xào tôm cồi sò điệp Nhật

TRÁNG MIỆNG

7. Nho Mỹ xanh



*Xà lách ức vịt măng xông khói

*Hình ảnh mang tính chất minh họa

THỰC ĐƠN DIAMOND

*Dùng kèm bánh phồng tôm
KHAI VỊ 1 (CHỌN 1)

Xà lách cá hồi rong nho trứng tôm
Gỏi củ hủ dừa tôm thịt
Gỏi ngó sen tôm thịt
Gỏi gà ngũ sắc Nam Bộ
Cải non trộn thịt bê

KHAI VỊ 2 (CHỌN 1)

Cồi sò điệp Nhật sốt XO vi cá
Chả mực Hạ Long
Tôm cuộn thịt ba rọi nướng
Hải sản nguyên ương

SÚP (CHỌN 1)

Sò điệp Nhật & bào ngư tiềm sâm bạch quả trái dừa
Súp đuôi bò tiềm sen (trong trái bí)

Gân nai tiềm bí hạt sen (trong trái bí)
Bồ câu tần thảo mộc hạt sen (thố)

MÓN HẢI SẢN (CHỌN 1)

Tôm sú sốt phô mai trứng muối
Cua lột chiên bơ tiêu xanh
Cua lột chiên giòn sốt mặn
Cá tầm nướng muối cỏ ngũ sắc/ muối ớt
Cá tầm nướng sa tế cà ri
Cá tầm sốt trái bần

MÓN THỊT (CHỌN 1)

Thăn bò Úc sốt tiêu xanh/ sốt nấm rừng
/ sốt rượu vang & rau củ nướng
Đùi cừu đốt lò sốt hương thảo - Khoai tây chiên
Heo sữa quay - Bánh bao
Bồ câu quay Trung Hoa - Bánh bao
Sườn cừu nướng sốt tiêu đen - Bánh mì

MÓN CƠM/ MÌ/ LẨU (CHỌN 1)

Cơm chiên thập cẩm gói lá sen
Cơm chiên cồi sò điệp sốt XO
Mì Udon xào hải sản
Miến thổ xào hải sản

Mì trứng xào hải sản cà ri
Lẩu mực hoa cúc - Bún gạo
Lẩu cồi sò điệp Nhật nấu chua - Bún gạo
Lẩu bò kim chi nấm

TRÁNG MIỆNG (CHỌN 1)

Bánh sô cô la ga-tô
Bánh việt quất phô mai
Quy linh cao đậu đỏ mật ong

Chè bạch quả táo đỏ rong biển
Pudding bánh mì bơ vị đào ăn kèm sốt vanilla

***16.800.000 VNĐ/ BÀN/ 10 KHÁCH**

*Giá trên chưa bao gồm phí phục vụ & VAT



Thăn bò Úc sốt tiêu xanh & rau củ nướng

*Hình ảnh mang tính chất minh họa

SET MENU 1

KHAI VỊ

1. Xà lách cá hồi rong nho trứng tôm - Bánh phồng tôm/ Tôm cuộn thịt ba rọi nướng

SÚP

2. Gân nai tiềm bí hạt sen (trong trái bí)

MÓN CHÍNH

3. Cá tầm nướng sa tế cà ri
4. Thăn bò Úc sốt tiêu xanh/ sốt nấm rừng / sốt rượu vang & rau củ nướng
5. Lẩu mực hoa cúc - Bún gạo

TRÁNG MIỆNG

6. Bánh việt quất phô mai

SET MENU 2

KHAI VỊ

1. Gỏi khoai môn bắp bò hoa - Bánh phồng tôm / Bông bí nhồi tôm chiên giòn

SÚP

2. Bào ngư tiềm gân nai táo đỏ nấm đông trùng

MÓN CHÍNH

3. Cá mú hấp sốt Triều Châu
4. Bắp cừu hầm nấm kiểu Ý - Bánh mì
5. Bông cải uyên ương xào bào ngư sốt dầu hào
6. Phở khô xào tôm cồi sò điệp Nhật

TRÁNG MIỆNG

7. Nho Mỹ xanh



Bò câu tần thảo mộc hạt sen (thố)

*Hình ảnh mang tính chất minh họa



*Thăn bò Wagyu Úc sốt tiêu xanh & rau củ nướng

*Hình ảnh mang tính chất minh họa

TRƯỚC TIỆC

Bánh nướng ngàn lớp thịt xông khói

KHAI VỊ

Xà lách cá hồi rong nho trứng tôm

Cồi sò điệp Nhật sốt XO vi cá

SÚP

Súp hải sâm vi cá cua nấm bào ngư

MÓN CHÍNH

Tôm hùm nướng sốt XO

Thăn bò Wagyu Úc sốt tiêu xanh/ sốt nấm rừng

/sốt rượu vang & rau củ nướng

Bông cải uyên ương xào bào ngư sốt dầu hào

Miến thổ xào thịt cua

TRÁNG MIỆNG

Bánh hạt dẻ cười

Thực đơn
DIAMOND

***22.800.000 VNĐ/ TABLE/ 10 KHÁCH**

*Giá trên chưa bao gồm phí phục vụ & VAT



*Cá tuyết áp chảo sốt Teriyaki măng xông khói gừng hồng

*Hình ảnh mang tính chất minh họa

TRƯỚC TIỆC

Bánh pa tê sô

KHAI VỊ

Xà lách cá hồi rong nho trứng tôm

Hải sản nguyên ương

SÚP

Bồ câu tần yến thảo mộc hạt sen trái dừa

MÓN CHÍNH

Cá tuyết áp chảo sốt Teriyaki măng xông khói gừng hồng

Sườn cừu nướng sốt tiêu đen - Bánh mì

Cải thìa xào bào ngư sốt dầu hào

Lẩu chình hoa bông chuối hột - Bún tươi

TRÁNG MIỆNG

Bánh Tiramisu

Thực đơn
DIAMOND

***28.800.000 VNĐ/ TABLE/ 10 KHÁCH**

*Giá trên chưa bao gồm phí phục vụ & VAT



ĐIỀU KHOẢN THANH TOÁN

Lần thứ nhất: VND 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 (ngay 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.






HOTEL MAJESTIC
SAIGON-VIETNAM
Since 1942
A member of  **L'ORÉAL PARIS**

HOTEL MAJESTIC SAIGON



HOTEL MAJESTIC SAIGON



01 Đồng Khởi, Phường Sài Gòn, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

☎ (84-28) 3829 5517 ☎ (84) 937 611 119

banquet@majesticsaigon.com

www.majesticsaigon.com