



INTERCONTINENTAL.

World of Weddings

Wedding Menu



INTERCONTINENTAL.
NHA TRANG

INTERCONTINENTAL

World of Weddings

CLASSIC PACKAGE

VND 499.000++ per person

APPERTIZERS / KHAI VI

Choice of one / Vui lòng chọn 01 món

Saigon Style Roasted Duck and Coleslaw Salad

Gỏi vịt bắp sù Sài Gòn

Grilled Beef in Sesame, Lemongrass and Watercress Salad

Gỏi bò nướng sà lách xoong

Veal and Green Banana Salad

Gỏi bê thui chuối xanh

Special Nha Trang Snail Salad

Gỏi ốc Nha Trang

Lotus Stem, Snow Mushroom Salad with Pork and Shrimps

Gỏi ngó sen nấm tuyết tôm thịt

BBQ Pork Belly, Caramelized Beef, Vietnamese Cold Cuts, Pickled Vegetables, and Kim Chi

Khai vị tổng hợp: Ba chỉ nướng, bò kho, thịt nguội, đồ chua và Kim Chi

SOUPS / SÚP

Choice of one / Vui lòng chọn 01 món

Crab Meat and Fresh Asparagus Soup

Súp thịt cua măng tây tươi

Sea Scallop and Aloe Vera Soup

Súp sò điệp nha đam

Prawn and Mushroom Soup

Súp tôm nấu nấm

Shredded Braised Oxtail Beef Soup with Fresh Mushroom and Egg

Súp đuôi bò nấu tươi

Shredded Chicken, Shiitake Mushroom, Shrimp and Quail Egg Soup

Súp nấu gà xé tam tư trứng cút

Seafood and Japanese Seaweed Soup

Súp hải sản rong biển Nhật Bản

INTERCONTINENTAL

World of Weddings

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH

Choice of three / Vui lòng chọn 03 món

Seafoods / Các món hải sản

Deep Fried Whole Seabass Fillet with Mango Salad

Cá Chẻm nguyên con chiên giòn và sà lách xoài

Steamed Whole Snapper Fillet with Ginger and Soya Sauce

Cá Hồng biển hấp xì dầu

Crumbed Squid with Sweet Chilli Sauce

Mực ống chiên xù

Deep Fried Tiger Prawns with Young Green Rice

Tôm chiên cơm xanh

Deep Fried Tiger Prawns with Salted Duck Egg and Mango Sauce

Tôm chiên trứng muối sốt xoài

Thai Prawn Cakes with Sweet Chilli Sauce

Chả tôm kiểu Thái sốt ớt ngọt

Meats / Các món thịt

Traditional Skewer Pork Belly with Salad and Herb

Ba chỉ xiên que nướng dùng kèm sà lách và rau mùi

Korean Grilled Sesame Pork Ribs served with Salad in Balsamic Sauce

Sườn heo nướng mè kiểu Hàn Quốc dùng kèm sà lách sốt dấm Balsamic

Braised Pork Ribs in Pate Sauce served with Nha Trang Baguette

Sườn nấu pate dùng kèm bánh mì Nha Trang

Braised Caramelized Pork Belly in Brandy served with Kim Chi

Ba chỉ nấu rượu dùng kèm Kim Chi

Tempura Pork Ribs with Mango and Passion Sauce

Sườn lăn bột chiên giòn sốt xoài chanh dây

Stewed Pork Leg with Lotus Seed and Red Apple served with Nha Trang Baguette

Đùi heo hầm sen táo dùng kèm bánh mì Nha Trang

Steamed Chicken with Lime Leaves, Lemongrass, and Rock Salt served with Sticky Rice

Gà hấp lá chanh dùng kèm xôi

INTERCONTINENTAL

World of Weddings

Braised Chicken with Mushroom and Lotus Seed served with Nha Trang Baguette

Gà hầm sen nấm dùng kèm bánh mì Nha Trang

Roasted Whole Farm Chicken in Plum Sauce served with Sticky Rice

Gà quay sốt mận dùng kèm xôi

Oven Baked Chicken in Five Spices served with Sticky Rice

Gà đút lò ngũ vị dùng kèm xôi

Grilled Duck with Red Fermented Tofu Sauce served with Crispy Sticky Rice

Vịt nướng chao đỏ dùng kèm xôi chiên

Braised Duck with Orange Juice served with Nha Trang Baguette

Vịt nấu cam dùng kèm bánh mì Nha Trang

Stewed Beef Shank in Red Wine, Potato, Carrot served with Nha Trang Baguette

Bắp bò nấu vang đỏ, khoai tây, cà rốt dùng kèm bánh mì Nha Trang

Grilled Skewer Mash Beef Rolls on Lemongrass served with "Bánh Hối" - Rice Cake

Bò nướng Kim Tiền dùng kèm bánh hối

Stewed Beef in Green Pepper and Potato served with Nha Trang Baguette

Bò nấu tiêu xanh và khoai tây dùng kèm bánh mì Nha Trang

Hue Style Caramelized Beef Shank

Bắp bò thưng kiểu Huế

Grilled Beef with Lemongrass and Sesame Seed

Bò nướng sả tằm mè

Stewed Ostrich with Red Bean and Potato served with Nha Trang Baguette

Đà điểu nấu đậu đỏ và khoai tây dùng kèm bánh mì Nha Trang

VEGETABLES / RAU

Choice of one / Vui lòng chọn 01 món

Wok Fried Assorted Vegetables with Baby Corn

Rau xào bắp non

Braised Bok Choy and Mushroom with Garlic Sauce

Cải thìa hầm sốt nấm và tỏi

Sauté Broccoli with Garlic Sauce

Súp lơ xào tỏi

INTERCONTINENTAL

World of Weddings

Assorted Vegetables and Shiitake Mushroom with Garlic Sauce

Rau xào nấm đông cô và sốt tỏi

Braised Broccoli with Meat Sauce

Súp lơ xào sốt thịt

Mixed Lettuce, Onion and Tomato with Vinaigrette Sauce

Sà lách dầu dấm

DESSERTS / TRÁNG MIỆNG

Choice of one / Vui lòng chọn 01 món

Fresh Fruits: Water Melon, Pomelo, US Grapes and Pineapple

Trái cây tươi: dưa hấu, bưởi, nho Mỹ và thơm

Layered Pandan Cake with Mango Sauce

Bánh lá dứa sốt xoài

Baked Cheese Cake with Mango

Bánh phô mai với xoài

Crème Caramel with Tropical Fruits

Kem đốt đường với trái cây tươi

Vietnamese Fruit Flavored Jellies, Trung Nguyen Coffee and Fresh Pandan

Đông sương 3 vị

Black Forest Cake with Mixed Raspberries

Bánh sô cô la nướng với dâu tằm

All prices are in thousands of VND and subject to 10% VAT and 5% service charge

Bảng giá dịch vụ được tính theo tiền Việt, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí phục vụ

INTERCONTINENTAL

World of Weddings

DELUXE PACKAGE

VND 630.000++ per person

APPERTIZERS / KHAI VỊ

Choice of one / Vui lòng chọn 01 món

Beef Muscle and Kim Chi Salad with Deep Fried Sea Scallop

Gỏi bắp bò Kim Chi and sò điệp chiên giòn

Tiger Prawn and Pomelo Salad, BBQ Pork with Sesame Sauce

Gỏi bưởi tôm sú, thịt heo nướng mè

Grilled Pork, Prawn and Sprouting Salad and Crumbed Calamaris

Gỏi cải mầm tôm thịt và mực chiên xù

Seafood and Grape Seaweed Salad with Chicken Spring Rolls

Gỏi rong nho hải sản và chả giò gà

Chicken, Onion, Laska Leaf Salad, Prawn Mousse on Sugar Cane with Sweet Chilli Sauce

Gỏi gà xé rau răm và chao tôm bao mía tương ớt ngọt

Nha Trang Blue Sea Calamari Salad and Beer Battered Beef

Gỏi mực biển xanh Nha Trang và bò tẩm bia chiên

SOUPS / SÚP

Choice of one / Vui lòng chọn 01 món

Sea Cucumber with Fresh Asparagus Soup

Súp hải sâm măng tây tươi

Crab Meat with Fish Maw Soup

Súp bóng cá thịt cua

Shredded Chicken, Prawn, Quail Egg, Mushroom Soup

Súp nấm, gà, tôm và trứng cút

Corn Cream with Crab Meat, Quail Egg Soup

Súp thịt cua bắp non trứng cút

Korean Kim Chi and Seafood Soup

Súp hải sản Kim Chi

Japanese Seafood Soup

Súp hải sản kiểu Nhật

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH

Choice of three / Vui lòng chọn 03 món

Seafoods / Các món hải sản

Whole Fish Fillet Spring Rolls with Sweet Chilli Sauce *Chả giò cá nguyên con với sốt ớt ngọt*Steamed Grouper Fillet with Ginger and Soya Sauce *Cá mú hấp gừng sốt xì dầu*Baked Oysters with Spinach and Cheese *Hàu đút lò cải bó xôi, phô mai*Steamed Squid with Herb and Sweet Ginger Fish Sauce *Mực hấp hành gừng*Steamed Tiger Prawns in Coconut Juice with Nha Trang Seafood Sauce *Tôm hấp trái dừa dùng kèm sốt hải sản*Fried Crispy Shrimp Rolls with Soya Bean Skin *Tôm cuộn tàu hũ ky chiên giòn*

Meats / Các món thịt

Barbecue Spare Ribs with Fresh Rice Noodle and Black Bean Sauce *Sườn nướng sốt BBQ, bún tươi và sốt đậu đen*Sautéed Pork Ribs and Sea Cucumber with Sweet and Sour Sauce *Sườn xào hải sâm sốt chua ngọt*Stewed Pork Leg in Nha Trang Seaweed and Shiitake Mushroom served with Nha Trang Baguette *Đùi heo hầm nấm, tóc tiên dùng kèm bánh mì Nha Trang*Crispy Skin Pork Belly served with Steamed Dumpling and Hoisin Sauce *Ba chỉ quay giòn da dùng kèm bánh bao hấp và sốt Hoisin*Baked Rolled Sesame Pork Shoulder with Sticky Rice *Nạc vai cuộn xôi đút lò tẩm mè*Stewed Boneless Pork Leg with Soya Sauce *Giò heo rút xương nấu xì dầu*Steamed Chicken in Rock Salt and Pomelo Leaf served with Salt Pepper Sauce and Sticky Rice *Gà vườn hấp muối hạt và lá bưởi dùng kèm xôi và muối tiêu*

INTERCONTINENTAL

World of Weddings

Steamed Chicken with Enokitake Mushroom served with Deep Fried Dumpling

Gà vườn hấp nấm kim châm dùng kèm bánh bao chiên

Deep Fried Whole Chicken in Fish Sauce served with Sticky Rice

Gà nguyên con chiên mắm dùng kèm xôi

Deep Fried Boneless Chicken in Fresh Milk served with Sticky Rice

Gà rút xương ướp sữa tươi chiên giòn dùng kèm xôi

Roasted Whole Duck in Five Spices served with Crispy Sticky Rice

Vịt quay ngũ vị dùng kèm xôi chiên

Braised Whole Duck in 8 Kind of Chinese Herbs served with Nha Trang Baguette

Vịt hầm bát bửu dùng kèm bánh mì Nha Trang

Stewed Beef in Red Wine and Orange Juice served with Nha Trang Baguette

Bò sốt cam và rượu vang dùng kèm bánh mì

Grilled Beef with Cheese and Fresh Mushroom

Bò cuộn phô mai và nấm nướng

Sliced Stewed Beef Shank with Pepper Sauce

Bắp bò hầm sốt tiêu đen

Stewed Beef Shank with Taro and Potato served with Nha Trang Baguette

Bắp bò nấu khoai môn và khoai tây dùng kèm bánh mì Nha Trang

Stewed Australian Boneless Lamb Leg in Red Wine and Potato served with Nha Trang Baguette

Cừu Úc hầm rượu vang đỏ và khoai tây dùng kèm bánh mì Nha Trang

Grilled Australian Beef with Mushroom Sauce

Bò Úc nướng sốt nấm

VEGETABLES / RAU

Choice of one / Vui lòng chọn 01 món

Wok Fried Vegetables with Crab Meat Sauce

Rau xào sốt thịt cua

Sauté Bok Choy and Mushroom with Garlic Sauce

Cải thìa và nấm hương xào tỏi

Broccoli and Cauliflower with XO Sauce

Súp lơ xào sốt XO

INTERCONTINENTAL

World of Weddings

Braised Vegetables with Mushroom and Scallop Sauce

Rau củ hầm sốt sò điệp

Wok Fried Carrot and Broccoli with Prawn Sauce

Cà rốt và súp lơ xào sốt tôm

Sautee Carrot, Broccoli and Mushroom with Oyster Sauce

Rau củ xào sốt dầu hào

DESSERTS / TRÁNG MIỆNG

Choice of one / Vui lòng chọn 01 món

Baked Lemon Tart served with Fresh Cream, Chocolate and Raspberries

Bánh Tart chanh nướng dùng kèm kem tươi, sô cô la và dâu tây

Black Forest Gateaux

Bánh ga tô sô cô la

Sticky Date Pudding, Walnut Toffee Sauce and Vanilla Ice Cream

Bánh nếp nướng dùng kèm kem vani và sốt hạt dẻ

Apple Crumble Pie and Strawberry Ice Cream

Bánh táo nướng kèm kem dâu tây

Coconut Cream Pie and Chocolate Ice Cream

Bánh kem dừa kèm kem sô cô la

Fresh Fruits: Sweet Pomelo and US Grapes

Trái cây tươi: bưởi ngọt và nho Mỹ

All prices are in thousands of VND and subject to 10% VAT and 5% service charge

Bảng giá dịch vụ được tính theo tiền Việt, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí phục vụ

INTERCONTINENTAL

World of Weddings

LUXURY PACKAGE

VND 1.490.000++ per person

APPERTIZERS / KHAI VI

Choice of one / Vui lòng chọn 01 món

Sea Scallop Salad, Deep Fried Tiger Prawns, Vietnamese Hand Rolls

Gỏi sò điệp, tôm chiên giòn, gỏi cuốn tôm thịt Việt Nam

Grilled Squid Salad, Tempura Sea Scallops, Grilled Beef Mustard Rolls

Gỏi mực nướng, sò điệp lăn bột chiên giòn, cải cuốn bò nướng

Seafood Pomelo Salad, Crumbed Calamaris, BBQ Prawn Mousse

Gỏi bưởi hải sản, mực chiên xù, chao tôm bao mía

Grilled Beef and Sprouting Salad, Seafood Spring Rolls, Fish Fingers

Gỏi cải mầm bò nướng, chả giò hải sản, cá lăn bột chiên giòn

Chicken Lotus Salad, Crab Cake, Rolled Grilled Beef in Fresh Rice Noodle

Gỏi gà ngô sen, bánh cua, bánh phở cuộn bò nướng

Banana Roasted Duck Salad, BBQ Pork Belly in Sesame, Crumbed Prawns in Young Green Rice

Gỏi vịt quay hoa chuối, ba chỉ nướng mè, tôm chiên cơm xanh

SOUPS / SÚP

Choice of one / Vui lòng chọn 01 món

Australian Abalone and Broccoli Soup

Súp bào ngư và súp lơ

Nha Trang Bird's Nest and Lotus Soup

Súp yến hạt sen Nha Trang

Japanese Sea Scallop and Japanese Sea Weed Soup

Súp sò điệp và rong biển tươi của Nhật

Sea Cucumber and Shiitake Mushroom Soup

Súp hải sâm nấm hương tươi

Australian Crab Meat and Fish Maw Soup

Súp bóng cá thịt cua

Special Seafood Soup (Sea Scallop, Crab Meat, Prawn, Sea Urchin)

Súp hải sản tứ vị đặc biệt

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH

Choice of four / Vui lòng chọn 04 món

Seafoods / Các món hải sản

- Steamed Red Grouper Fish, Sauted Dry Vermiceli, Crab Meat and Vegetable with Soya Sauce
Cá Mú đỏ hấp miến Dong xào thịt cua và sốt xì dầu
- Grilled Whole Fish Fillet with Turmeric and Dill (Cha Ca La Vong Style)
Chả cá Lã Vong nguyên con
- Braised Australian Abalone and Broccoli with Oyster Sauce
Bào ngư hầm súp lơ và sốt dầu hào
- Grilled Salmon in Cream Lemon Butter Sauce served with Mango Salad
Cá Hồi nướng sốt kem bơ chanh dùng kèm sà lách xoài
- Sturgeon Fillet with Mornay Sauce
Cá Tầm đút lò
- Sushi and Sashimi
Cơm cuộn và cá sống kiểu Nhật

Meats / Các món thịt

- Steamed Wild Boar Meat in Clay Pot with Lemongrass and Vietnamese Basil Rock Salt
Heo rừng hấp thổ
- Pan Fried Roasted Pork in Caramelized Sauce served with Pickle Vegetable
Heo quay áp chảo dùng kèm rau củ chua
- Grilled Pork Ribs in Black Sauce served with Mung Bean Sticky Rice
Sườn nướng sốt tương tầu dùng kèm xôi đậu xanh
- Braised Boneless Pork Leg with Soya Bean served with Nha Trang Baguette
Giò heo hầm tương dùng kèm bánh mì Nha Trang
- Braised Pork Ribs in Coca Cola
Sườn nấu Coca Cola
- Thai Veal Curry served with Nha Trang Baguette
Cà ri dê kiểu Thái dùng kèm bánh mì Nha Trang
- Rolled Boneless Chicken with Mango Sticky Rice and Marinated with Five Spices Sauce
Gà rút xương cuộn xôi xoài đút lò sốt ngũ vị

World of Weddings

Steamed Whole Chicken in Rice Wine served with Grilled Sticky Rice in Banana Leaf

Gà hấp rượu gạo dùng kèm xôi nướng lá chuối

Roasted Whole Chicken in Tamarind Sauce served with Sticky Rice

Gà quay sốt me dùng kèm xôi

Highland Roasted Whole Duck served with Sticky Rice

Vịt quay Tây Bắc dùng kèm xôi

Grilled Whole Duck with Roasted Sesame served with Mango and Green Banana Salad

Vịt nướng mè kèm sà lách xoài và chuối xanh

Hue Caramelized Duck Breast and Leg

Vịt thưng kiểu Huế

Grilled Rolled Australian Beef with Enokitake Mushroom and Cheese

Bò Úc cuộn nấm Kim Châm và phô mai nướng

Grilled Australian Beef with Creamy Green Pepper Sauce

Bò Úc nướng sốt kem tiêu xanh

Braised Beef Shank with Potato served with Nha Trang Baguette

Bắp bò nấu Ragu dùng kèm bánh mì Nha Trang

Australian Beef Luc Lac with Onion and Capsicum served with French Fries

Bò Úc Lức Lắc dùng kèm khoai tây chiên

Beef Rendang with Potato served with Nha Trang Baguette

Bắp bò nấu kiểu Mã Lai dùng kèm bánh mì Nha Trang

Indian Lamb Curry with Potato

Cà ri cừu nấu khoai tây kiểu Ấn Độ

VEGETABLES / RAU

Choice of one / Vui lòng chọn 01 món

Wok Fried Broccoli and Cauliflower with Crab Meat Sauce

Súp lơ xào sốt thịt cua

Sautee Bok Choy and Mushroom with XO Sauce

Cải thìa và nấm hương xào sốt XO

Steamed Dalat Artichoke with Seafood Sauce

Hoa Atiso hấp sốt hải sản

INTERCONTINENTAL

World of Weddings

Braised Eggplant with Meat Sauce

Cà tím sốt thịt

Wok Fried Shiitake Mushroom and Broccoli with Prawn Sauce

Nấm hương và súp lơ xào sốt tôm

Sautee Carrot, Broccoli, and Mushroom with Scallop Sauce

Rau củ xào sốt sò điệp

DESSERTS / TRÁNG MIỆNG

Choice of one / Vui lòng chọn 01 món

Coconut Crème Brule with Macadamia Nut, Caramelized Malibu and Poached Pineapple

Kem dừa đốt với hạt Mắc Ca và thorn chần

Passion Fruit Tart Cheese Cake with Orange and Mango Salsa, Chocolate Sorbet

Bánh Tart nướng phô mai chanh dây, cam và xoài tươi, kem sô cô la

Chocolate Molten Cake with Vanilla Ice Cream and Banana Toffee

Bánh sô cô la nướng kèm kem vanila và chuối đốt

Homemade Ice Cream with Pistachio Nut Biscotti

Kem các loại với bánh quy và hạt Pistachio

Lemon Meringue Tart, Fruit Tart and Chocolate Tart

Bánh Tart nướng 3 kiểu: chanh, trái cây, sô cô la

Fresh Fruits: US Black Grapes and Yellow Orange

Trái cây tươi: nho đen và cam Mỹ vàng

All prices are in thousands of VND and subject to 10% VAT and 5% service charge

Bảng giá dịch vụ được tính theo tiền Việt, chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí phục vụ



INTERCONTINENTAL.

NHA TRANG

32-34 Tran Phu, Nha Trang, Khanh Hoa, Viet Nam Tel: +84 58 388 7777 Fax: +84 58 388 6666
Email: wedding@icnhatrang.com www.nhatrang.intercontinental.com/weddings-events