



INTERCONTINENTAL.
NHA TRANG

INTERCONTINENTAL
World of Weddings

WEDDING
Menu

CLASSIC PACKAGE

GÓI CỔ ĐIỂN

VND 499,000++ *per person (khách)*

APPETIZERS / KHAI VỊ (KẾT HỢP 2 MÓN)

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1

Chicken Salad with Banana Blossoms and Vietnamese Coriander,
Crispy Pork and Shrimp Wonton
Gỏi Gà với Hoa Chuối và Rau Răm
Hoành Thánh Tôm Thịt Chiên Giòn

Grilled Beef and Sprouts Salad with Passion Sauce, Deep-Fried Seafood Spring Roll
Gỏi Bò Nướng Cải Mầm Sốt Chanh Dây
Chả Giò Hải Sản

Special Nha Trang Seafood Salad, Mandu
Gỏi Hải Sản Nha Trang
Bánh Xếp Hàn Quốc

Lotus Stem, Snow Mushroom, Prawn and Pork Salad, Grilled Beef in Lolot Leaf
Gỏi Ngó Sen Nấm Tuyết Tôm Thịt
Bò Cuộn Lá Lốt

SOUPS / SÚP

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Crab And Fresh Asparagus Soup
Súp Thịt Cua Măng Tây Tươi

Shredded Creamy Chicken, Corn, and Carrot
Súp Gà Xé Bắp Kem Và Cà Rốt

Roasted Duck and Shiitake Mushroom Soup
Súp Vịt Quay Nấu Nấm Đông Cô

Beef Seaweed Soup
Súp Bò Viên Rong Biển

CLASSIC PACKAGE
GÓI CỔ ĐIỂN

VND 499,000++ per person (khách)

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH

Please Choose 03 | Vui Lòng Chọn 3 Món

Deep Fried Seabass Fillet with Sour Sauce (100g)
Cá Chẽm Cắt Lát Chiên Giòn Dùng Kèm Sốt Chua Ngọt

Steamed Nha Trang whole Seabass with Soya Sauce (1.5kg)
Cá Chẽm Nguyên Con Nha Trang Hấp Với Sốt Đậu Tương

Crispy Prawn served with Crispy Garlic Butter Bread (16-20con/kg)
Tôm Sú Chiên Xù phục vụ kèm Bánh Mì Bơ Tỏi

Deep-Fried Tiger Prawn in Salted Egg with Crispy Garlic Butter Bread (16-20con/kg)
Tôm Chiên Trứng Muối Dùng Kèm Bánh Mì Bơ Tỏi

Grilled Pork Bacon with Salad in Balsamic Sauce
Ba Rọi Heo Mè Dùng Kèm Sà Lách Sốt Dấm Balsamic

Stewed Pork Rib with Lotus Seed and Jujube Served with Nha Trang Baguette
Sườn Heo Hầm Sen Táo Dùng Kèm Bánh Mì Nha Trang

Roasted Chicken in Plum Sauce Served Fried Dumplings
Gà Quay Sốt Mận phục vụ kèm Bánh Bao Chiên

Braised Chicken with Mushroom and Lotus Seed Served with Nha Trang Baguette
Gà Hầm Sen Nấm Dùng Kèm Bánh Mì Nha Trang

Roasted Duck with Five Spicy Sauce Served Fried Dumplings
Vịt Quay Sốt Ngũ Vị phục vụ kèm Bánh Bao Chiên

Stir-Fried Beef with Garlic, French Fried
Bò Chao Tỏi Dùng Kèm Khoai Tây Chiên

Beef Stewed in Green Peppercorn and Potato Served with Nha Trang Baguette
Bò Nấu Tiêu Xanh Và Khoai Tây Dùng Kèm Bánh Mì Nha Trang

CLASSIC PACKAGE

GÓI CỔ ĐIỂN

VND 499,000++ *per person (khách)*

VEGETABLES / RAU

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Stir-Fried Vegetables with XO Sauce

Rau Củ Xào Sốt XO

Braised Bok Choy with Mushroom and Garlic Sauce

Cải Thìa Hầm Sốt Nấm Và Tỏi

Stir-Fried Broccoli with Garlic

Súp Lơ Xào Tỏi

Vegetables And Shiitake Mushroom in Garlic Sauce

Rau Xào Nấm Đông Cô Và Sốt Tỏi

Lettuce Salad in Vinaigrette Sauce

Sa Lát Dầu Dấm

DESSERTS / TRÁNG MIỆNG

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Fresh Tropical Fruit

Trái Cây Tươi Nhiệt Đới

Cheesecake With Mango

Bánh Phô Mai Xoài

Crème Caramel with Fresh Fruits

Kem Flan Ăn Kèm Trái Cây Tươi

Lotus And Longan Sweet Soup

Chè Hạt Sen Nhãn Nhục

Chocolate Cake with Strawberry

Bánh Sô Cô La Nướng Với Dâu Tây

DELUXE PACKAGE

GÓI CAO CẤP

VND 629,000++ per person (khách)

APPETIZERS / KHAI VỊ (KẾT HỢP 2 MÓN)

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1

Duck Salad with Cabbage, Crispy Pork and Shrimp Wonton

Gỏi Vịt Bắp Sú

Hoành Thánh Tôm Thịt Chiên Giòn

Special Nha Trang Seafood Salad, Mandu

Gỏi Hải Sản Nha Trang

Bánh Xếp Hàn Quốc

Lotus Stem, Snow Mushroom, Prawn and Pork Salad, served with Grilled Beef in Lolot Leaf

Gỏi Ngó Sen Nấm Tuyệt Tôm Thịt

Bò Cuộn Lá Lốt

Royal Salad with Prawn and Squid, Deep-Fried Seafood Spring Roll

Gỏi Cung Đình Tôm Mực

Chả Giò Hải Sản

Baby Mustard Greens with Grilled Beef in Passion Sauce, Crispy Fried Squid

Gỏi Cải Mầm Bò Nướng với Sốt Chanh Dây

Mực Chiên Xù

SOUPS / SÚP

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Crab And Small Scallop Fresh Asparagus Soup

Súp Thịt Cua Và Sò Đẹp Nhỏ Măng Tây Tươi

Chicken And Quail Egg Corn, And Carrot Soup

Súp Gà, Trứng Cút Bắp Kem Và Cà Rốt

DELUXE PACKAGE

GÓI CAO CẤP

VND 629,000++ per person (khách)

Roasted Duck and Shiitake Mushroom and Seed Lotus Soup
Súp Vịt Quay Nấu Nấm Đông Cô Và Hạt Sen

Seafood And Fish Maw Seaweed Soup
Hải Sản Bónng Cá Rong Biển

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH

Please Choose 03 | Vui Lòng Chọn 3 Món

Pan Seared Grouper with XO Sauce (80g)
Cá Mú Áp Chảo Với XO Sốt

Steamed Grouper with Soya Sauce & Bok Choy (1.5kg)
Cá Mú Nguyên Con Hấp Với Sốt Đậu Tương Và Cải Thìà

Grilled Crispy Prawn with Butter Garlic, Garden Salad
Tôm Sú Nướng Bơ tỏi Và Salad Dầu Giấm

Deep-Fried Tiger Prawn in Salted Egg with Crispy Garlic Butter Bread
Tôm Chiên Trứng Muối Dùng Kèm Bánh Mì Bơ tỏi

Korean-Styled Grilled Ribs in Sesame Served with Salad in Balsamic Sauce
Sườn Heo Nướng Mè Kiểu Hàn Quốc Dùng Kèm Sà Lách Sốt Dấm Balsamic

Stewed Pork Rib with Lotus Root Served with Nha Trang Baguette
Sườn Heo Hầm Củ Sen Dùng Kèm Bánh Mì Nha Trang

Steamed Farm-Raised Chicken with Lime Leaf with Crispy-Fried Dumplings
Gà Thả Vườn Hấp Lá Chanh Bánh Bao Chiên

Vietnamese-Style Ginseng Chicken Stew with Nha Trang Baguette
Gà Hầm Sâm Dùng Kèm Bánh Mì Nha Trang

DELUXE PACKAGE

GÓI CAO CẤP

VND 629,000++ per person (khách)

Roasted Duck with Clausena Indica Leaf with Crispy-Fried Dumplings (1.7kg)
Vịt Quay Với Lá Mắc Mật Kèm Bánh Bao Chiên Giòn

Cheese-Stuffed Beef Rolls with Garden Salad
Bò Cuộn Phô Mai Dùng Kèm Salad Trộn

Australian Beef Stewed in Red Wine, Potato, And Carrot Served with Nha Trang Baguette
Bò Úc Nấu Vang Đỏ, Khoai Tây, Cà Rốt Dùng Kèm Bánh Mì Nha Trang

VEGETABLES / RAU

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Stir-Fried Vegetables with XO Sauce
Rau Củ Xào Sốt XO

Braised Bok Choy with Mushroom and Garlic Sauce
Cải Thìa Hầm Sốt Nấm Và Tỏi

Stir-Fried Broccoli with Garlic
Súp Lơ Xào Tỏi

Vegetables And Shiitake Mushroom in Garlic Sauce
Rau Xào Nấm Đông Cô Và Sốt Tỏi

Lettuce Salad in Vinaigrette Sauce
Sa Lát Dầu Dấm

DELUXE PACKAGE
GÓI CAO CẤP

VND 629,000++ per person (khách)

DESSERTS / TRÁNG MIỆNG

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Fresh Tropical Fruit
Trái Cây Tươi Nhiệt Đới

Passion Cheese
Bánh Phô Mai Chanh Dây

Crème Caramel with Fresh Fruits
Kem Flan Ăn Kèm Trái Cây Tươi

Milk Jelly Dessert with Toasted Almond
Chè Khúc Bạch Hạnh Nhân Nướng

Chocolate Cake with Strawberry
Bánh Sô Cô La Nướng Với Dâu Tây

LUXURY PACKAGE
GỎI THƯỢNG HẠNG
VND 939,000++ per person (khách)

APPETIZERS / KHAI VỊ (KẾT HỢP 3 MÓN)

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1

Chicken Salad with Banana Blossoms and Vietnamese Coriander,
Crispy Pork and Shrimp Wonton,
Grilled Beef in Lolot Leaf
Gỏi Gà với Hoa Chuối và Rau Răm
Hoành Thánh Tôm Thịt Chiên Giòn
Bò Cuộn Lá Lốt

Grilled Beef and Sprouts Salad with Passion Sauce, Deep-Fried Seafood Spring Roll,
Shrimp on Sugar Cane
Gỏi Bò Nướng Cải Mầm Sốt Chanh Dây
Chả Giò Hải Sản
Chạo Tôm Bao Mía

Special Nha Trang Seafood Salad, Mandu, Grilled Pork in Sesame Sauce
Gỏi Hải Sản Nha Trang
Bánh Xếp Hàn Quốc
Thịt Heo Nướng Mè

Lotus Stem, Snow Mushroom, Prawn and Pork Salad & Grilled Beef in Lolot Leaf, Crispy Pork
and Shrimp Wonton
Gỏi Ngó Sen Nấm Tuyết Tôm Thịt
Bò Cuộn Lá Lốt
Hoành Thánh Tôm Thịt Chiên Giòn

Royal Salad with Prawn and Squid, Grilled Pork in Sesame Sauce, Crispy Shrimp
Gỏi Cung Đình Tôm Mực
Thịt Heo Nướng Mè
Tôm Chiên Xù

LUXURY PACKAGE
GÓI THƯỢNG HẠNG
VND 939,000++ per person (khách)

SOUPS / SÚP

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Crab And Sea Cucumber Fresh Asparagus Soup
Súp Thịt Cua Và Hải Sâm Măng Tây Tươi

Chicken And Quail Egg Wonton Corn, And Carrot Soup
Súp Gà, Trứng Cút Hoàn Thánh Bắp Kem Và Cà Rốt

Abalone And Shiitake Mushroom Goji Berries, Red Dates and Seed Lotus Soup
Súp Bào Ngư Nấu Nấm Đông Cô, Kỷ Tử, Táo Tàu Và Hạt Sen

Japanses Scallop Seaweed Soup
Súp Sò Đẹp Nhật Rong Biển

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH

Please Choose 03 | Vui Lòng Chọn 3 Món

Pan Seared Grouper with XO Sauce (100g)
Cá Mú Áp Chảo Với Sốt XO

Steamed Grouper with Soya Sauce & Bok Choy (1.6kg)
Cá Mú Nguyên Con Hấp Với Sốt Đậu Tương Và Cải Thì

Grilled Loster with Butter Garlic (150g) Garden Salad
Tôm Hùm Nướng Bơ tỏi Dùng Kèm Salad Dầu Giấm

Grilled Loster with Cheese (150g) Garden Salad
Tôm Hùm Nướng Cheese Dùng Kèm Salad Dầu Giấm

LUXURY PACKAGE
GÓI THƯỢNG HẠNG
VND 939,000++ per person (khách)

Grilled Pork Iberico Collar (150g) Imp with Grilled Garlic Butter Asparagus
Nạc Vai Heo Iberico Nhập Khẩu Nướng dùng kèm Măng Tây Nướng Bơ Tỏi

Vietnamese-Style Pork Rib Ragout with Nha Trang Baguette
Sườn Hầm Ragu dùng kèm Bánh Mì Nha Trang

Grilled Farm-Raised Chicken with “Mac Khen” Seeds with Sticky Rice
Gà Thả Vườn Nướng Mắc Khén dùng kèm Xôi

Stewed Black Chicken with Chinese Medicinal Herbs with
Nha Trang Baguette
Gà Ác Hầm Thuốc Bắc dùng kèm Bánh Mì Nha Trang

Roasted Duck with Clausena Indica Leaf with Crispy-Fried Dumplings
(2.2kg)
Vịt Quay Với Lá Mắc Mật Kèm Bánh Bao Chiên Giòn

Grilled Rumb with Peper Sauce
Nạc Mông Bò Nướng Sốt Tiêu Xanh

Australian Beef Stewed in Red Wine, Potato, and Carrot Served with
Nha Trang Baguette
Bò Úc Nấu Vang Đỏ, Khoai Tây, Cà Rốt dùng kèm Bánh Mì Nha Trang

LUXURY PACKAGE
GÓI THƯỢNG HẠNG
VND 939,000++ per person (khách)

VEGETABLES / RAU

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Stir-Fried Vegetables with XO Sauce
Rau Củ Xào Sốt XO

Braised Bok Choy with Mushroom and Garlic Sauce
Cải Thìa Hầm Sốt Nấm Và Tỏi

Stir-Fried Broccoli with Garlic
Súp Lơ Xào Tỏi

Vegetables And Shiitake Mushroom in Garlic Sauce
Rau Xào Nấm Đông Cô Và Sốt Tỏi

Lettuce Salad in Vinaigrette Sauce
Sa Lát Dầu Dấm

DESSERTS / TRÁNG MIỆNG

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Fresh Fruits: American Black Grapes and Yellow Orange
Trái Cây Tươi: Nho Đen Và Cam Mỹ Vàng

Tiramisu
Bánh Kem Mềm Kiểu Ý

Crème Caramel with Fresh Fruits
Kem Flan Ăn Kèm Trái Cây Tươi

Lotus And Longan Sweet Soup
Chè Hạt Sen Nhân Nhục

Apple Pie And Vanilla Ice Cream
Bánh Táo Nướng Dùng Kèm Kem Vanilla

SIGNATURE PACKAGE
GỎI SIGNATURE
VND 1,279,000++ per person (khách)

APPETIZERS / KHAI VỊ (KẾT HỢP 3 MÓN)

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1

Chicken Salad with Banana Blossoms and Vietnamese Coriander,
Crispy Pork and Shrimp Wonton,
Grilled Beef in Lolot Leaf
Gỏi Gà với Hoa Chuối và Rau Răm
Hoành Thánh Tôm Thịt Chiên Giòn
Bò Cuộn Lá Lốt

Grilled Beef and Sprouts Salad with Passion Sauce, Deep-Fried Seafood Spring Roll,
Shrimp on Sugar Cane
Gỏi Bò Nướng Cải Mầm Sốt Chanh Dây
Chả Giò Hải Sản
Chạo Tôm Bao Mía

Special Nha Trang Seafood Salad, Mandu, Grilled Pork in Sesame Sauce
Gỏi Hải Sản Nha Trang
Bánh Xếp Hàn Quốc
Thịt Heo Nướng Mè

Lotus Stem, Snow Mushroom, Prawn and Pork Salad & Grilled Beef in Lolot Leaf, Crispy Pork
and Shrimp Wonton
Gỏi Ngó Sen Nấm Tuyết Tôm Thịt
Bò Cuộn Lá Lốt
Hoành Thánh Tôm Thịt Chiên Giòn

Royal Salad with Prawn and Squid, Grilled Pork in Sesame Sauce, Crispy Shrimp
Gỏi Cung Đình Tôm Mực
Thịt Heo Nướng Mè
Tôm Chiên Xù

SIGNATURE PACKAGE

GÓI SIGNATURE

VND 1,279,000++ per person (khách)

SOUPS / SÚP

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Crab And Sea Cucumber Fresh Asparagus Soup
Súp Thịt Cua Và Hải Sâm Măng Tây Tươi

Chicken And Quail Egg Wonton Corn, And Carrot Soup
Súp Gà, Trứng Cút Hoàn Thánh Bắp Kem Và Cà Rốt

Abalone And Shiitake Mushroom Goji Berries, Red Dates and Seed Lotus Soup
Súp Bào Ngư Nấu Nấm Đông Cô, Kỷ Tử, Táo Tàu Và Hạt Sen

Japanses Scallop Seaweed Soup
Súp Sò Đẹp Nhật Rong Biển

MAIN COURSES / MÓN CHÍNH

Please Choose 03 | Vui Lòng Chọn 3 Món

Pan Seared Grouper with XO Sauce (100g)
Cá Mú Áp Chảo Với Sốt XO

Steamed Grouper with Soya Sauce & Bok Choy (1.6kg)
Cá Mú Nguyên Con Hấp Với Sốt Đậu Tương Và Cải Thì

Grilled Loster with Butter Garlic (150g) Garden Salad
Tôm Hùm Nướng Bơ tỏi Dùng Kèm Salad Dầu Giấm

Grilled Loster with Cheese (150g) Garden Salad
Tôm Hùm Nướng Cheese Dùng Kèm Salad Dầu Giấm

SIGNATURE PACKAGE
GÓI SIGNATURE
VND 1,279,000++ per person (khách)

Grilled Pork Iberico Collar (150g) Imp with Grilled Garlic Butter Asparagus
Nạc Vai Heo Iberico Nhập Khẩu Nướng dùng kèm Măng Tây Nướng Bơ Tỏi

Vietnamese-Style Pork Rib Ragout with Nha Trang Baguette
Sườn Hầm Ragu dùng kèm Bánh Mì Nha Trang

Grilled Farm-Raised Chicken with “Mac Khen” Seeds with Sticky Rice
Gà Thả Vườn Nướng Mắc Khén dùng kèm Xôi

Stewed Black Chicken with Chinese Medicinal Herbs with
Nha Trang Baguette
Gà Ác Hầm Thuốc Bắc dùng kèm Bánh Mì Nha Trang

Roasted Duck with Clausena Indica Leaf with Crispy-Fried Dumplings
(2.2kg)
Vịt Quay Với Lá Mắc Mật Kèm Bánh Bao Chiên Giòn

Grilled Rumb with Peper Sauce
Nạc Mông Bò Nướng Sốt Tiêu Xanh

Australian Beef Stewed in Red Wine, Potato, and Carrot Served with
Nha Trang Baguette
Bò Úc Nấu Vang Đỏ, Khoai Tây, Cà Rốt dùng kèm Bánh Mì Nha Trang

SIGNATURE PACKAGE
GÓI SIGNATURE
VND 1,279,000++ per person (khách)

VEGETABLES / RAU

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Stir-Fried Vegetables with XO Sauce
Rau Củ Xào Sốt XO

Braised Bok Choy with Mushroom and Garlic Sauce
Cải Thìa Hầm Sốt Nấm Và Tỏi

Stir-Fried Broccoli with Garlic
Súp Lơ Xào Tỏi

Vegetables And Shiitake Mushroom in Garlic Sauce
Rau Xào Nấm Đông Cô Và Sốt Tỏi

Lettuce Salad in Vinaigrette Sauce
Sa Lát Dầu Dấm

DESSERTS / TRÁNG MIỆNG

Please Choose 01 | Vui Lòng Chọn 1 Món

Fresh Fruits: American Black Grapes and Yellow Orange
Trái Cây Tươi: Nho Đen Và Cam Mỹ Vàng

Tiramisu
Bánh Kem Mềm Kiểu Ý

Crème Caramel with Fresh Fruits
Kem Flan Ăn Kèm Trái Cây Tươi

Lotus And Longan Sweet Soup
Chè Hạt Sen Nhân Nhục

Apple Pie And Vanilla Ice Cream
Bánh Táo Nướng Dùng Kèm Kem Vanilla



INTERCONTINENTAL.
NHA TRANG

INTERCONTINENTAL
World of Weddings