

---

THE GRAND HO TRAM

---

WEDDING WESTERN MENU

VND 880,000++ per person

Menu 1

*Appetizer*

*Crab cakes, lemon shallot sauce, Dalat asparagus*

Bánh Cua , Sốt Chanh, Măng Tây Dalat

\*\*\*\*\*

*Soup*

*Roasted pumpkin soup with spices topped with sour cream*

Súp Bí Đỏ Hương Liệu và Kem Chua

\*\*\*\*\*

*Main Course*

*Slow cooked boeuf bourguignon, Steamed potatoes, Dalat vegetables*

Bò Hầm Kiểu Pháp, Khoai Tây Hấp và Rau Đà Lạt

\*\*\*\*\*

*Dessert*

*Vanilla cream brulée with almond tuile cookies, chocolate chip mint ice cream*

Bánh Kem Trứng Hương Vani, Kem Trà xanh Sô cô la

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING WESTERN MENU*

*VND 880,000++ per person*

*Menu 2*

*Appetizer*

*Beef Carpaccio, Caponata, Shaved Parmesan, Extra Virgin Olive Oil*  
Thịt Bò Thái Mỏng Kiểu Ý, Phô Mai Parmesan Và Dầu Olive

\*\*\*\*\*

*Soup*

*Organic green vegetables soup with chicken topped with horseradish cream*  
Súp Rau Củ Với Thịt Gà và Kem

\*\*\*\*\*

*Main Course*

*Smoked & Roasted Pork Chop, Grilled Apples, Polenta, Natural Apple Cider Jus*  
Sườn Cốt Lết Heo Nướng Sốt Táo

\*\*\*\*\*

*Dessert*

*Passion fruit Chocolate dome with passion fruit macaron*  
Bánh sô-cô-la chanh dây

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING WESTERN MENU*

*VND 880,000++ per person*

*Menu 3*

*Appetizer*

*Prawns and avocados salad, whole grain cumin dressing*

Xalach Tôm Nướng và Bơ, Sốt Mù Tạt

\*\*\*\*\*

*Soup*

*Chicken consommé, Chicken & mushroom raviolis*

Súp Gà, Hoàn thánh gà và Nấm

\*\*\*\*\*

*Main Course*

*Pan Roasted Sea bass, Grilled Vegetables, Tomato Virgin, Potato confit*

Cá Chẻm Nướng Sốt Cà Chua và Rau Củ Nướng

\*\*\*\*\*

*Dessert*

*New York cheese cake strawberry sauce*

Bánh Phô Mai Nướng Sốt Dâu

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING WESTERN MENU*

*VND 1,080,000++ per person*

*Menu 1*

*Appetizer*

*Prawns cocktail sauce, mixed salads*

Tôm sốt cocktail

\*\*\*\*\*

*Soup*

*Imported mixed mushroom soup*

Súp Kem Nấm

\*\*\*\*\*

*Main Course*

*Slow braised Australian wagyu beef, rigatoni, Dalat carrots*

Bò Wagyu Úc Hầm, Mỳ Tươi, Carrot Đà Lạt

\*\*\*\*\*

*Dessert*

*Green tea flan caramel & ice cream*

Bánh Flan Kem Trà Xanh

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING WESTERN MENU*

*VND 1,080,000++ per person*

*Menu 2*

*Appetizer*

Caesar salad, Garlic Crouton, Parmesan , Creamy Parmesan Dressing  
Xà lách Caesar và phô mai parmesan

\*\*\*\*\*

*Soup*

*French crab bisque soup, garlic sauce and croutons*  
Súp Kem Thịt Cua và Bánh Mì Nướng Tỏi

\*\*\*\*\*

*Main Course*

*Imported French duck breast, ginger orange sauce, braised red cabbage & crispy potatoes*  
Ức Vịt Nướng Sốt Cam gừng Cải Tím Xào, khoai Tây Chiên

\*\*\*\*\*

*Dessert*

*Dark chocolate opera & vanilla ice cream*  
Bánh Cafe Socola, Kem vani

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING WESTERN MENU*

*VND 1,080,000++ per person*

*Menu 3*

*Appetizer*

*Homemade smoked salmon salad, bagel chips, red organic lettuce, crispy shallots*  
Xà lách Cá Hồi Xong Khói, Bánh Mì Nướng, Hành Tím

\*\*\*\*\*

*Soup*

*Boston seafood chowder*

Súp Kem Hải Sản Kiểu Boston

\*\*\*\*\*

*Main Course*

*Roasted Norwegian salmon, carrot puree, Bok choy, Dill sauce*  
Cá Hồi Nướng, Carrot nghiền, Cải Thì , Sốt thì là

\*\*\*\*\*

*Dessert*

*Thin crispy apple tart, vanilla ice cream, caramel sauce*  
Bánh Táo Nướng Kem Vanila

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING WESTERN MENU*  
VND 1,380,000++ per person

*Menu 1*

*Appetizer*

*Poached lobster salad, avocado, greens salad, lemon olive oil*  
Xà lách Tôm Hùm, Bơ, Dầu Olive

\*\*\*\*\*

*Soup*

*Dalat organic asparagus soup topped with sour cream*  
Súp Măng Đà Lạt với Kem Sữa Chua

\*\*\*\*\*

*Main Course*

*Beef Tenderloin with peppercorn sauce, Potatoes gratin, Dalat Vegetables*  
Bò Nướng với sốt tiêu, khoai tây đút lò, Rau Củ

\*\*\*\*\*

*Dessert*

*Trio chocolate dessert: White chocolate mousse, flourless chocolate tart, chocolate ice cream*  
Bánh tráng miệng 3 loại Sô cô la.

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING WESTERN MENU*  
VNĐ 1,380,000++ per person

*Menu 2*

*Appetizer*

*Foie gras terrine Fig chutney, Brioche bun, Raspberry sauce*  
Pate gan Ngỗng Mứt trái sung và bánh mì ngọt, sốt phúc bồn tử

\*\*\*\*\*

*Soup*

*Beef consommé with oxtail dumpling*  
Súp bò với hoành thánh đuôi bò

\*\*\*\*\*

*Main Course*

*Grilled half of lobster lemon mousseline, Cheddar cheese, choy sum*  
Tôm Hùm nửa con Nướng Phô Mai và cải ngồng

\*\*\*\*\*

*Dessert*

*White chocolate tiramisu, Strawberry tart, cheese cake ice cream*  
Bánh tiramisu Sô cô la trắng, Bánh tart dâu, kem phô mai



---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING WESTERN MENU*

*VND 1,380,000++ per person*

*Menu 3*

*Appetizer*

*Trio of appetizer: crab tartar, Duck and foie gras dumpling, light smoked tuna*

Khai vị ba món: Xà lách thịt cua, bánh nhân vịt và gan ngỗng, cá ngừ xông khói

\*\*\*\*\*

*Soup*

*French lobster bisque, garlic croutons*

Súp Kem Tôm Hùm, Bánh Mì Nướng

\*\*\*\*\*

*Main Course*

*Slowed cooked short rib, Green peas, Mushroom, Red wine sauce*

Sườn bò nấu chậm, đậu Hà Lan, nấm với sốt rượu đỏ

\*\*\*\*\*

*Dessert*

*Trio of dessert: Strawberry cheese cake, Cotton candy ice cream, Strawberry Macaroon*

Tráng miệng: Bánh phô mai dâu, kem kẹo bông, bánh macaroon dâu

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING CHINESE MENU*  
*VND 880,000++ per person*

*Menu 1*

*BBQ Combinations (Char-Siew, Roasted Duck, Jelly Fish)*  
Khai Vị (Xá Xíu, Vịt Quay, Gỏi Sứa)

*Braised Seafood & Bean curd Soup with Mushroom*  
Súp Hải Sản Đậu Hủ với Nấm

*Poached Tiger Prawn with Chinese Wine*  
Tôm Sú Hấp Rượu HoaTiêu

*Pan-Fried Beef with Slice Garlic & Vegetable*  
Bò Áp Chảo với Tỏi và Rau

*Deep-Fried Tilapia Fish with Thai Sweet Chili Sauce*  
Cá Diêu Hồng Chiên Sốt Thái

*Sauteed Mixed Mushrooms with Seasonal Vegetable*  
Rau Mùa Sốt Các Loại Nấm

*Fried Rice with Shrimp & Char Siew*  
Com Chiên Tôm Và Xá Xíu

*Mix Fruits with Almond Bean curd*  
Chè Trái cây Đậu Hủ Hạnh Nhân

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING CHINESE MENU*

*VND 880,000++ per person*

*Menu 2*

*The Grand Combination Platters (Chilled Prawn Salad with Mayonnaise, Deep-Fried Duck, Spring Roll, BBQ Char-Siew)*

**Khai vị “The Grand” ( Xà lách Tôm Mayo, Chả Giò Vịt, Xá Xíu)**

*Braised Dried Scallop Soup with Assorted Seafood*

**Súp Sò Điệp Khô Và Hải Sản**

*Steamed Sea Bass Fish in Superior Soya Sauce*

**Cá Chēm Hấp Nước Tương**

*Wok-Fried Beef with Seasonal Vegetables*

**Bò Xào Sốt Tứ Xuyên & Rau Mùa**

*Braised Chicken in Superior Soya Sauce & Chinese Rose Wine*

**Gà Hầm Nước Tương và Rượu HoaTiêu**

*Sauteed Chinese Mushroom with Seasonal Vegetables*

**Nấm Đông Cô Xào Rau**

*Braised E-Fu Noodle with Straw Mushroom & Chive*

**Mỳ E fu Xào Nấm Rơm và Hẹ**

*Sweetened Red Bean Sweet Soup with Mandarin Skin*

**Chè Đậu Đỏ Cam Thảo**

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING CHINESE MENU*

*VND 880,000++ per person*

*Menu 3*

*Appetizer Combinations (Deep-Fried Prawn Coated with Mayonnaise, Siew Mai, Roasted Duck)*  
Tam Vị (Tôm Chiên với Mayo, Xίου Mại, Vịt Quay)

*Double-Boil Chicken Soup with Chinese Cabbage & Mushroom*  
Canh Gà Tiềm Cải Thảo và Nấm

*Deep-fried Prawn with Golden Garlic in Salt & Pepper*  
Tôm Chiên Tỏi và Muối Tiêu

*Steamed Sea Bass in Black Bean Sauce*  
Cá Chẽm Hấp Sốt Tàu Xi

*Deep-Fried Boneless Chicken with Lemon Sauce*  
Gà Phi Lê Chiên Sốt Chanh

*Sauteed Mixed Mushroom with Seasonal Vegetables*  
Rau Mùa Sốt Nấm Thập Cẩm

*Fried Rice with Corn, Asparagus & Char-Siew*  
Com Chiên Bắp, Măng Tây và Xá Xίου

*Chilled Honey Dew Sago Cream*  
Chè Dưa Mậ và Bột Bán

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING CHINESE MENU*

*VND 1,080,000++ per person*

*Menu 1*

*Appetizer Combinations (Deep-Fried Prawn Coated with Mayonnaise, Charsiew, Roasted Duck)*  
Tam Vị (Tôm Chiên Sốt Mayo, Xá Xíu, Vịt Quay)

*Braised Bamboo Piths & Dried Scallop Soup with Assortment of Seafood*  
Súp Sò Điệp khô Trúc Xanh và Hải Sản

*Steamed Garoupa in "Hong Kong" Style*  
Cá Mú Hấp kiểu "Hong Kong"

*Poached Tiger Prawn with Chinese Wine*  
Tôm Hấp Rượu Hoa Tiêu

*Deep-Fried Crispy Chicken with Prawn Crackers*  
Gà Chiên Giòn và Bánh Phồng Tôm

*Braised Chinese Mushroom & Sea Cucumber with Seasonal Vegetable in Oyster Sauce*  
Nấm Đông Cô Hàm Hải Sâm và Rau Mùa

*Fried Rice with Salted Fish, Diced Chicken & Asparagus*  
Cơm Chiên Cá Mặn Thịt Gà và Măng

*Chilled Mango Pudding*  
Bánh Xoài

---

THE GRAND HO TRAM

---

WEDDING CHINESE MENU

VND 1,080,000++ per person

Menu 2

*Appetizer Combinations (Japanese Maki, Deep-Chilled Prawn Salad with Mayonnaise, BBQ Char-Siew)*

Tam Vị (Cơm Cuộn, Xà lách Tôm Mayo, Xá Xíu)

*Double-Boiled Chicken Soup with Bamboo Piths & Dried Conch*

Canh Gà Tiềm Trúc Xanh và Ốc Biền

*Steamed Garoupa in "Teo Chew" Style*

Cá Mú Hấp Kiểu "Tiêu Châu"

*Wok-Fried Prawn with Oats & Pandan Leaves*

Tôm Rang Ngũ Cốc và Lá Dứa

*Deep-Fried Crispy Chicken with Golden Garlic & Prawn Crackers*

Gà Chiên Giòn với Tỏi và Bánh Phồng Tôm

*Braised Chinese Mushroom & Fish Maw with Seasonal Vegetables*

Nấm Đông Cô Hầm Bông Bóng Cá và Rau

*Fried Rice with Chinese Sausage Wrapped in Lotus Leaves*

Cơm Chiên Lạp Xưởng Lá Sen

*Double-Boiled Water Chestnut Sweet Soup with Dried Longan & Red Dates*

Chè Củ Năng Nhân Nhục và Táo Tàu

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING CHINESE MENU*

*VND 1,080,000++ per person*

*Menu 3*

*Appetizer Combinations (Siew Mai, Chilled Jelly Fish, Roasted Duck)*  
Tam Vị( Xú Mại, Gỏi Sứa, Vịt Quay)

*Seafood Hot & Sour Soup*  
Súp Hải Sản Chua Cay

*Deep-Fried Garoupa in "Pattaya" Style with Condiments*  
Cá Mú Chiên Sốt "Pattaya"

*Wok-Fried Prawn in Fried Garlic "Hong Kong" Style*  
Tôm Rang Tỏi kiểu "Hong Kong"

*Steamed Chicken with Chinese Herbs Wrapped in Lotus Leaves*  
Gà Hấp Lá Sen kiểu Trung Hoa

*Braised Dried Scallop & Chinese Mushroom with Seasonal Vegetables*  
Sò Điệp Khô Hàm Nấm Đông Cô và Rau Mùa

*Braised E-Fu Noodle with Pork & Shredded Mushroom & Carrot*  
Mỳ Efu Xào Nấm, Thịt Heo Và Cà rốt

*Hot Red Bean Soup with Lotus Seed & Lily Bulbs*  
Chè Đậu Đỏ Hạt Sen

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING CHINESE MENU*

*VND 1,380,000++ per person*

*Menu 1*

*Lobster Salad with Fresh Fruits & Mayonnaise*  
Xà lách Tôm Hùm với Trái Cây và Sốt Mayo

*Double boiled chicken soup with fish maw and Chinese cabbage*  
Gà tiềm cải bách thảo với bong bóng cá

*Steamed Dragon Garoupa in "Hong Kong" Style*  
Cá Mú Hấp Kiểu "Hong Kong"

*Wok-Fried Prawn with Oats & Pandan Leaves*  
Tôm Rang Ngũ Cốc và Lá Dứa

*Deep-Fried Crispy Chicken with Golden Garlic & Prawn Crackers*  
Gà Chiên Giòn với Tỏi và Bánh Phồng Tôm

*Braised Chinese Mushroom & Abalone Sliced with Seasonal Vegetable*  
Bào Ngư Hầm Nấm và RauMùa

*Fried Rice with Chinese Sausage Wrapped in Lotus Leaves*  
Cơm Chiên Lạp Xưởng Lá Sen

*Chilled Mango Sago Cream*  
Chè Xoài và Bột Bán



---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING CHINESE MENU*  
VNĐ 1,380,000++ per person

*Menu 2*

*Roasted Suckling Pig*  
Heo Sĩa Quay

*Seafood Dried Scallop Soup with Spinach*  
Súp hải sản sò điệp khô bó xôi

*Wok Fried Pork Rib "Kinh Đô" Sauce*  
Sườn xào sốt kinh đô

*Steamed King Prawn, Garlic Soya Sauce*  
Tôm càng xanh hấp tỏi

*Deep fried garoupa with sweet and sour sauce*  
Cá mú chiên giòn sốt chua ngọt

*Steamed Broccoli, Egg White Sauce*  
Bông cải xanh sốt trứng

*Fried rice with chinese sausage wrap in lotus leave*  
Cơm chiên lạp xưởng lá sen

*Chilled mango Pudding with mixed fruit Salad*  
Pudding xoài và trái cây

---

THE GRAND HO TRAM

---

WEDDING CHINESE MENU

VND 1,380,000++ per person

Menu 3

五福临门拼盘

*Four-Fortune Combinations (Japanese Maki, Deep-Fried Spring Roll, Chilled Prawn Salad with Mayonnaise, Jelly Fish)*

Khai Vị Tứ Sắc (Cơm Cuộn, Chả Giò Chiên, Xà lách Tôm Trộn Mayo và Gỏi Sứa)

*Braised Shank's Fin Soup with Crab Meat*

Súp Vi Cá và Thịt Cua

*The Grand Roasted Duck*

Vịt Quay "The Grand

*Wok seared scallops in black bean sauce*

Sò điệp, áp chảo sốt tàu xì

*Pan Seared beef tenderloin black pepper sauce*

Thăn áp chảo bò sốt tiêu đen

*Braised asparagus with crab meat and crab roe*

Măng tây sốt thịt cua và gạch cua

*Stir-Fried Udon Noodle with Capsicum & Assorted Seafood*

Mỳ Udon Xào Ớt và Hải Sản

*Chilled Mango Pudding with mixed Fruits Salad*

Bánh Xoài Lạnh và Salad Trái Cây

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING VIETNAMESE MENU*  
*VND 880,000++ per person*

*Menu 1*

*Banana Blossom Salad with Shredded Roasted Duck, Calamansi Dressing*

Gỏi Hoa Chuối Vịt Quay

*Seafood and Asparagus Soup*

Súp Hải Sản Măng Tây

*Wok-Fried Tiger Prawn with Chili Garlic*

Tôm Rang Tỏi Ót

*Grilled Sea Bass Fish Fillet with Banana Leaves*

Cá Chẽm Nướng Lá Chuối

*Vietnamese Braised Beef with Spices Served with Bread*

Bò Kho và Bánh Mì

*Braised Spinach with Mushroom in Oyster Sauce*

Cải Bó Xôi Xào Các Loại Nấm và Dầu Hào

*Fried Rice with Chicken*

Cơm Chiên Thịt Gà

*Coconut Agar-Agar Pudding*

Râu Câu Dừa

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING VIETNAMESE MENU*  
*VND 880,000++ per person*

*Menu 2*

*Cabbages Salad with Shredded Chicken & Laksa Leaves*  
Gỏi Gà Xé Bắp Cải và Rau Răm

*Minced Beef and Mushroom Soup with Quail Egg*  
Súp Bò Bằm và Nấm với Trứng Cút

*Steamed Sea Bass Fish with Soya Sauce and Ginger*  
Cá Chẻm Hấp Tương Gừng

*Stir-Fried Beef with Black Peppercorn*  
Bò Xào Sốt Tiêu Đen

*Braised Chicken with Lotus Seed*  
Gà Nấu Hạt Sen

*Stir-Fried mixed Mushrooms and Vegetables*  
Nấm Các Loại Xào Rau

*Wok-Fried Egg Noodle with Assorted Meat*  
Mỳ Trứng Xào Thịt Thập Cẩm

*Chilled Sweet Soup with Lotus Seed and Dried Longan*  
Chè Nhãn Nhục Hạt Sen

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING VIETNAMESE MENU*  
*VND 880,000++ per person*

*Menu 3*

*Green Mango Salad with Dried Shrimp, Chili Fish Sauce*  
Gỏi Xoài Tôm Khô

*Sweet Corn Soup with Minced Chicken*  
Súp Bắp Thịt Gà

*Sautéed Chicken with Chili Sate Sauce*  
Gà Xào Sốt Sa Tế

*Steamed Tiger Prawn with Coconut Juice*  
Tôm Hấp Nước Dừa

*Braised Pork Trotter with Five Spices*  
Giò Heo Hầm Ngũ Vị

*Braised Chinese Mushroom with Pok Choy in Oyster Sauce*  
Cải Thìa Xào Nấm Đông Cô Sốt Dầu hào

*Fried Rice with Dried Shrimp and Dried Sausage*  
Cơm Chiên Tôm Khô và Lạp Xưởng

*Water Chestnut Sweet Soup with Dried Longan*  
Chè Củ Nắng và Nhãn Nhục

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING VIETNAMESE MENU*  
*VND 1,080,000++ per person*

*Menu 1*

*Coconut Heart Salad with Pork Belly & Tiger Prawn, Peanut Crush*  
Gỏi Củ Hủ Dừa Tôm Thịt

*Double-Boiled chicken with dried scallop and bamboo piths*  
Canh Gà tiềm sò điệp trúc xinh

*Roasted Chicken and Fried Sticky Rice*  
Gà Quay và Sôi Chiên

*Crispy Garoupa with Tamarind Sauce*  
Cá Mú Chiên Sốt Me

*Braised Beef with Pork Liver Pate Served with Bread*  
Bò Hầm Pate Kèm Bánh Mì

*Stir-Fried Choy Sum with White Fungus in Oyster Sauce*  
Cải Ngọt Xào Nấm Tuyết Sốt Dầu Hào

*Fried Rice with Prawn and Sausage*  
Cơm chiên Tôm và Lạp Xưởng

*Coconut Cream Caramel*  
Bánh Flan Dừa

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING VIETNAMESE MENU*  
*VND 1,080,000++ per person*

*Menu 2*

*Lotus Stem Salad with Jumbo Prawn, Mint Leaves*  
Gỏi Ngó Sen Tôm

*Double-boiled Black Chicken Soup with Herbal*  
Canh Tiềm Gà Ấc

*Roasted Duck with Steamed Bun*  
Vịt Quay và Bánh Bao Hấp

*Crispy Soft Shell Crab with Thai Sweet Chili Sauce*  
Cua Lột Chiên Sốt Chua Ngọt

*Vietnamese Braised Beef Shank With Carrot And Herbs, Served With Bread*  
Bò Hầm Gia Vị & Cà Rốt, Bánh Mì

*Stir-Fried Lotus Root and Vegetables*  
Củ Sen Xào Rau Các Loại

*Fried Rice with Ham and Dried Scallop*  
Cơm Chiên Thịt Nguội và Sò Điệp Khô

*Seasonal fruit plater*  
Trái cây thập cẩm theo mùa

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING VIETNAMESE MENU*  
*VND 1,080,000++ per person*

*Menu 3*

*Semi Sun-Dried Squid Salad with House-Made Pickles, Fresh Herbs*  
Gỏi Mực Một Nắng với Rau Mùi

*Hot and Sour Seafood Soup*  
Súp Hải Sản Chua Cay

*Steamed Garoupa with Soya Sauce and Ginger*  
Cá Mú Hấp Tương Gừng

*Stir-Fried Beef with Piper Lolot Leaves*  
Bò Xào Lá Lốt

*Roasted Pork Belly Served with Fresh Vermicelli*  
Heo Quay và Bánh Hủ

*Braised mixed Mushrooms with Broccoli in Oyster Sauce*  
Nấm Hầm Bông Cải Sốt Dầu Hào

*Garlic Fried Rice with Assorted Meats*  
Com Chiên Tỏi và Thịt

*Purple Sticky Rice and Yoghurt Pudding*  
Chè Nếp Cẩm và Kem Sữa Chua



---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING VIETNAMESE MENU*  
*VND 1,380,000++ per person*

*Menu 1*

*Roasted Suckling Pig with Steamed Bun, Hoisin Sauce*  
Heo Sũa Quay Bánh Bao Hấp

*Double-Boiled Beef Tendon and Mushroom*  
Canh Tiềm Gân Bò và Nấm

*Roasted Duck and Fried Bun*  
Vịt Quay và Bánh Bao Chiên

*Stir-Fried Scallop with Chili Lemongrass*  
Sò Điệp Xào Xả Ớt

*Grilled Australian Beef Sirloin with Black Pepper Sauce*  
Bò Úc Nướng Sốt Tiêu

*Stir-Fried Asparagus and Broccoli with Abalone Sauce*  
Măng Tây Xào Bông Cải Xanh Sốt Bào Ngũ

*Salted Fish Fried Rice with Seafood*  
Cơm Chiên Cá Mặn và Hải Sản

*Pandan Coconut Custard Cake*  
Bánh Lá Dừa Kem Sũa Trứng

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING VIETNAMESE MENU*  
*VND 1,380,000++ per person*

*Menu 2*

*Pomelo salad with tiger prawns, sesame seed, Rolled beef in rice cake*  
Gỏi bưởi tôm sú, hạt mè, phở cuốn thịt bò

*Seaweed and Crab meat soup*  
Súp thịt cua rong biển

*Roasted chicken and fried sticky rice*  
Gà quay xôi chiên

*Grilled Salmon Fillet in Banana Leaf*  
Cá Hồi Nướng Lá Chuối

*Braised beef with green peppercorn and bread*  
Bò hầm tiêu xanh, bánh mì

*Wok-Fried "Thien Ly" Flower and Vegetables with Garlic*  
Thiên Lý Xào Rau và Tỏi

*Lotus seed fried rice with assorted meat*  
Cơm Chiên Thập Cẩm Lá Sen

*Pandan Coconut cream caramel*  
Bánh flan dừa

---

THE GRAND HO TRAM

---

*WEDDING VIETNAMESE MENU*  
*VND 1,380,000++ per person*

*Menu 3*

*Jelly Fish Salad with Cucumber, Sesame Oil*  
Gỏi Sứa Trộn Dưa Leo và Hương Dầu Mè

*Seafood and Bean curd Soup with Sea Moss*  
Súp Hải Sản Đậu Hũ Và Tóc Tiên

*Roasted Pigeon with Fried Sticky Rice*  
Bò Câu Quay và Xôi Chiên

*Grilled River Prawn with Chili Rock Salt*  
Tôm Càng Nướng Muối Ớt

*Stir-Fried Ostrich with Chili and Cashew Nut*  
Đà Điểu Xào Hạt Điều

*Wok-Fried Kailan and Bean with Garlic*  
Cải Rổ Xào Đậu và Tỏi

*Beef Hot Pot*  
Lẩu Bò

*Four-flavour soya bean curd in pandan syrup*  
Chè khúc bạch 4 mùi