

pullman

DANANG BEACH RESORT



WEDDING

CHO MỘT ĐÁM CƯỚI HOÀN HẢO CREATE YOUR PERFECT WEDDING

Đánh dấu khởi đầu cho hành trình trọn đời bên bờ biển Đà Nẵng nên thơ, và trải nghiệm sự kết hợp hoàn hảo giữa dịch vụ cao cấp và ẩm thực đa dạng, tinh tế. Tại Pullman Danang Beach Resort, mỗi hôn lễ được chăm chút tỉ mỉ để kể nên câu chuyện tình yêu theo dấu ấn riêng của hai bạn.

Trải nghiệm cưới trọn vẹn bao gồm:

- Một chuyên gia hỗ trợ cho sự kiện.
- Ẩm thực phong phú.
- Đa dạng lựa chọn về địa điểm từ hội trường tiệc lớn đến hồ bơi hay khu vực lễ bên bãi biển.
- Nâng hạng phòng miễn phí cho cô dâu và chú rể và trang trí phòng cho cặp đôi.

Celebrate the beginning of forever against the breathtaking backdrop of Danang's pristine beachfront, where impeccable service and refined cuisine come together seamlessly. At Pullman Danang Beach Resort, every celebration is thoughtfully curated to bring your unique love story to life.

Your wedding experience includes:

- A dedicated wedding specialist.
- Bespoke dining experiences.
- A choice of elegant venues, from the beachfront and poolside to the grand ballroom.
- Complimentary room upgrade for the bride and groom, complete with a romantic honeymoon set-up.



ĐỊA ĐIỂM TỔ CHỨC VENUE	DIỆN TÍCH SURFACE (m ²)	CHIỀU CAO HEIGHT (m)	HỘI NGHỊ BOARDROOM	CHỮ U U-SHAPE	LỚP HỌC CLASSROOM	RẠP HÁT THEATRE	COCKTAIL COCKTAIL	TIỆC BANQUET	BÁN NGUYỆT CABARET	SONG PHƯƠNG BILATERAL
---------------------------	---	----------------------------	-----------------------	------------------	----------------------	--------------------	----------------------	-----------------	--------------------------	-----------------------------

LOTUS BALLROOM	720	5.4	NA	NA	420	630	700	500	240	NA
RESTAURANT EPICE TERRACE	285	NA	NA	NA	NA	NA	200	150	NA	NA
SWIMMING POOL	NA	NA	NA	NA	NA	NA	450	400	NA	NA
BEACH AREA	750	NA	NA	NA	NA	NA	500	450	NA	NA



KHÔNG GIAN CƯỚI ĐẲNG CẤP

Từ bãi cát trắng nguyên sơ bên bờ biển Đà Nẵng đến phòng hội nghị sang trọng đầy tinh tế, Pullman Danang Beach Resort mang đến những không gian cưới đa dạng, đáp ứng mọi yêu cầu của cô dâu và chú rể. Dù là buổi lễ thân mật hay tiệc cưới lộng lẫy, mỗi không gian đều là phong nền hoàn hảo để lưu giữ trọn vẹn kỷ niệm lứa đôi.

MAGICAL VENUES

From the pristine white sands of Danang Beach to the timeless elegance of our grand ballroom, Pullman Danang Beach Resort offers an exceptional collection of wedding venues for every style of celebration. Whether you envision an intimate seaside ceremony or a spectacular reception, each setting provides the perfect backdrop for unforgettable moments.

KHÔNG GIAN CƯỚI ĐẲNG CẤP MAGICAL VENUES

Phòng Hội Nghị Lotus *Lotus Ballroom*

Với diện tích lên đến 720m² và dễ dàng chia thành 3 phòng nhỏ, phòng hội nghị Lotus là không gian lý tưởng cho những tiệc cưới lớn hay những lễ kỷ niệm thân mật.

With 720m² of indoor space, this impressive venue is perfect for big wedding parties, or can be divided into smaller sections for more intimate events.

Bãi Biển Nền Thơ *Beach Area*

Trao lời nguyện ước giữa vẻ đẹp nguyên sơ của biển Đà Nẵng, nơi biển xanh, trời rộng và bãi cát trắng mịn hòa quyện – khung cảnh hoàn mỹ cho ngày trọng đại.

Exchange your vows against the breathtaking beauty of Danang Beach, where endless ocean views and pristine white sands create an unforgettable setting for your special day.

Bãi Cỏ Xanh Mát *Lawn Area*

Tổ chức ngày trọng đại trên thảm cỏ rộng mở và làn gió biển dịu dàng, để mỗi khoảnh khắc đều trở thành dấu ấn lãng mạn và đáng nhớ.

Celebrate your love amidst lavish lawns and gentle sea breezes – an elegant outdoor setting for an unforgettable wedding.



HỘI TRƯỜNG TIỆC LOTUS/ LOTUS GRAND BALLROOM



KHU VỰC BÃI CỎ / LAWN AREA

ROMEO & JULIET

Trao nhau lời thề ước trọn đời dưới mái vòm trong khung cảnh đại dương xanh và đánh dấu sự bắt đầu ngọt ngào của cuộc sống bên cạnh một nửa của mình.

Bao gồm:

- 02 đêm nghỉ tại biệt thự với điểm tâm sáng tại phòng.
- Đưa đón sân bay với dịch vụ riêng.
- Trang trí phòng lãng mạn.
- Trang trí tại địa điểm cưới bao gồm cổng hoa, hoa đặt bàn và đường hoa.
- Hoa cưới cô dâu & hoa cài ngực chú rể.
- Chủ hôn (tiếng Anh).
- Rượu sâm-panh (cho cô dâu & chú rể).
- Sự hỗ trợ từ chuyên viên lên kế hoạch cho tiệc cưới.
- Bữa tối đặc biệt lãng mạn cho cặp đôi (bao gồm 1 chai sâm panh).
- 180 phút trị liệu cho cặp đôi tại The Năng Spa, bao gồm một chai rượu có ga.

VND **75,500,000** Net

Dành riêng cho cặp uyên ương
(chỉ cô dâu & chú rể)

Start your journey towards marital bliss in the most romantic and intimate way possible: exchanging your vows in a stunning oceanfront gazebo, overlooking the sparkling sea.

The package includes:

- Two-night stay in a cottage with daily breakfast in the room.
- Two-way private airport transfers.
- Honeymoon amenities.
- Wedding venue decorations, including a path of petals, flower arch and table centerpiece.
- Bridal bouquet and groom's corsage.
- Music and audio system.
- Wedding celebrant (English-speaking).
- Champagne for toast (one glass each for bridal and groom).
- Personal wedding coordinator.
- Special romantic dinner for two (including bottle of champagne).
- 180-minute couple's massage at The Năng Spa, including bottle of sparkling wine.

VND **75,500,000** Net

Per couple (exclusively for the bride & groom)

*Tất cả mức giá được niêm yết bằng Đồng Việt Nam (VND), đã bao gồm thuế và phí dịch vụ hiện hành.

*Giá có thể được điều chỉnh mà không cần thông báo trước.

*All rates are quoted in Vietnamese Dong (VND), inclusive of taxes and service charges, and are subject to change without prior notice.

GÓI
PACKAGE

ĐẶC BIỆT/ SPECIAL OFFER

KHỞI ĐẦU CỦA HẠNH PHÚC

Một đám cưới thân mật nhưng không kém phần lãng mạn với gia đình và những người bạn thân thiết trong không gian thoáng đãng của biển xanh hay bên bãi cỏ xanh mướt.

Bao gồm:

- Ưu đãi giá phòng đặc biệt cho khách tham dự tiệc cưới.
- Miễn phí nâng hạng phòng lên Suite cho cặp đôi.
- Trang trí phòng lãng mạn.
- Trang trí tại địa điểm cưới với cổng hoa, vòm hoa, trang trí bàn tiệc và đường hoa.
- Hoa cho cô dâu và hoa cài áo chú rể.
- Nhạc nền và âm thanh cơ bản.
- Chủ hôn (tiếng Anh).
- Người hỗ trợ tổ chức đám cưới theo cá nhân.
- Bánh cưới (cho tiệc cưới với từ 20 khách).
- Rượu sâm panh (cô dâu và chú rể).
- Thực đơn theo món hoặc tiệc buffet (từ 40 khách).
- In thực đơn và sổ bàn.

VND **70,500,000** Net
Dành cho 10 khách

Phụ thu từ khách thứ 11:
VND **1,800,000** Net/khách

BLISSFUL BEGINNINGS

Designed for an intimate and stylish wedding with a small party of friends or family, this package offers a serene wedding ceremony either on our white sandy beach or an indoor venue.

The package includes:

- Special accommodation rate for wedding guests.
- Complimentary upgrade to suite for the happy couple.
- Honeymoon amenities.
- Wedding venue decorations, including a path of petals, 2 floral stands, gazebo & table centerpiece.
- Bridal bouquet and groom's corsage.
- Ceremony set-up with chairs and flowers.
- Music and audio system.
- Wedding celebrant (English-speaking).
- Personal wedding coordinator.
- Wedding cake (for weddings with min. 20 guests).
- Champagne for toast (one glass each for bridal and groom).
- Set menu or buffet dinner (min. 40 guests for buffet).
- Printed table plan and menu cards.

VND **70,500,000** Net
Per 10 guests

Additional guests:
VND **1,800,000** Net/guest

*Tất cả mức giá được niêm yết bằng Đồng Việt Nam (VND), đã bao gồm thuế và phí dịch vụ hiện hành.

*Giá có thể được điều chỉnh mà không cần thông báo trước.

*All rates are quoted in Vietnamese Dong (VND), inclusive of taxes and service charges, and are subject to change without prior notice.

GÓI
PACKAGE

ĐẶC BIỆT / SPECIAL OFFER

TIỆC CƯỚI PHONG CÁCH TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM

Một đám cưới phong cách đậm nét thuần Việt với áo dài, khăn đóng dành cho cô dâu chú rể với nghi thức Lễ Hằng Thuận từ sư thầy.

Bao gồm:

- Giá phòng ưu đãi cho khách tham dự tiệc cưới.
- Miễn phí nâng hạng phòng lên Suite cho cặp đôi.
- Trang trí phòng lãng mạn.
- Nghi thức lễ: cầu phúc, tiệc trà (tối đa 20 khách), nhạc nền truyền thống.
- Mâm quả cưới (7 mâm) cho nghi thức lễ.
- Hoa tươi đặt bàn và sân khấu.
- Hoa cầm tay cho cô dâu và hoa cài áo chú rể.
- MC cho hôn lễ trong vòng 30 phút.
- Các trang trí căn bản tại địa điểm được chọn bao gồm trụ hoa, cổng hoa, trang trí bàn tiệc & đường hoa.
- Bánh cưới (với đám cưới từ 20 khách).
- Rượu sâm panh (4 ly cho cô dâu và chú rể tại bàn đón khách).
- Thực đơn món Việt theo thực đơn hoặc tiệc buffet (tối thiểu 40 khách).
- Tháp rượu sâm panh.
- In thực đơn và sổ bàn.

VND **73,500,000** Net

Dành cho 10 khách

Phụ thu từ khách thứ 11:

VND **1,600,000** Net/khách

TRADITIONAL VIETNAMESE CEREMONY

Our charming Vietnamese wedding ceremony provides an elegant and spiritual occasion for loving couples, including traditional costumes and Buddhist monk's blessings.

The package includes:

- Special accommodation rate for wedding guests.
- Complimentary upgrade to suite for the happy couple.
- Honeymoon amenities.
- Ceremony services: blessing altar, tea ceremony (max. 20 pax), background music.
- Traditional Vietnamese gift trays (seven trays) during ceremony.
- Fresh flowers on ceremony table & stage.
- Bridal bouquet and groom's corsage.
- MC for ceremony (30 mins).
- Wedding venue decorations, including a path of petals, 2 floral stands, gazebo and table centerpiece.
- Wedding cake (for weddings with min. 20 guests).
- Champagne for toast (two glasses each for bridal and groom).
- Vietnamese set menu or buffet dinner (min. 40 guests for buffet).
- Champagne tower during wedding dinner.
- Printed table plan and menu cards.

VND **73,500,000** Net

Per 10 guests

Additional guests :

VND **1,600,000** Net/guest

*Tất cả mức giá được niêm yết bằng Đồng Việt Nam (VND), đã bao gồm thuế và phí dịch vụ hiện hành.

*Giá có thể được điều chỉnh mà không cần thông báo trước.

*All rates are quoted in Vietnamese Dong (VND), inclusive of taxes and service charges, and are subject to change without prior notice.

GÓI PACKAGE

ĐẶC BIỆT/ SPECIAL OFFER



DỊCH VỤ KHÁC

- Chụp hình ngày cưới (nguyên ngày).
- Chụp hình cưới tại khách sạn.
- Quay phim ngày cưới (nguyên ngày).
- Làm tóc và trang điểm cô dâu (ngày cưới).
- Sổ ký tặng.
- Quà tặng ngày cưới (dựa theo số lượng khách).

GIẢI TRÍ

- Múa lân.
- Đàn organ.
- Ban nhạc flamenco.
- Ban nhạc hiện đại.
- Biểu diễn nhạc cụ (violin, cello, 2 ghi-ta).
- Biểu diễn nhạc cụ (saxophone ghi-ta, violin).
- Biểu diễn âm nhạc truyền thống Việt Nam (90 phút).



EXTRA WEDDING SERVICES

- Wedding photographer (full day).
- Pre-wedding photo shoot at resort.
- Wedding video recording (full day).
- Hair & make-up (wedding day).
- Guest book.
- Wedding gifts (based on total guest numbers).

ENTERTAINMENT

- Lion dance.
- Organ.
- Flamenco band.
- Modern band.
- Instrumental band (violin, cello, 2 guitars).
- Instrumental band (saxophone, guitar, violin).
- Vietnamese traditional performance (90 mins).

BUFFET ẨM THỰC QUỐC TẾ

QUẦY XA-LÁT

- 1. Xa-lát rau xanh các loại kèm với thịt ba chỉ muối nướng giòn, phô mai parmesan, bánh mì nướng giòn, sốt dầu giấm, sốt Caesar, cà chua, dưa leo và trứng cắt
- 2. Sushi: sushi cuộn cá ngừ, rau củ, gà teriyaki và gia vị ăn kèm (nước tương, mù tạt xanh, gừng chua)
- 3. Các món gỏi cuốn Việt Nam: gỏi cuốn thịt bò, gỏi cuốn chay, gỏi cuốn hải sản và gia vị ăn kèm (nước tương, nước mắm chua ngọt)
- 4. Bánh tráng
- 5. Xa-lát bắp cải với cà rốt và đậu phộng rang
- 6. Xa-lát cá ngừ với rong biển và bột ớt cựa gà
- 7. Gỏi hoa chuối hải sản
- 8. Tôm sú lạnh với gia vị ăn kèm: sốt mayo, chanh, muối tiêu và tương ớt
- 9. Gỏi gà nướng sốt teriyaki với mè rang
- 10. Gỏi bò kiểu Thái
- 11. Cá hun khói với nụ bạch hoa và chanh
- 12. Thịt nguội các loại

QUẦY SÚP & BÁNH MÌ

- 1. Súp kem bí đỏ
- 2. Bánh mì các loại và bơ

INTERNATIONAL BUFFET

SALAD STATION

- 1. *Make your own salad: mixed lettuce, cos lettuce, bacon, parmesan cheese, croutons, vinaigrette dressing, Caesar dressing, tomato, cucumber and quail eggs*
- 2. *Sushi: maki rolls of tuna, vegetable, teriyaki chicken, condiments (soy sauce, wasabi, pickled ginger)*
- 3. *Vietnamese rice paper wraps: seared beef wraps, vegetarian wraps, seafood wraps and condiments (soy sauce, sweet and sour fish sauce)*
- 4. *Sesame rice cracker (V)*
- 5. *Coleslaw with cabbage and carrot, roasted crushed peanut (V)*
- 6. *Seared tuna salad with seaweed and paprika*
- 7. *Banana blossom salad with local seafood*
- 8. *Chilled steamed prawns with condiments (mayonnaise, lime wedges, salt, pepper, chili sauce)*
- 9. *Chicken teriyaki with sesame seeds*
- 10. *Thai beef salad*
- 11. *Smoked fish with capers and lime*
- 12. *Selection of cold cuts*

SOUP & BREAD

- 1. *Creamy pumpkin soup*
- 2. *Selection of artisan sourdough, Vietnamese breads and butter*

QUẦY THỰC PHẨM NÓNG

- 1. Măng tây xào bắp non và nấm shiitake
- 2. Rau củ nướng Địa Trung Hải với phô mai feta
- 3. Bông cải xào với hạnh nhân
- 4. Khoai tây luộc giòn với bơ
- 5. Cá chẽm hấp gừng và sả
- 6. Gà nướng kiểu Ấn độ và ớt chuông nướng
- 7. Bò xào cải thìa và sốt dầu hào
- 8. Thịt heo quay giòn da với sốt me & sốt táo
- 9. Cà-ri xanh kiểu Thái với thịt gà
- 10. Cà-ri hải sản
- 11. Cơm chiên hải sản
- 12. Cơm trắng

MÓN QUAY

- 1. Bò luộc giòn da với mật ong và mù tạt
- 2. Đùi cừu quay với mứt bạc hà

QUẦY MÌ

- 1. Nui Ý và mì sợi Ý, phục vụ kèm cà chua, phô mai, thịt nguội, sốt bò băm, sốt kem nấm và sốt pesto
- 2. Phở phục vụ kèm thịt bò, giò heo, húng tây, ớt, chanh, giá, nước mắm

HOT DISHES

- 1. *Stir-fried asparagus with fresh baby corn and shiitake mushrooms (V)*
- 2. *Mediterranean grilled vegetable with feta cheese (V)*
- 3. *Cauliflower and broccoli with almond flakes (V)*
- 4. *Baked potato with herb butter (V)*
- 5. *Steamed sea bass fillet with lemongrass and ginger*
- 6. *Tandoori chicken with grilled bell peppers*
- 7. *Stir-fried beef with bok choy and oyster sauce*
- 8. *Crispy skin roast pork belly with tamarind sauce and apple sauce*
- 9. *Thai green curry chicken*
- 10. *Vietnamese seafood curry*
- 11. *Seafood fried rice*
- 12. *Steamed jasmine rice*

ROAST STATION

- 1. *Roast beef with honey mustard*
- 2. *Roast lamb leg with mint jelly*

PASTA / NOODLE STATION

- 1. *Italian summer penne and spaghetti with assorted condiments (tomato, parmesan cheese, bacon, bolognese sauce, cream mushroom sauce, pesto)*
- 2. *Pho noodle with assorted condiments (beef, culantro, basil, chili, lime, bean sprout, fish sauce)*

QUẦY PHÔ MAI

- 1. Các loại phô mai quốc tế

QUẦY TRÁNG MIỆNG

- 1. Bánh chuối với vải và rượu Frangelico
- 2. Bánh dâu
- 3. Bánh kem hương cà phê kiểu Ý
- 4. Chè mít bột báng với cốt dừa
- 5. Bánh trứng với trái cây nhiệt đới
- 6. Bánh phô mai hương cà phê
- 7. Panna cotta hương sả và mâm xôi
- 8. Bánh kem sô-cô-la
- 9. Trái cây theo mùa

***Thực đơn có thể thay đổi theo yêu cầu.**

CHEESE SELECTION

- 1. Selection of international cheese

DESSERTS

- 1. Bananas with lychee liqueur & Frangelico
- 2. Strawberry shortcake verrines
- 3. Italian tiramisu
- 4. Coconut sago and jackfruit 'che' sweet soup
- 5. Tropical fruit pavlova
- 6. Saigon coffee cheesecake
- 7. Lemongrass and raspberry panna cotta
- 8. Black forest slices
- 9. Freshly sliced fruits

***Menu may be changed on request.**

TIỆC NƯỚNG HẢI SẢN TỰ CHỌN

QUẦY XA-LÁT

- 1. Xa-lát rau xanh các loại kèm với thịt ba chỉ muối nướng giòn, phô mai parmesan, bánh mì nướng giòn, sốt dầu giấm, sốt Caesar, cà chua, dưa leo và trứng cút
- 2. Sushi: sushi cuộn cá ngừ, rau củ, gà teriyaki và gia vị ăn kèm (nước tương, mù tạt xanh, gừng chua)
- 3. Các món gỏi cuốn Việt Nam: gỏi cuốn thịt bò, gỏi cuốn chay, gỏi cuốn hải sản và gia vị ăn kèm (nước tương, nước mắm chua ngọt)
- 4. Bánh trắng
- 5. Xa-lát bắp cải với cà rốt và đậu phộng rang
- 6. Xa-lát cá ngừ với rong biển và bột ớt cựa gà
- 7. Gỏi hoa chuối trộn tôm
- 8. Pa-tê hải sản với sốt ớt
- 9. Gỏi càng cua hải sản
- 10. Gỏi bạch tuột với rau cải lông và giấm đen balsamic
- 11. Tôm sú lạnh với gia vị ăn kèm: sốt mayo, chanh, muối tiêu và tương ớt
- 12. Vẹm xanh hấp ăn lạnh

QUẦY SÚP & BÁNH MÌ

- 1. Canh chua hải sản
- 2. Bánh mì các loại và bơ

SEAFOOD BBQ BUFFET

SALAD STATION

- 1. Make your own salad: mixed lettuce, cos lettuce, bacon, parmesan cheese, croutons, vinaigrette dressing, Caesar dressing, tomato, cucumber and quail eggs
- 2. Sushi: maki rolls of tuna, vegetable, teriyaki chicken, condiments (soy sauce, wasabi, pickled ginger)
- 3. Vietnamese rice paper wraps: seared beef wraps, vegetarian wraps, seafood wraps and condiments (soy sauce, sweet and sour fish sauce)
- 4. Sesame rice cracker (V)
- 5. Coleslaw with cabbage and carrot, roasted crushed peanut (V)
- 6. Seared tuna salad with seaweed and paprika
- 7. Banana blossom salad with shrimp
- 8. Seafood terrine with chili sauce
- 9. Vietnamese pepper elder salad with seafood
- 10. Baby octopus salad with rocket and balsamic dressing
- 11. Chilled steamed prawns with condiments (Mayonnaise, lime wedges, salt, pepper, chili sauce)
- 12. Steamed mussels on ice

SOUP & BREAD

- 1. Sweet and sour seafood soup
- 2. Selection of artisan sourdough, Vietnamese breads and butter

QUẦY THỰC PHẨM NÓNG

- 1. Măng tây xào bắp non và nấm shiitake
- 2. Rau củ nướng Địa Trung Hải với phô mai feta
- 3. Bông cải xào với hạnh nhân
- 4. Khoai tây đút lò với bơ
- 5. Cá chẽm hấp gừng và sả
- 6. Cá hồi cuộn thịt heo muối nướng
- 7. Tôm xào rau củ
- 8. Hàu nướng kiểu Úc
- 9. Núi Ý xào hải sản với sốt kem
- 10. Cà-ri hải sản
- 11. Cơm chiên hải sản
- 12. Cơm trắng

QUẦY NƯỚNG

- 1. Cá hồng đút lò với chanh, thì là và nụ bạch hoa
- 2. Tôm mũ ni nướng bơ với rau mùi

QUẦY MÌ

- 1. Núi Ý và mì sợi Ý, phục vụ kèm cà chua, phô mai, thịt nguội, sốt bò băm, sốt kem nấm và sốt dầu pesto

QUẦY PHÔ MAI

- 1. Các loại phô mai quốc tế

HOT DISHES

- 1. *Stir-fried asparagus with fresh baby corn and shiitake mushrooms (V)*
- 2. *Mediterranean grilled vegetable with feta cheese (V)*
- 3. *Cauliflower and broccoli with almond flakes (V)*
- 4. *Baked potato with herb butter (V)*
- 5. *Steamed sea bass fillet with lemongrass and ginger*
- 6. *Grilled salmon wrapped with bacon*
- 7. *Stir-fried whole prawn and vegetable in oyster sauce*
- 8. *Oyster Kilpatrick*
- 9. *Seafood penne pasta in creamy sauce*
- 10. *Vietnamese seafood curry*
- 11. *Seafood fried rice*
- 12. *Steamed jasmine rice*

ROAST STATION

- 1. *Whole baked red snapper with lemon, dill and capers*
- 2. *Grilled slipper lobster with herb butter*

PASTA / NOODLE STATION

- 1. *Italian summer penne and spaghetti with assorted condiments (shrimps, squid, sea bass, tomato, parmesan cheese, cream mushroom sauce, tomato sauce, pesto, chili)*

CHEESE SELECTION

- 1. *Selection of international cheese*

QUẦY TRÁNG MIỆNG

- 1. Bánh chuối với vải và rượu Frangelico
- 2. Bánh dâu
- 3. Bánh kem hương cà phê kiểu Ý
- 4. Chè mít bột báng với cốt dừa
- 5. Bánh cuộn kiểu Thụy Sĩ
- 6. Bánh phô mai hương cà phê
- 7. Panna cotta hương sả và mâm xôi
- 8. Bánh kem sô-cô-la
- 9. Trái cây theo mùa

***Thực đơn có thể thay đổi theo yêu cầu.**

DESSERTS

- 1. *Bananas with lychee liqueur & Frangelico*
- 2. *Strawberry shortcake verrines*
- 3. *Italian tiramisu*
- 4. *Coconut sago and jackfruit 'che' sweet soup*
- 5. *Swiss rolls*
- 6. *Saigon coffee cheesecake*
- 7. *Lemongrass and raspberry panna cotta*
- 8. *Black forest slices*
- 9. *Freshly sliced fruits*

***Menu may be changed on request.**

TIỆC NƯỚNG

QUẦY XA-LÁT

- 1. Xa-lát rau xanh các loại kèm với thịt ba chỉ muối nướng giòn, phô mai parmesan, bánh mì nướng giòn, sốt dầu giấm, sốt Caesar, cà chua, dưa leo và trứng cút
- 2. Các món gỏi cuốn Việt Nam: gỏi cuốn thịt bò, gỏi cuốn chay, gỏi cuốn hải sản và gia vị ăn kèm (nước tương, nước mắm chua ngọt)
- 3. Bánh tráng
- 4. Xa-lát bắp cải với cà rốt và đậu phộng rang
- 5. Rau củ nướng với sốt giấm đen
- 6. Xa-lát củ dền với phô mai feta
- 7. Xa-lát cá ngừ
- 8. Xa-lát khoai tây với thịt heo muối nướng giòn và rau mùi tây
- 9. Nui Ý trộn gà nướng, cà chua và húng tây và rau quế ý
- 10. Gỏi thịt bò quay với sốt mù tạt
- 11. Cá hun khói với nụ bạch hoa và chanh
- 12. Thịt nguội các loại

QUẦY SÚP VÀ BÁNH MÌ

- 1. Súp rau củ
- 2. Bánh mì các loại và bơ

THE ROAST

SALAD STATION

- 1. *Make your own salad: mixed lettuce, cos lettuce, bacon, parmesan cheese, croutons, vinaigrette dressing, Caesar dressing, tomato, cucumber and quail eggs*
- 2. *Vietnamese rice paper wraps: seared beef wraps, vegetarian wraps, seafood wraps and condiments (soy sauce, sweet and sour fish sauce)*
- 3. *Sesame rice cracker (V)*
- 4. *Coleslaw with cabbage and carrot, roasted crushed peanut (V)*
- 5. *Roasted bell pepper and Mediterranean vegetables with balsamic reduction (V)*
- 6. *Beetroot salad with feta cheese (V)*
- 7. *Tuna Niçoise salad*
- 8. *Traditional potato salad with bacon bits, egg & parsley*
- 9. *Penne pasta salad with roasted chicken, tomato & basil*
- 10. *Roast beef salad with mustard dressing*
- 11. *Smoked fish with capers and lime*
- 12. *Selection of cold cuts*

SOUP & BREAD

- 1. *Roast vegetable soup*
- 2. *Selection of artisan sourdough, Vietnamese breads and butter*

QUẦY THỰC PHẨM NÓNG

- 1. Rau củ luộc
- 2. Khoai tây nghiền
- 3. Bí đỏ luộc và đậu
- 4. Bông cải sốt cà
- 5. Cá hồi nướng sốt teriyaki
- 6. Cá chẽm hấp măng tây
- 7. Tôm nướng muối
- Gà luộc với sốt nấm
- 9. Thịt heo hầm với cà chua, bí ngòi và hành đỏ
- 10. Bò nấu rượu vang
- 11. Hạt couscous nấu với hoa nghệ tây, ô-liu và nụ bạch hoa
- 12. Cơm trắng

QUẦY NƯỚNG

- 1. Đùi cừu quay tỏi và hương thảo, mút bạc hà
- 2. Heo sữa quay sốt táo
- 3. Bò Úc quay sốt bơ trứng

QUẦY PHÔ MAI

- 1. Các loại phô mai quốc tế

HOT DISHES

- 1. *Roasted root crops, herb butter (V)*
- 2. *Creamy mashed potato(V)*
- 3. *Roasted pumpkin and beans, sliced almond (V)*
- 4. *Cauliflower and broccoli in tomato sauce (V)*
- 5. *Grilled teriyaki salmon*
- 6. *Steamed sea bass fillet with asparagus*
- 7. *Grilled salted prawn*
- 8. *Roasted chicken with mushroom sauce*
- 9. *Braised pork with tomato, zucchini and red onion*
- 10. *Beef bourguignon*
- 11. *Saffron couscous with olive and capers*
- 12. *Steamed jasmine rice*

ROAST STATION

- 1. *Garlic & rosemary roasted lamb leg, mint sauce*
- 2. *Roasted baby suckling pig, apple sauce*
- 3. *Roasted Australian beef sirloin, béarnaise sauce*

CHEESE SELECTION

- 1. *Selection of international cheese*

QUẦY TRÁNG MIỆNG

- 1. Bánh đậu
- 2. Bánh bông lan tẩm sô-cô-la
- 3. Chè mít bột bán với nước cốt dừa
- 4. Bánh trứng với trái cây
- 5. Bánh phô mai hương chanh
- 6. Panna cotta hương sả và mâm xôi
- 7. Bánh cuộn kiểu Thụy sĩ
- 8. Sa-lát trái cây
- 9. Trái cây

***Thực đơn có thể thay đổi theo yêu cầu.**

DESSERTS

- 1. *Strawberry shortcake verrines*
- 2. *Mini lamingtons*
- 3. *Coconut sago and jackfruit 'che' sweet soup*
- 4. *Tropical fruit pavlova*
- 5. *Lemon cheesecake*
- 6. *Lemongrass and raspberry panna cotta*
- 7. *Swiss rolls*
- 8. *Drunken fruit salad*
- 9. *Freshly sliced fruits*

***Menu may be changed on request.**

THỰC ĐƠN ẨM THỰC VIỆT

LỰA CHỌN 1

- 1. Rau càng cua trộn tôm
- 2. Súp bắp cua
- 3. Nem hải sản chiên xù
- 4. Cá chẽm áp chảo sốt bơ cà
- 5. Cải thìa sốt sò điệp và nấm
- 6. Cơm chiên hải sản
- 7. Trái cây

LỰA CHỌN 2

- 1. Gỏi mực trộn miến và rau cần
- 2. Súp hoành thánh tôm tươi
- 3. Mực nướng sa tế
- 4. Gà quay
- 5. Bánh bao chiên
- 6. Sườn non nấu đậu kèm bánh mì
- 7. Bánh chuối caramel

LỰA CHỌN 3

- 1. Gỏi tiến vua trộn thịt bò áp chảo
- 2. Súp gà xé hạt sen
- 3. Bò cuộn nấm nướng
- 4. Vịt quay kèm xôi chiên phồng
- 5. Cải thìa sốt sò điệp và nấm
- 6. Cơm chiên thịt heo ba loại
- 7. Trái cây

VIETNAMESE SET MENU

OPTION 1

- 1. *Vietnamese pepper elder salad with prawn and tomato dressing*
- 2. *Crab and sweet corn soup*
- 3. *Crumble seafood spring roll*
- 4. *Pan seared sea bass with tomato soya sauce*
- 5. *Bok choy with scallop & mushroom sauce*
- 6. *Seafood fried rice*
- 7. *Sliced tropical fruit*

OPTION 2

- 1. *Squid and celery glass noodle salad*
- 2. *Pork and prawn wonton soup*
- 3. *Grilled squid with satay sauce*
- 4. *Roasted local chicken with plum sauce*
- 5. *Deep fried dumpling*
- 6. *Stewed pork rib with local peas & bread*
- 7. *Banana caramel tart*

OPTION 3

- 1. *Imperial salad with seared beef*
- 2. *Lotus seed soup with chicken*
- 3. *Grilled beef wraps with mushroom*
- 4. *Roasted duck with sticky rice cake*
- 5. *Bok choy with scallop & mushroom sauce*
- 6. *Trio pork fried rice fried rice*
- 7. *Sliced tropical fruit*

THỰC ĐƠN ẨM THỰC ÂU

LỰA CHỌN 1

- 1. Bánh mì phục vụ kèm bơ
- 2. Ba chỉ heo giòn da chế biến hai lần, phục vụ kèm salsa thơm, ngò và các loại rau thơm
- 3. Súp hoành thánh thịt gà và trứng cút
- 4. Bò Úc đút lò, phục vụ kèm cà chua bi nướng, hành tím áo sốt giấm balsamic và khoai tây nghiền bơ
- 5. Bánh tart chuối với kem sô-cô-la

LỰA CHỌN 2

- 1. Bánh mì phục vụ kèm bơ
- 2. Xa-lát cua lột chiên giòn phục vụ kèm rau tươi các loại và sốt cocktail
- 3. Súp kem măng tây với sò điệp Mỹ và thịt muối nướng giòn
- 4. Cá hồi nướng với đậu nghiền và rau củ chần bơ
- 5. Bánh kem hương cà phê kiểu Ý và xa-lát trái cây

WESTERN SET MENU

OPTION 1

- 1. Home baked sourdough served with softened butter
- 2. Twice-cooked crispy skin pork belly with pineapple and coriander salsa, garden herbs
- 3. Chicken consommé, wonton and poached quail egg
- 4. Roasted beef tenderloin with roasted cherry tomato, red onion in balsamic glaze and butter mashed potato
- 5. Caramelized banana tart with homemade chocolate chip ice cream

OPTION 2

- 1. Home baked sourdough served with softened butter
- 2. Deep-fried crispy soft-shell crab salad, served with fresh garden salad and cocktail dressing
- 3. Creamy asparagus soup with seared scallops and crispy pancetta
- 4. Grilled salmon fillet with green pea purée, butter poached vegetable
- 5. Classic Italian tiramisu with tropical fruits salad

LỰA CHỌN 3

- 1. Bánh mì phục vụ kèm bơ
- 2. Xa-lát vịt tiềm với phô mai mozzarella và sốt giấm balsamic
- 3. Súp kem bí đỏ với tôm và dầu nấm truffle
- 4. Bò Wagyu nấu rượu vang, phục vụ kèm khoai tây nghiền và rau củ
- 5. Bánh trứng nướng với trái cây, kem Chantilly và mứt xoài tươi

***Thực đơn có thể thay đổi theo yêu cầu.**

OPTION 3

- 1. Home baked sourdough served with softened butter
- 2. Duck confit with fresh herb salad, mozzarella cheese and balsamic dressing
- 3. Poached prawn in creamy pumpkin soup, hint of truffle oil
- 4. Wagyu beef bourguignon with creamy truffle mashed potato, young vegetable, red wine jus
- 5. Tropical fruit pavlova with tangy fruit, Chantilly cream and mango purée

***Menu may be changed on request.**



PULLMAN DANANG BEACH RESORT

101 Vo Nguyen Giap Street, Ngu Hanh Son Ward, Danang City, Vietnam

T. +84 (0) 236 395 8888 F. +84 (0) 236 395 1898

pullman-danang.com - pullman.accor.com - all.accor.com