



# Party Guideline

The Picturesque Café & Lounge By The River

LET US ELEVATE YOUR PARTY EXPERIENCE



2024

# “SANGRIMAR Nơi tạo dựng dấu ấn riêng cho mọi bữa tiệc”

Hòa quyện giữa nét tinh tế của ẩm thực Fusion Á - Âu và không gian đẳng cấp, Sangrimar là sự lựa chọn hoàn hảo cho những bữa tiệc độc đáo và sự kiện đáng nhớ. Từ không gian nội thất sang trọng đến khu vực ngoài trời thoáng đãng, Sangrimar giúp bạn nâng tầm sự kiện, ghi dấu ấn cá nhân và khẳng định vị thế thương hiệu.

Tự hào với các phòng hội nghị riêng tư Sangrimar là lựa chọn tuyệt vời cho mọi dịp - từ những bữa tối ấm cúng cùng gia đình và bạn bè, đến các cuộc gặp gỡ quan trọng với đối tác.

Để tạo điều kiện thuận lợi cho quý khách, Sangrimar cung cấp một khu vui chơi riêng biệt cho trẻ em, nơi các bé có thể vui chơi an toàn và thỏa thích khám phá. Khu vui chơi cho trẻ em tại Sangrimar là không gian lý tưởng để các bé phát triển tư duy và kỹ năng xã hội trong môi trường an toàn và đầy màu sắc.

Với sự tinh tế trong từng chi tiết và sự đa dạng trong không gian, Sangrimar hứa hẹn mang đến cho quý khách những trải nghiệm đẳng cấp, độc đáo và khó quên.



BIRTHDAY



CEREMONY



THÔI NÔI



PRIVATE PARTY



TIỆC NHỎ



MEETING



## SẢNH TIỆC

- The Bistro & Terrace
- Coral River Lounge
- VIP Lounge

## THỰC ĐƠN

- Set menu
- Thức uống
- Menu tự chọn

## TRANG TRÍ & DỊCH VỤ

- Dịch vụ trang trí
- Dịch vụ khác

## ƯU ĐÃI ĐI KÈM

Membership và VIP Member

Chương trình ưu đãi hàng tháng của nhà hàng:

- Happy Hour
- Wine of the month

Dịch vụ decor đi kèm.



Đăng ký thành  
viên Sangrimar  
để được nhận  
ngay ưu đãi 5%

# CHI TIÊU TỐI THIỂU THEO SẢNH TIỆC

NOTE: LUNAR - ROSSA - SIREN: KARAOKE INCLUDED.

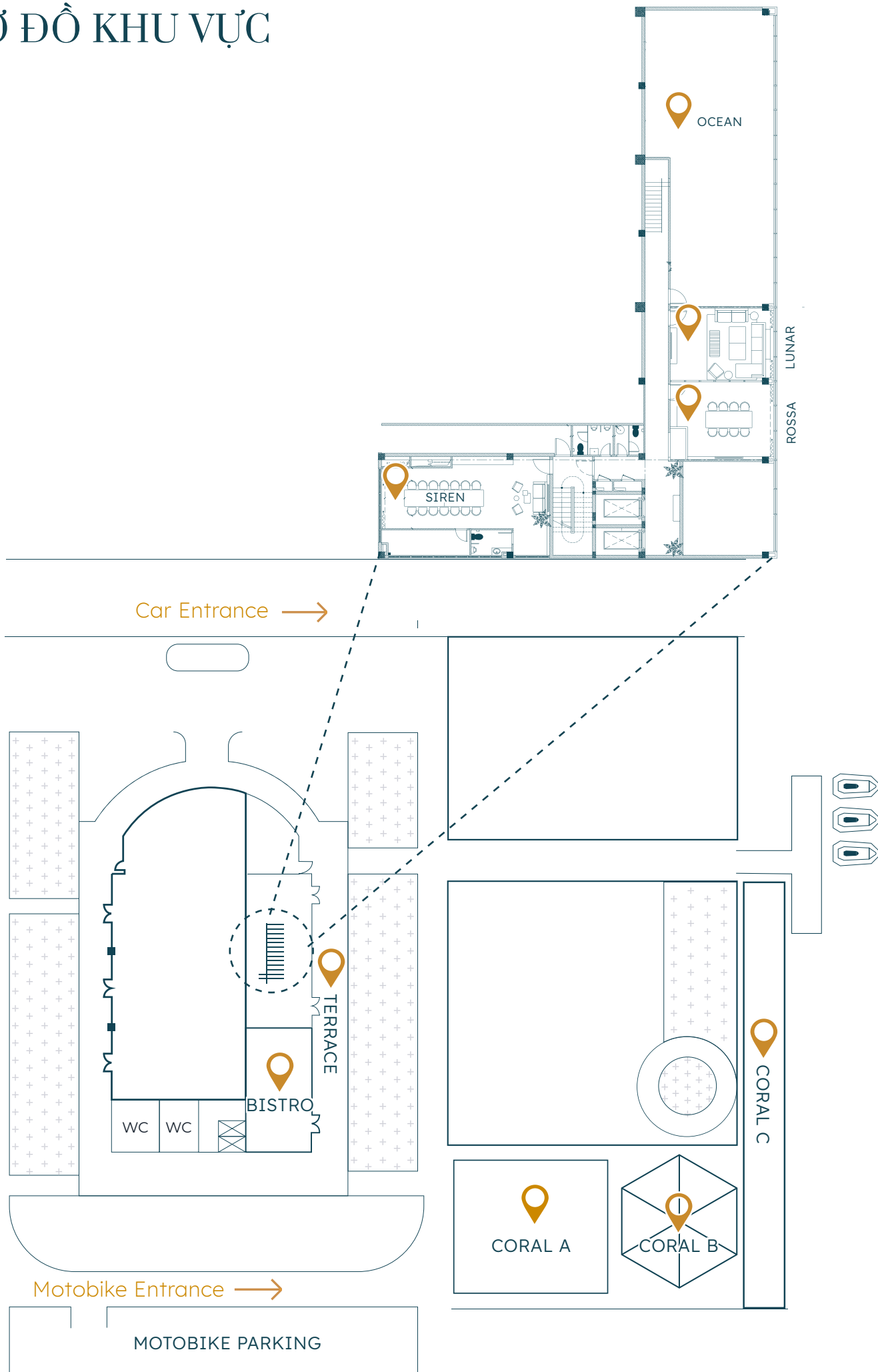
LOẠI PHÒNG	SỨC CHỨA (KHÁCH)	MON - SUN
Bistro	50	15.000.000
Terrace	60	15.000.000
Coral A	60	18.000.000
Coral B	65	18.000.000
Coral C	50	18.000.000
VIP Ocean	70	25.000.000
VIP Lunar	12	5.000.000
VIP Rossa	8	4.000.000
VIP Siren	16	6.000.000

\*Giá đã bao gồm VAT và phí phục vụ

## QUY ĐỊNH ĐẶT TIỆC

- Cần đặt tiệc trước 24h, phòng VIP đặt trước 2h trước khi sử dụng phòng.
- Đối với phòng VIP:
  - Trường hợp khách sử dụng nguyên sảnh và phòng VIP có giá trị dưới giá trị chi tiêu yêu cầu sẽ tính thêm phụ phí.
  - Trường hợp khách sử dụng hóa đơn có giá trị bằng hóa đơn yêu cầu sẽ không tính phí sử dụng phòng.
- Bảng giá phí phòng sẽ được nhân viên tư vấn trước khi sử dụng dịch vụ.
- Đối với khách sử dụng dịch vụ ngoài giờ hoạt động, nhà hàng sẽ tính thêm phí ngoài giờ hoạt động

# SƠ ĐỒ KHU VỰC



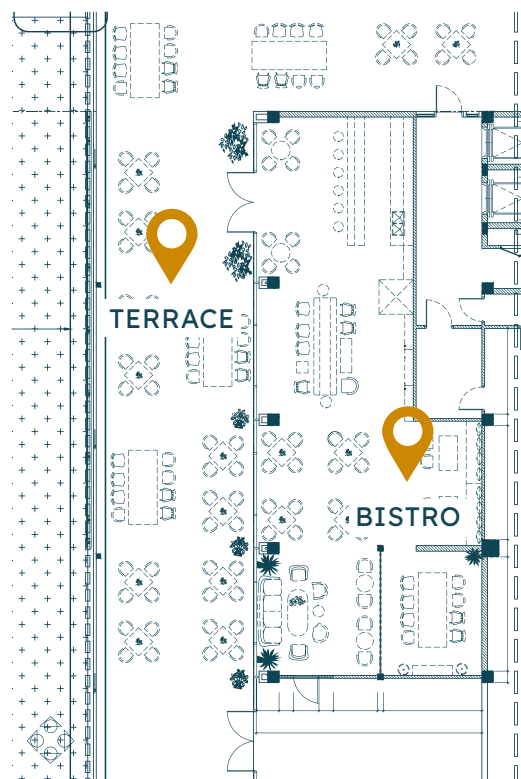


# SANGRIMAR THE BISTRO

Không gian kết hợp giữa phòng Bistro tràn ngập sắc xanh của đại dương và khu vực ngoài trời thông thoáng. Phù hợp với các nhóm tiệc thân mật của gia đình và bạn bè từ 10 - 80 khách.

## CAPACITY:

	Standard	Round Table	Long Table	Cocktail
Bistro	50	-	50	-
Terrace	60	-	60	-





BIRTHDAY PARTY

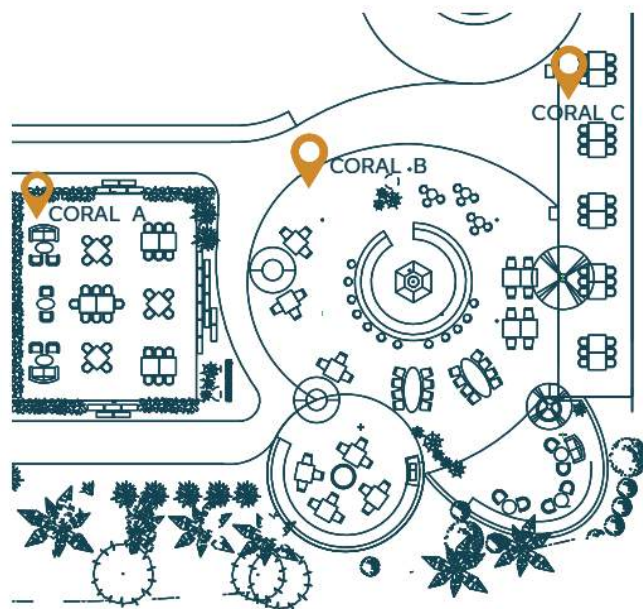
# CORAL RIVER LOUNGE

Không gian Cafe & lounge ngoài trời phủ đầy mảng xanh của miền nhiệt đới bên bờ sông thơ mộng và thoáng đãng.

Phù hợp với các nhóm tiệc từ 20 đến 80 khách với đa dạng sự lựa chọn khu vực. Đặc biệt khu vực bar ngoài trời đặc trưng của những bữa tiệc cocktail sôi động.

## CAPACITY:

	Standard	Round Table	Long Table	Cocktail
Coral A	60	60	40	60
Coral B	65	-	-	80
Coral C	50	-	50	50





SAIGON SOUTH  
MARINA CLUB

SAIGON SOUTH  
MARINA CLUB

SAIGON SOUTH  
MARINA CLUB

# VIP ROOM

Không gian phòng VIP riêng tư và ấm cúng với thiết kế sang trọng, hiện đại. Phù hợp với các nhóm tiệc cá nhân và doanh nghiệp từ 8 - 80 khách với đa dạng loại phòng cùng tiện ích đi kèm.

## CAPACITY:

	Standard	Round Table	Long Table	Cocktail
Vip 1 Ocean	70	70	50	80
Vip 2 Lunar	8	-	-	-
Vip 3 Rossa	8	-	-	-
Vip 4 Siren	16	-	-	-



# SET MENU

## Couple

### COUPLE SET 01 VND 550,000/PERSON

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

Xà Lách Lườn Ngỗng Xông Khói,  
Trái Cây Nhiệt Đới  
*Smoked Gooses Breast, Tropical Fruit Salad*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

##### FISH | CÁ

Cá Chém Áp Chảo Xốt Miso, Bí Đỏ Nghiền,  
Bắp Cải Non  
*Pan-Seared Seabass Miso Sauce, Pure Pumpkin,  
Brussel Sprout*

##### NOODLE | MÌ

Mì Mực Đen TomYum Hải Sản  
*Squid Ink Spaghetti Seafood, Tom Yum Sauce*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Bánh Phô Mai Ý  
*Tiramisu Lava*

### COUPLE SET 02 VND 650,000/PERSON

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

Xà Lách Cá Hồi Phô Mai Ricotta  
*Salmon Gravlax Salad, Ricotta Cheese*

#### SOUP | SÚP

Súp Sò Đẹp Thịt Cua, Măng Tây  
*Scallop, Crab Meat, Asparagus Soup*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

##### DUCK | VỊT

Ức Vịt Đút Lò Xốt Nam Việt Quất  
*Oven-Baked Duck Breast Cranberry Sauce*

##### NOODLE | MÌ

Mì Udon Xào Cua Xốt Ớt  
*Sauteed Udon Noodle With Chilli Crab*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Bánh Trà Xanh  
*Matcha Lava*



Giá đã bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT  
Price includes 5% SVC and 10% VAT

# SET MENU

## Couple

### COUPLE SET 03 VND 730,000/PERSON

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

Bánh Cuốn Lá Cẩm Tôm Tươi

*Magenta Plant Spring Rolled, Prawn*

Xà Lách Lườn Ngỗng Xông Khói, Trái Cây Nhiệt Đới

*Smoked Gooses Breast, Tropical Fruit Salad*

#### SOUP | SÚP

Súp Bò Hoàn Thành Ý Gan Ngỗng

*Beef Consomme, Foie gras Ravioli*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

##### PIGEON | BỒ CÂU

Bồ Câu Nướng Với Gan Ngỗng

*Roasted Pigeon With Foie Grass*

##### NOODLE | MÌ

Mì Mực Đen Hải Sản Sốt Tôm Hùm

*Home Made Squid Ink Spaghetti Seafood,*

*Lobster Sauce*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Bánh Trà Xanh

*Matcha Lava*

### COUPLE SET 04 VND 950,000/PERSON

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

Bánh Thịt Heo Muối Phô Mai

*Quiche Lorraine*

Xà Lách Sangrimar

*Sangrimar's Salad*

#### SOUP | SÚP

Súp Sò Đẹp Thịt Cua, Măng Tây

*Scallop, Crab Meat, Asparagus Soup*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

##### FISH | CÁ

Cá Hồi Na-Uy Áp Chảo Xốt Miso, Bí Đỏ Nghiền,

Bắp Cải Non

*Pan-Seared Norway Salmon, Miso Sauce, Pure*

*Pumpkin, Brussel Sprout*

##### MEAT | THỊT

Bò Fuji Nướng, Rau Củ Đà Lạt, Xốt Tiêu

*Grilled Beef Fuji, Organic Vegetable, Pepper Sauce*

##### NOODLE | MÌ

Mì Phúc Kiến Xào Hải Sản

*Seafood E-Fu Noodle*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Bánh Phô Mai Ý

*Tiramisu Lava*

# SET MENU

## Family

### FAMILY SET 01 VND 550,000/PERSON

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

##### Gỏi Gà Tre Rau Lang

*Vietnamese Chicken Salad, Sweet Potato Leaves*

##### Chả Giò Sò Điệp Trứng Bách Thảo, Xốt Mận

*Scallop Spring Rolls, Century Egg, Plum Sauce*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

##### FISH | CÁ

##### Cá Bò Da Nướng Muối Ớt

*Grilled Whole Unicorn Leather Jacket Chilli Salt*

##### MEAT | THỊT

##### Giò Heo Muối Chiên Giòn, Đồ Chua

*Crispy Knuckle Pork, Pickled*

##### HOT POT | LỬU

##### Lẩu Bò, Nấm Linh Chi

*Beef Hot Pot, Lingzhi Mushroom*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

##### Trái Cây Tươi

*Fresh Fruit*

### FAMILY SET 02 VND 550,000/PERSON

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

##### Chả Giò Sò Điệp Trứng Bách Thảo, Xốt Mận

*Scallop Spring Rolls, Century Egg, Plum Sauce*

##### Gỏi Tiến Vua Hải Sản

*Seafood Royal Salad*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

##### FISH | CÁ

##### Cá Tầm Nướng Muối Ớt

*Grilled Sturgeon Chilli Rock Salt*

##### MEAT | THỊT

##### Nọng Heo Sốt Thái

*Jowl Pork Thai Style*

##### HOT POT | LỬU

##### Lẩu Thái Tom Yum Hải Sản

*Tom Yum Seafood Hot Pot*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

##### Chè Hạt Sen, Long Nhãn, Táo Tà, Thạch

*Sweet Lotus Seeds Soup, Longan, Red Apple, Jelly*

ÁP DỤNG CHO NHÓM TỪ 4 KHÁCH



Giá đã bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT  
Price includes 5% SVC and 10% VAT

# SET MENU

## Family

### FAMILY SET 03 VND 750,000/PERSON

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

Chạo Tôm Với Đậu Phộng Rang

*Tiger Prawn Mousse On Sugar Cane, Organic Peanut*

Gỏi Bò Tơ Củ Chi (Khế Chua, Chuối Chát)

*Cu Chi Beef Salad (Star Fruit, Young Banana)*

#### SOUP | SÚP

Súp Hải Sản Chua Cay

*Hot & Spicy Seafood Soup*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

##### FISH | CÁ

Cá Tầm Nướng Muối Ớt

*Grilled Sturgeon Chilli Rock Salt*

##### MEAT | THỊT

Nọng Heo Sốt Thái

*Jowl Pork Thai Style*

##### RICE | CƠM

Cơm Chiên Hoàng Kim, Cá Chiên Giòn

*Salted Egg Fried Rice, Crispy Fish*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Chè Tuyết Yến, Nhựa Đào, Tuyết Liên Tử

*Snow Swallow, Peach Resin, Snow Lotus Seeds*

### FAMILY SET 04 VND 850,000/PERSON

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

Bánh Cuốn Lá Cẩm Tôm Tươi

*Magenta Plant Spring Rolled, Prawn*

Gỏi Tiến Vua Hải Sản

*Seafood Royal Salad*

Bò Mỹ Nướng Lá Lốt Xốt Thơm

*Grilled Usda Beef La Lot, Pineapple & Anchovies Sauce*

#### SOUP | SÚP

Súp Gà Ác Tiềm Hạt Sen Nước Dừa Tươi

*Black Chicken Soup, Lotus Seeds, Coconut Juice*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

##### FISH | CÁ

Cá Chém Chiên Giòn Và Cà Tím Nướng, Xốt X.O

*Deep Fried Seabass, Grilled Eggplant, X.o Sauce*

##### POULTRY | GIA CẦM

Ức Vịt Đút Lò Xốt Nam Việt Quất

*Oven-Baked Duck Breast Cranberry Sauce*

##### HOT POT / LẨU

Lẩu Măng Chua Cá Lãng

*Sardine Bamboo Shoot Hot Pot*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Chè Hạt Sen, Long Nhãn, Táo Tàu, Thạch

*Sweet Lotus Seeds Soup, Longan, Red Apple, Jelly*

ÁP DỤNG CHO NHÓM TỪ 4 KHÁCH

Giá đã bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT  
Price includes 5% SVC and 10% VAT

# SET MENU

## Family

### FAMILY SET 05 VND 1,400,000/PERSON

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

Vịt Quay Bánh Bao  
*Roasted Duck Served With Bun*

Càng Cua Bách Hoa  
*Deep-Fried Crab Claws*

Gỏi Tiển Vua Tôm Thịt  
*Prawn & Pork Royal Salad*

#### SOUP | SÚP

Súp Yến Sào Thịt Gà Bằm  
*Braised Bird's Nest Soup With Minced Chicken*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

##### FISH | CÁ

Cá Mú Hấp Kiểu Kỳ Lân  
*Steamed Garoupa With Mushroom And  
Chinese Ham*

##### POULTRY | GIA CẦM

Bồ Câu Nướng Với Sốt Gan Ngỗng  
*Roasted Pigeon With Foie Grass Sauce*

##### MEAT | THỊT

Sườn Sốt Kinh Đô  
*Sautéed Spare Rib With Kinh Do Sauce*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Bánh Tiramisu Cà Phê Việt Nam,  
Mousse Sô Cô La Hương Amaretto  
*Vietnamese Coffee Tiramisu, Chocolate  
Amaretto Mousse*

ÁP DỤNG CHO NHÓM TỪ 10 KHÁCH

### FAMILY SET 06 VND 3,000,000/PERSON

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

Heo Sữa Quay Kèm Bánh Bao  
*Roasted Suckling Pig Served With Bun*

#### SOUP | SÚP

Súp Vi Cá, Sò Đẹp Khô, Bống Cá, Măng Tây  
*Shark Fin Soup, Conpoy, Fish Maw, Asparagus*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

##### FISH | CÁ

Cá Tuyết File Đút Lò Miso Xốt  
*Oven Baked Black Cod Fillet, Miso Sauce*

##### POULTRY / GIA CẦM

Gà Hấp Kỳ Lân, Sốt Bào Ngư  
*Steamed Chicken With Mushroom &  
Chinese Ham, Abalone Sauce*

##### VEGETABLE | RAU

Cải Thìa Xào Nấm Bách Linh  
*Sauteed Bok Choy With Bailin Mushroom*

##### NOODLE | MÌ

Mì Phúc Kiến Xào Bò Waygu  
*Braised E-Fu Noodles With Beef Waygu*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Yến Sào Dương Chi Cam Lộ  
*Chilled Mango Cream With Bird's Nest  
And Pomelo*

ÁP DỤNG CHO NHÓM TỪ 20 KHÁCH

# SET MENU

## Premium

### PREMIUM SET 01 VND 800,000/PERSON

Bánh Mì Tươi Nướng, Dùng Kèm Bơ  
*Bread Selection, French Butter*

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

Dăm Bông Parma Và Dưa Lưới, Xà Lách  
Cua Và Trái Bơ, Bánh Pho Mai, Tôm Xốt  
Cocktail Zinfandel

*Double Crown Parma Ham & Melon Duet,  
Crab And Avocado Salad, Mascarpone  
Cheesecake, Zinfandel Wine Prawn Cocktail*

#### SOUP | SÚP

Súp Tôm Hùm Hải Sản  
*Seafood Lobster Bisque Soup*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

##### FISH | CÁ

Cá Hồi Na-Uy Áp Chảo Xốt Miso, Bí Đỏ Nghiền,  
Bắp Cải Non

*Pan-Seared Norway Salmon, Miso Sauce, Pure  
Pumpkin, Brussel Sprout*

##### MEAT | THỊT

Má Bò Mỹ Hầm, Rau Củ Đà Lạt, Bông Cải Khoai  
Tây Nghiền, Xốt Vang Đỏ

*12 Hours Braised USDA Beef Cheek, Dalat Baby  
Vegetables, Potato And Cauliflower Puree, Wine Jus*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Bánh Tiramisu Cà Phê Việt Nam, Mousse  
Sô Cô La Hương Amaretto

*Vietnamese Coffee Tiramisu, Chocolate  
Amaretto Mousse*

### PREMIUM SET 02 VND 950,000/PERSON

Bánh Mì Tươi Nướng, Dùng Kèm Bơ  
*Bread Selection, French Butter*

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

Gan Ngỗng Ngũ Vị, Tôm Với Wasabi  
Và Xốt Cocktail, Terrine Thịt Heo, Thịt  
Cua Và Dưa Lưới

*Five Spice Foie-Gras, Wasabi Cocktail  
Prawn, Iberico BBQ Pork Terrine, Crab  
Meat And Melon Gan*

#### SOUP | SÚP

Súp Bò Wagyu, Hoàn Thánh Nấm Truffle  
*Wagyu Beef Consomme, Truffle Raivioli*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

##### FISH | CÁ

Cá Bớp Áp Chảo, Cải Bó Xôi, Xốt Chua Cay Thì Là  
*Pan-Seared Cobia, Spinach, Spicy Tomato Dill Sauce*

##### POULTRY | GIA CẦM

Bồ Câu Nướng Với Sốt Trái Vải  
*Roasted Pigeon With Lychee Sauce*

##### NOODLE | MÌ

Mì Mực Đen Tomyum Hải Sản  
*Squid Ink Spaghetti Seafood, Tom Yum Sauce*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Bánh Napoleon Hương Vani, Xốt Mâm Xôi  
*Vanilla Napoleon, Raspberry Coulis*

# SET MENU

## Premium

### PREMIUM SET 03 VND 1,080,000/PERSON

Bánh Mì Tươi Nướng, Dùng Kèm Bơ  
*Bread Selection, French Butter*

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

Dăm Bông Parma Và Dưa Lưới, Xà Lách Cua Và  
Trái Bơ, Bánh Phô Mai, Bánh Sò Điệp Nho Khô  
*Double Crown Parma Ham And Melon Duet, Crab  
And Avocado Salad, Mascarpone Cheesecake,  
Scallop & Raisin Cake*

#### SOUP | SÚP

Súp Bò Kim Chi  
*Usda Beef Kim Chi Soup*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

##### FISH | CÁ

Cá Hồi hoa Thiên Lý, sốt sâm banh và  
trứng cá Caviar  
*Atlantic Salmon, Thien Ly flower, Caviar  
Champagne Sauce*

##### MEAT | THỊT

Nọng Heo Iberico Sốt Thái  
*Grilled Iberico Jowl Pork Thai Style*

##### NOODLE | MÌ

Mì Udon Xào Cua Xốt Ớt  
*Sauteed Udon Noodle With Chilli Crab*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Bánh Panna Cotta Dâu Tây  
*Vanilla Panna Cotta, Balsamic  
Strawberries*

### PREMIUM SET 04 VND 1,280,000/PERSON

Bánh Mì Tươi Nướng, Dùng Kèm Bơ  
*Bread Selection, French Butter*

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

Hàu Nấu Chậm, Sò Điệp Nhật Áp Chảo, Tôm  
Xốt Cocktail Và Trứng Cá Hồi  
*Sous-Vide Oyster, Seared Japanese Scallop,  
Prawn Cocktail, Salmon Roe*

#### SOUP | SÚP

Súp Vịt Nước Trong, Hoàn Thánh Nấm  
Porcini Và Nấm Cordyceps, Xốt Húng Thơm  
*Duck Consommé, Porcini Mushroom Ravioli,  
Cordyceps, Herbs Essence*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

##### FISH | CÁ

Cá Mú Áp Chảo Xốt Miso, Cải Bó Xôi  
Hạnh Nhân  
*Pan-Seared Garoupa, Spinach & Almond,  
Miso Sauce*

##### MEAT | THỊT

Bò Fuji Nướng, Rau Củ Đà Lạt, Xốt Tiêu  
*Grilled Beef Fuji, Organic Vegetable,  
Pepper Sauce*

##### NOODLE | MÌ

Mì Udon Xào Cua Xốt Ớt  
*Sauteed Udon Noodle With Chilli Crab*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Bánh Kem Hương Chanh Dây, Trái Cây,  
Vụn Hạt Dẻ, Xốt Rượu Malibu  
*Passion Fruit Semifreddo, Seasonal Fruits,  
Pistachio Crumble, Malibu Sauce*

# SET MENU

## Premium

### PREMIUM SET 05 VND 1,600,000/PERSON

Bánh Mì Tươi Nướng, Dùng Kèm Bơ  
*Bread Selection, French Butter*

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

Tôm Hùm Canada Chần Với Prosecco,  
Gan Ngỗng Ngũ Vị, Sò Đẹp Hokkaido  
*Prosecco Poached Canadian Lobster, Five  
Spice Foie Gras, Hokkaido Scallop*

#### SOUP | SÚP

Súp Kem Tôm Hùm, Cua Alaska, Bánh Trứng Hữu Cơ  
*Alaska King Crab, Lobster Bisque, Organic Egg Custard*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

##### FISH | CÁ

Cá Hồi Áp Chảo, Rau Củ Hữu Cơ,  
Sốt Giấm Đen  
*Pan-seared Salmon, Organic Vegetable,  
Balsamic Sauce*

##### MEAT | THỊT

Bò Wagyu Nướng, Khoai Lang Tím Nghiền  
Với Nấm Truffle, Cải Bó Xôi, Vang Đỏ Cô Đặc  
*Grilled Beef Waygu, Truffled Purple Potato  
Mash, Spinach, Red Wine Reduction*

##### NOODLE | MÌ

Mì Mực Đen Tomyum Hải Sản  
*Squid Ink Spaghetti Seafood, Tom Yum Sauce*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Bánh Phô Mai Kiểu Ý, Trái Cây, Vụn Hạt  
Thông, Xốt Rượu Cà Phê  
*Tiramisu, Seasonal Fruits, Pine Nut Crumble,  
Coffee Sauce*

### PREMIUM SET 06 VND 2,000,000/PERSON

Bánh Mì Tươi Nướng, Dùng Kèm Bơ  
*Bread Selection, French Butter*

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

Tôm Hùm Canada Chần Với Prosecco,  
Gan Ngỗng Ngũ Vị, Sò Đẹp Hokkaido  
*Prosecco Poached Canadian Lobster, Five  
Spice Foie Gras, Hokkaido Scallop*

#### SOUP | SÚP

Súp Vịt Nước Trong, Hoàn Thánh Nấm  
Porcini Và Nấm Cordyceps, Xốt Húng Thơm  
*Duck Consommé, Porcini Mushroom Ravioli,  
Cordyceps, Herbs Essence*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

##### FISH | CÁ

Cá Tuyết Đút Lò, Rau Củ Hữu Cơ, Xốt  
Hollandaise Với Chanh Dây  
*Oven Baked Pacific Black Cod, Organic Baby  
Vegetables, Passion Fruit Hollandaise Sauce*

##### MEAT | THỊT

Sườn Cừu Úc Nướng, Bánh Xếp Nhân Cừu  
Hầm, Bánh Tầng Khoai Tây Với Nấm Truffle,  
Xốt Sô Cô La  
*Grilled Australian Lamb Rack, Slow Cooked  
Lamb Parcel, Truffled Potato Millefeuille,  
Chocolate Sauce*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Bánh Phô Mai Hương Dâu Tây, Trái Cây,  
Vụn Hạt Dẻ, Xốt Ca-Ra-Mel  
*Strawberry Cheese Cake, Seasonal Fruits,  
Pistachio Crumble, Caramelized Sauce*

# SET MENU

## Vegetarian

### VEGETARIAN SET 01 VND 300,000/PERSON

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

Gỏi Rau Tiển Vua, Tàu Hủ Ki,  
Nước Mắm Đặc Chế  
*Hongcai Salad, Tofu Skin,  
Homemade Fish Sauce*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

Mì Phúc Kiến Xào Nấm Bạch Linh,  
Bông Hẹ, Cà Rốt, Hành Tây  
*Stir-fried E-Fu, Bailin Mushroom,  
Chives Blossaom, Carrot, Onion*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Chè Hạt Sen, Long Nhãn, Táo Tàu, Thạch  
*Sweet Lotus Seeds Soup, Longan, Red Apple, Jelly*

### VEGETARIAN SET 02 VND 400,000/PERSON

#### APPERTIZER | KHAI VỊ

Gỏi Bưởi, Nấm Bào Ngư, Đậu Hủ Chiên  
*Pomelo Salad, Abalone Mushroom, Dried Tofu*

#### SOUP | SÚP

Súp Nấm Rơm Chua Cay  
*Straw-mushroom Thai Style*

#### MAINCOURSE | MÓN CHÍNH

Chả Giò Nấm Linh Chi  
*Lingzhi Mushroom Spring Rolled*  
Mì Phúc Kiến, Nấm Bạch Linh, Bông Hẹ,  
Cà Rốt, Hành Tây  
*Stir-fried E-Fu, Bailin Mushroom, Chives  
Blossaom, Carrot, Onion*

#### DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Bánh Phô Mai Kiểu Ý  
*Tiramisu Lava*



# ALACARTE MENU

PRE-ORDER:  
3 DAYS

## Heo Sữa Quay Nguyên Con *Roasted Suckling Pig Served with Garden Salad*

Size 1.3kg - 1.5kg	3.960.000/con
Size 2.8kg - 3.2kg	4.950.000/con
Size 3.8kg - 4.2kg	5.940.000/con

## Tôm Hùm Alaska *Alaska Lobster*

Theo thời giá

## Tôm Hùm Bông *Lobster*

Theo thời giá

## Tôm Càng *King Prawn*

Theo thời giá

Sashimi / Đút Lò Phô Mai / Nướng Bơ Tỏi  
*Sashimi / Oven-Baked With Cheese / Oven-Baked With Garlic Butter*

## Cua *Crab*

Theo thời giá

Hấp / Rang Me / Rang Muối  
*Steamed Crab / Braised Crab Tamarind Sauce / Wok-fried Crab With Rock Chilli Salt*

## Ốc Hương *Sweet Snail*

Theo thời giá

Hấp Sả / Nướng Than Hoa / Cháy Tỏi / Rang Me  
*Steamed With Lemongrass / Grilled Charcoal / Wok-fried With Garlic Chips / Wok-fried With Tamarind Sauce*

## Cá Bò Giáp *Titan Trigger Fish*

1.350.000/kg

Nướng Muối Ớt / Nướng Than Hoa  
*Grilled With Chilli Rock Salt / Char-Coal*

## Cá Chẽm *Seabass*

750.000/kg

Hấp Hồng Kông / Hấp Chung Tương  
*Steamed Ginger Soya Sauce / Steamed Soya Bean Sauce*

## Cá Mú Đen *Garoupa*

915.000/kg

Hấp Hồng Kông - Hấp Chung Tương  
*Steamed With Soya Ginger Sauce / Steamed Soya Bean Sauce*

## Cá Chim Biển *Silver Pomfret*

715.000/kg

Nướng Than Hoa Củi Nhãn, Bánh Tráng / Nướng Muối Ớt  
*Char-Coal, Rice Paper / Chilli Rock Salt*

# DRINK MENU

## Bverage

### WELCOME DRINK PACKAGE

FREE FLOW  
(1 HOUR/PAX)

#### Welcome Drink 01

(Sparkling Wine, Sparkling Water / Mineral Water)

140.000

#### Welcome Drink 02

(Mixer, Sparkling Wine, Juices, Mineral Water)

190.000

### FREE FLOW PACKAGE

FREE FLOW  
(2,5 HOURS/PAX)

#### Free Flow 01

(Coke, Mineral Water)

80.000

TIGER BEER  
(2,5 HOURS/PAX)

HEINEKEN BEER  
(2,5 HOURS/PAX)

#### Free Flow 02

(Coke, Mineral Water, Beer)

180.000

220.000

#### Free Flow 03

(Coke, Mineral Water, Beer, Wine-Red / White)

390.000

430.000



# OTHER SERVICES

## & Charge

### CORKAGE CHARGE

WINE	CAPACITY <750ML	CAPACITY >750ML
White / Red / Sparkling	200.000	400.000
Spirit	400.000	600.000
Beer		550.000
Softdrink		250.000
Infused alcohol: 100.000/btl 750ml		

### OTHER SERVICES

ITEM	UNIT	PRICE
Karaoke setup (TV 50 inch, Audio system, 02 Micros, 01 tech staff)	BỘ	4.000.000
2 Sub Audio + 02 Micro	BỘ	3.000.000
Màn hình, máy chiếu / Projector	BỘ	2.000.000
Violine	Band	Seasonality
Ban nhạc Acoustic	Band	Seasonality
Chú hề hoạt náo	Buổi/Show	3.500.000
MC Tiếng Việt	Buổi/Show	4.000.000
Chụp Hình	Buổi/Show	3.000.000

# DÉCOR

## Item

### 1. BÀN GALLERY & BÀN ĂN



Trang trí bàn ăn  
500.000



Trang trí bàn gallery  
cơ bản :500.000  
Hoa tươi: 1.000.000



Trang trí bàn gallery Marry Me  
1.000.000  
(Phí rửa hình: 500.000 VND)

### 2. BACKDROP



Backdrop cổng bong  
bóng  
1.500.000



Backdrop hiflex  
có bong bóng  
Size 1.8m\*2.1m:  
2.000.000  
Size 2.1m\*3.6m:  
3.000.000



Backdrop Sequin  
Led neonsign:  
HappyBirthday  
2.000.000



Backdrop cổng hoa  
3.000.000

### 3. BONG BÓNG



Bong bóng treo tường  
hoặc dán kính  
500.000



Bong bóng thả trần  
500.000

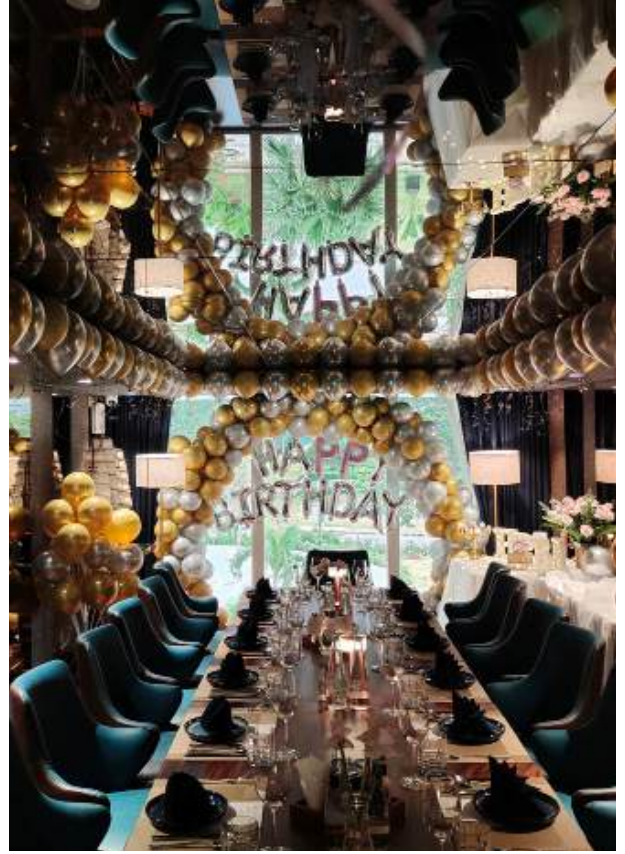


Cổng bong bóng + bong bóng  
chữ dán kính  
1.500.000

Giá đã bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT  
Price includes 5% SVC and 10% VAT

# DÉCOR

## Package



◆ Giá: 1.500.000 VND ◆

### DECOR PACKAGE 01

(Áp dụng phòng riêng VIP và Hall C3)

- ◆ 01 Bong bóng chữ treo tường
- ◆ 01 Bóng thả trần / trụ bong bóng lớn
- 🎁 Tặng trang trí bàn ăn / bàn Gallery
- 🎁 Tặng 01 welcome board vẽ tay
- 🎁 Tặng hoa tươi bàn ăn và bàn tiệc

◆ Giá: 2.000.000 VND ◆

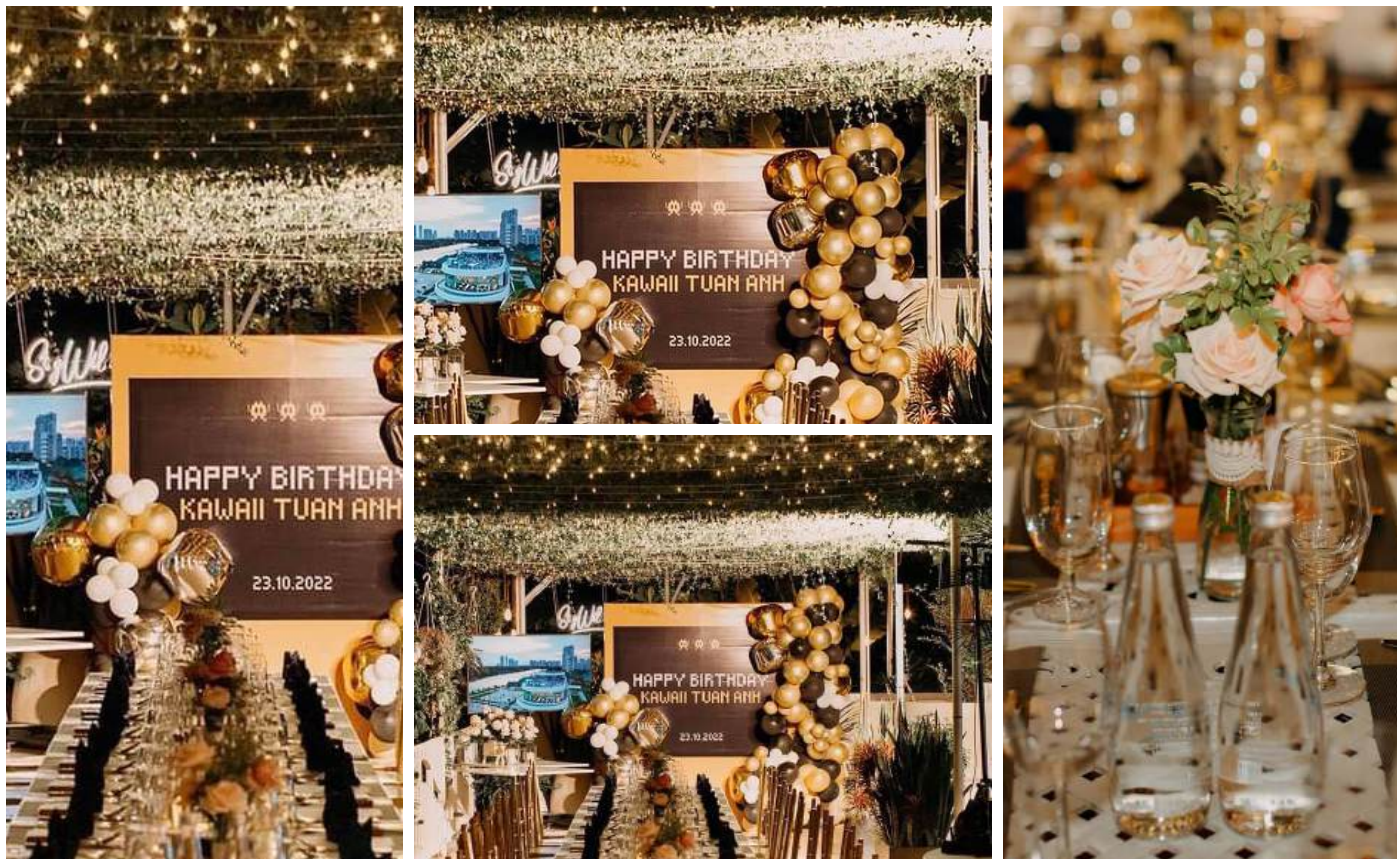
### DECOR PACKAGE 02

(Áp dụng khu vực Terrace và Coral)

- ◆ 01 Backdrop cổng bong bóng
- ◆ 01 Led neon Sign Happy Birthday
- ◆ 01 trang trí bàn Gallery
- ◆ 01 trụ đèn cao và rèm kim tuyến trang trí
- 🎁 Tặng 01 welcome board vẽ tay
- 🎁 Tặng hoa tươi bàn ăn và bàn tiệc

# DÉCOR

## Package



◆ Giá: 3.000.000 VND ◆

### DECOR PACKAGE 03 (Áp dụng phòng VIP)

- ◆ 01 Cổng trang trí bong bóng
- ◆ 01 Bong bóng chữ dán kính
- ◆ 01 Trụ bong bóng lớn
- ◆ 01 Bong bóng thả trần
- ◆ 01 trang trí bàn Gallery
- 🎁 Tặng kèm trang trí bàn ăn hoặc bàn Gallery
- 🎁 Tặng hoa tươi bàn ăn và bàn tiệc
- 🎁 Tặng in hình

◆ Giá: 3.000.000 VND ◆

### DECOR PACKAGE 04 (Áp dụng toàn bộ nhà hàng)

- ◆ 01 Backdrop bong bóng (1.8m\*2.1m)
- ◆ 01 trang trí bàn Gallery có hoa tươi
- 🎁 Tặng bình hoa để bàn tiệc
- 🎁 Tặng in hình
- 🎁 Tặng 01 bức sân khấu

Giá đã bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT  
Price includes 5% SVC and 10% VAT

# DÉCOR

## Marry me



◆ Giá: 5.000.000 VND ◆

### MARRY ME PACKAGE

(Áp dụng khu vực Coral, terrace)

- ◆ 01 Backdrop khung đen có hoa
- ◆ 01 Bàn gallery đã trang trí
- 🎁 Tặng 01 welcome board vẽ tay
- 🎁 Tặng hoa tươi trang trí bàn ăn
- 🎁 Tặng in hình
- 🎁 Tặng 01 bục sân khấu

Giá đã bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT  
Price includes 5% SVC and 10% VAT

# CHÍNH SÁCH

## Đặt Tiệc

### I. THANH TOÁN

- ◆ Đối với các booking tiệc giá trị trên 30 triệu hoặc yêu cầu công nợ vui lòng đặc cọc ít nhất 70% trên tổng giá trị “ hóa đơn dự tính” (hiển thị trong thư báo giá).
  - Lần 1 đặt cọc giữ sảnh 20% trên tổng giá trị hóa đơn.
  - Lần 2 đặt cọc 50% trên tổng giá trị hóa đơn (trước 7 ngày sự kiện)
- ◆ Đối với các trường hợp booking tiệc còn lại thanh toán 30% trước 3 ngày sự kiện.
- ◆ Các phương thức thanh toán: tiền mặt, chuyển khoản hoặc thẻ ngân hàng.

Thông tin chuyển khoản:

**CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI - DỊCH VỤ - DU LỊCH NGÔI SAO VIỆT**

**Số tài khoản (Bank account): 1015242155**

**Ngân Hàng Vietcombank - Chi Nhánh Nam Sài Gòn**

- ◆ Trường hợp số lượng khách tham dự ít hơn số lượng khách bảo đảm, Sangrimar sẽ tính dựa trên số lượng bảo đảm.
- ◆ Trường hợp số lượng khách mời tham dự vượt quá số lượng bảo đảm ở trên, Sangrimar sẽ tính dựa trên số lượng thực tế khách tham dự.
- ◆ Số lượng khách được xác nhận cuối cùng nếu tăng quá 30% so với số lượng khách cung cấp ban đầu cần thông báo trước với nhà hàng.
- ◆ Vui lòng xác nhận số lượng khách tham dự trước 03 ngày sự kiện diễn ra.

### II. CHÍNH SÁCH KHÁCH HÀNG THÂN THIẾT

- ◆ Chương trình giảm giá khách hàng thân thiết MEMBERSHIP và VIP áp dụng trên giá trị đồ ăn và thức uống (bao gồm set menu và gói free flow).
- ◆ Chương trình Khách hàng thân thiết không áp dụng giảm giá cho các dịch vụ giải trí, trang trí và các dịch vụ khác.
- ◆ Chương trình Khách hàng thân thiết không áp dụng đồng thời với các chương trình khuyến mãi và giảm giá khác.
- ◆ Vui lòng scan QR code để tham khảo thêm Điều khoản và chính sách Khách hàng thân thiết:





## OPERATED BY SSMC

**Hotline:** 096 227 7334 | 096 227 7338

**Email:** [info@saigonsouthclub.com](mailto:info@saigonsouthclub.com)

**Facebook:** <https://www.facebook.com/sangrimar>

**Address:** 9A Tran Van Tra, Tan Phong Ward, 7 District,  
Ho Chi Minh City, Vietnam

