



THE REVERIE
SAIGON
TIMES SQUARE

Your Dream Wedding Awaits...



A dream wedding should be
tailor-made to perfectly express your unique love story.



Tiara Package

100 - 150 GUESTS

Phòng hoa chúc một (1) đêm với rượu Champagne & bữa sáng dành cho 2 khách - loại phòng Deluxe
Deluxe accommodations inclusive of one bottle of sparkling wine & breakfast for two

Phục vụ bia, nước ngọt, nước trong 02 giờ
Free flow of beer, soft drink, mineral water for 02 hours

Floral decoration including: flower centerpiece, reception table, signature book, lucky money box

Hoa tươi trang trí bao gồm hoa trên mỗi bàn tiệc, bàn tiếp tân, sổ ký tên lưu niệm, thùng tiền mừng

Bánh cưới trang trí năm (5) tầng, với một (1) tầng thật trên cùng
Five (5) tier wedding cake (1 real tier)

Tháp ly champagne kèm hai (2) chai vang sủi cho tháp ly
Sparkling wine glasses fountain including two (2) bottles of sparkling wine

Thức uống lúc đón khách trước tiệc
Welcome drink

Quà tặng của khách sạn dành cho các khách khi ra về (Socola)
Thank-you gifts (gourmet chocolates)

01 nhân viên kỹ thuật & 01 máy chiếu + 01 màn hình
01 AV Tech & 01 LCD Projectors + 01 screens



Romance Package

200 - 300 GUESTS

Phòng hoa chúc một (1) đêm với rượu Champagne & bữa sáng dành cho 2 khách_ loại phòng Grand Deluxe
Grand Deluxe accommodations inclusive of one bottle of sparkling wine & breakfast for two

Free flow of beer, soft drink, mineral water for 02 hours
Phục vụ bia, nước ngọt, nước trong 02 giờ

Hoa tươi trang trí bao gồm hoa trên mỗi bàn tiệc, bàn tiếp tân, sổ ký tên lưu niệm, thùng tiền mừng
Floral decoration including: flower centerpiece, reception table, signature book, lucky money box

Bánh cưới trang trí năm (5) tầng, với một (1) tầng thật trên cùng
Five (5) tier wedding cake (1 real tier)

Tháp ly champagne kèm hai (2) chai vang sủi cho tháp ly
Sparkling wine glasses fountain including two (2) bottles of sparkling wine

Welcome drink
Thức uống lúc đón khách trước tiệc

Thực đơn dùng thử cho 06 khách trước tiệc
Pre-event menu tasting for 06 persons

Quà tặng của khách sạn dành cho các khách khi ra về (Socola)
Thank-you gifts (gourmet chocolates)

01 nhân viên kỹ thuật & 02 máy chiếu + 02 màn hình
01 AV Tech & 02 LCD Projectors + 02 screens

Người đánh đàn Piano đón khách (1 giờ)
Welcome pianist (1 hour)



The Reverie Package

300 - 400 GUESTS

**Phòng hoa chúc một (1) đêm với rượu Champagne & bữa sáng
dành cho 2 khách_ loại phòng Grand Deluxe**
Grand Deluxe accommodations inclusive of one bottle of sparkling wine &
breakfast for two

Phục vụ bia, nước ngọt, nước trong 02 giờ
Free flow of beer, soft drink, mineral water for 02 hours

**Sử dụng xe hoa Rolls-Royce đón dâu bốn (4) giờ liên tục, trong phạm vi
thành phố hoặc sử dụng tối đa 50km**
Chauffeured use of the hotel's Rolls-Royce for up to four hours
(within HCMC or maximum 50km)

**Hoa tươi trang trí bao gồm hoa trên mỗi bàn tiệc, bàn tiếp tân,
sổ ký tên lưu niệm, thùng tiền mừng**
Floral decoration including: flower centerpiece, reception table,
signature book, lucky money box

Người đánh đàn Piano đón khách (1 giờ)
Welcome pianist (1 hour)

Bánh cưới trang trí năm (5) tầng, với một (1) tầng thật trên cùng
Five (5) tier wedding cake (1 real tier)

Tháp ly champagne kèm hai (2) chai vang sủi cho tháp ly
Sparkling wine glasses fountain including two (2) bottles of sparkling wine

Thực đơn dùng thử cho 10 khách trước tiệc
Pre-event menu tasting for 10 persons

Thức uống lúc đón khách trước tiệc
Welcome drink

Quà tặng của khách sạn dành cho các khách khi ra về (Socola)
Thank-you gifts (gourmet chocolates)

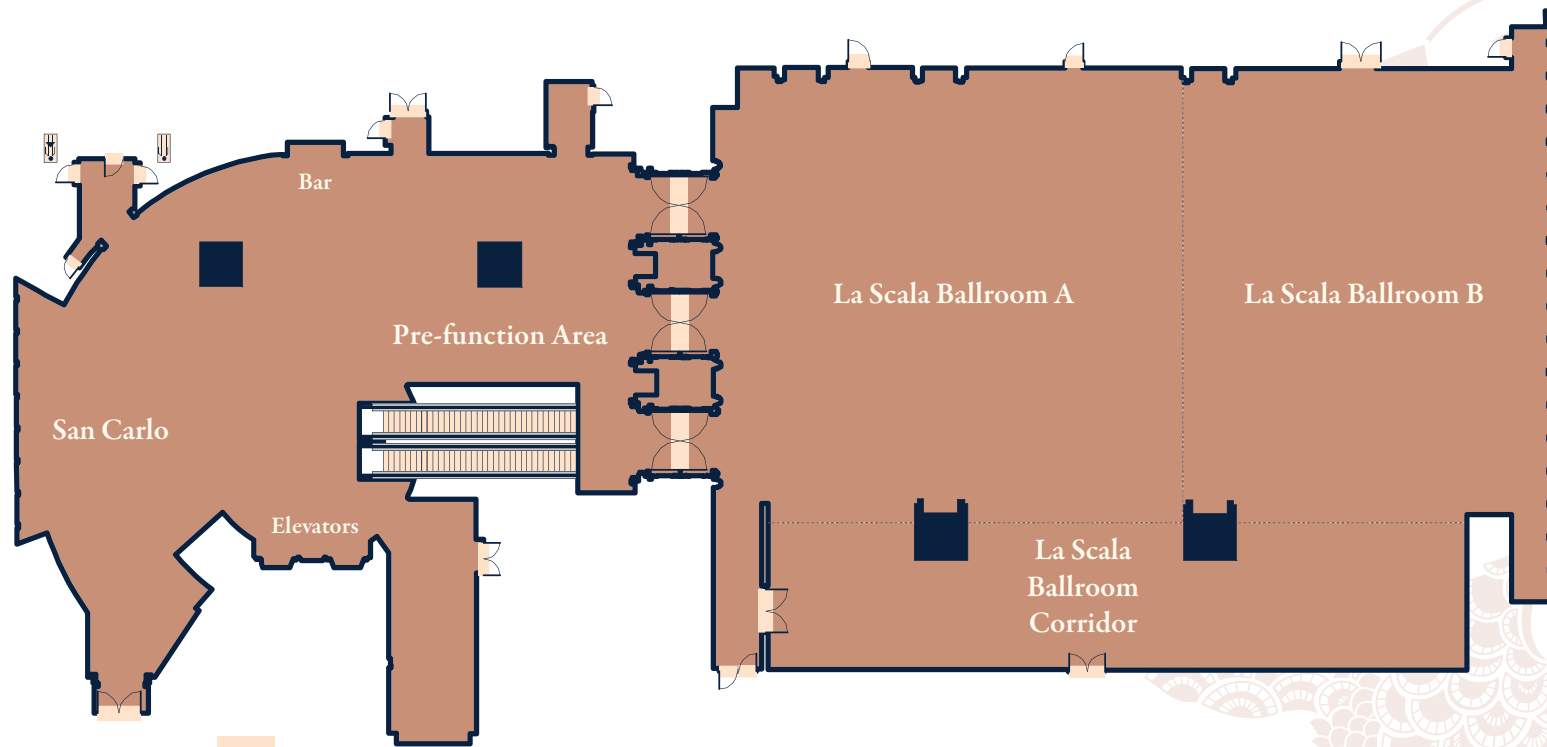
01 nhân viên kỹ thuật & 02 máy chiếu + 02 màn hình
01 AV Tech & 02 LCD Projectors + 02 screens

The image features two stylized peacocks facing each other, their bodies and wings rendered in a light beige tone against a white background. Their tails are composed of numerous large, overlapping feathers, each with a detailed, circular, mandala-like pattern. The peacocks' heads are turned slightly towards the center. A horizontal, semi-transparent brown banner is positioned across the middle of the image, containing the text "Reception Rooms" in a white, elegant script font.

Reception Rooms

La Scala Ballroom

FLOOR PLAN



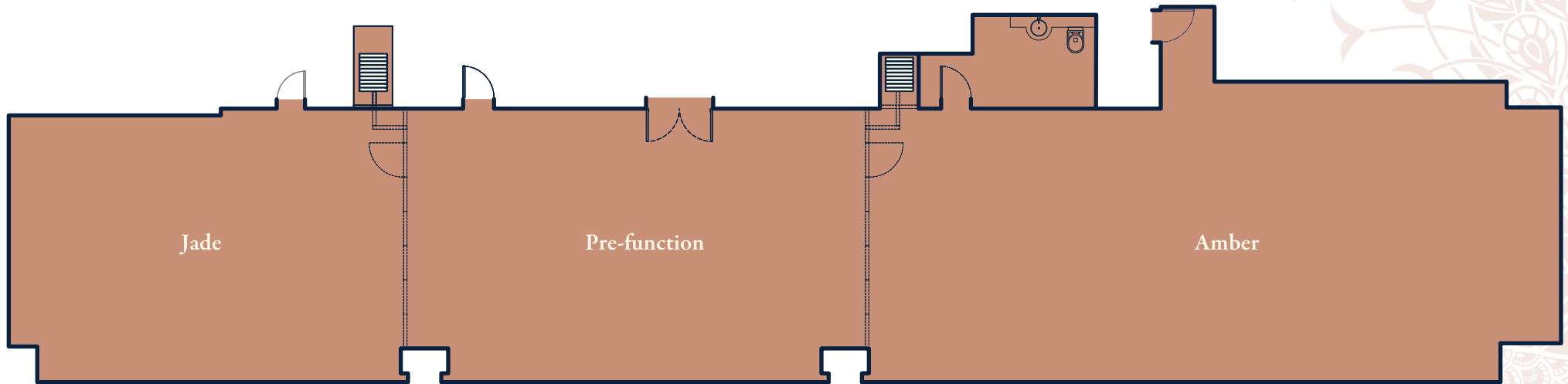






Amber & Jade

FLOORPLANS





The image features two stylized peacocks facing each other, their bodies and wings rendered in a light beige tone against a white background. Their tails are composed of numerous intricate, circular patterns that resemble mandala designs. A horizontal, semi-transparent brown banner is positioned across the middle of the image, containing the text "Our Food" in a white, elegant script font.

Our Food



Wedding Chinese Menus

WEDDING CHINESE SET MENU 1

VND1,680,000⁺⁺/khách/person

蜜味慢煮豚肉叉燒、蔥油海蜇

Xá Xíu Xốt Mật - Sứa Biển Trộn Hành Mè

Honey-Glazed Barbecued Pork - Mixed Jelly Fish
with Scallion and Sesame

瑤柱西施海皇羹

Xúp Hải Sản Sò Điệp Khô Lòng Trắng Trứng

Seafood Soup with Conpoy and Egg White

翡翠油泡明蝦球

Tôm Thè Xào Phỉ Thúy

Stir-Fried Prawn with Seasonal Vegetable

薑蔥蒸海斑片

Cá Mú Phi Lê Hấp gừng Hành

Steamed Garoupa Fillet with Ginger and Scallion

松露菌皇炆伊麵

Mì E-fu Xào Nấm Thập Cẩm Nấm Tùng Lô

Braised E-Fu Noodle with Assorted Mushroom
and Black Truffle

蓮子陳皮紅豆沙

Chè Đậu Đỏ Hạt Sen

Sweetened Red Bean Soup with Lotus Seed

WEDDING CHINESE SET MENU 2

VND1,880,000⁺⁺/khách/person

原隻澳洲鮑魚雞粒酥、煙燻素鵝

Bánh Bào Ngư Úc Nguyên Con,

Gà Đút Lò - Đậu Hũ Ki Cuộn Nấm Hun Khói

Baked Whole Australian Abalone and Diced Chicken Puff –
Smoked Bean Curd Skin Mushroom Roll

海皇龍蝦湯

Canh Tôm Hùm Hải Sản

Lobster Soup with Diced Scallop and Prawn

黑椒澳洲牛柳粒

Bò Úc Xốt Tiêu Đen

Sautéed Australian Beef with Black Pepper Sauce

古法蒸海斑片

Cá Mú Phi Lê Hấp Kiểu Cổ Pháp

Steamed Garoupa Fillet with Traditional Style

荷香瑤柱糯米飯糰

Xôi Gà Trân Châu Sò Điệp Khô

Steamed Glutinous Rice with Conpoy in Lotus Leaves

楊枝甘露

Dương Chi Cam Lộ

Chilled Mango Cream with Sago and Pomelo

WEDDING CHINESE SET MENU 3

VND2,080,000⁺⁺/khách/person

黃金焗釀鮮蟹蓋

Mai Cua Hoàng Kim Đút Lò

Baked stuffed Crab Shell with Crab Meat

高湯花菇燉花膠

Bóng Cá Tiềm Nấm Đông Cô Thượng Canh

Double-Boiled Fish Maw with Mushroom
and Superior Broth

蘆筍彩虹炒蝦仁帶子

Sò Điệp, Tôm Xào Măng Tây Ớt Chuông

Stir-Fried Scallop with Shrimp, Asparagus
and Bell Pepper

花彫巴馬火腿蒸海斑件

Cá Mú Phi Lê Hấp Parma Ham và Rượu Hoa Điều

Steamed Garoupa Fillet with Parma Ham
and “Hua Diao” Wine

蝦子金菇炆伊麵

Mì E-fu Xào Nấm Kim Châm Trứng Tôm

Braised E-Fu Noodle with Enoki Mushroom
and Shrimp Roe

椰汁紅豆糕拼蜜瓜甘露

Bánh Đậu Đỏ Nước Dừa - Chè Dừa Lưới Bột Báng

Red Bean Cake with Coconut Milk - Sweetened Sago
with Honeydew Melon





Wedding Asian-Fusion Menus

WEDDING ASIAN-FUSION MENU 1
VND1,680,000⁺⁺/khách/person

Lựa Chọn Các Loại Bánh Tráng Gạo và Bánh Phồng Tôm
Selection of Rice and Prawn Crackers

MÓN KHAI VỊ | APPETIZER

Hàu Nhật Vịnh Hyogo Đút Lò

Baked Japanese Hyogo Bay Oyster Gratin

Gỏi Sò Diệp Áp Chảo | Bưởi | Thì Là | Đậu Phộng
Pan-Seared Scallop | Pomelo | Dill | Organic Peanut

Vịt Quay Xốt Tiêu Xanh

Roasted Duck | Green Peppercorn Sauce

MÓN XÚP | SOUP

Xúp Gà Ấc Tiêm | Hoàn Thánh Nấm Truffle

Double Boiled Black Chicken Soup | Truffled Dumpling

HẢI SẢN | SEAFOOD

Cua Lột Chiên Giòn | Xốt Me Gừng

Crispy Soft Shell Crab | Ginger Tamarind Sauce

BÒ | BEEF

Thăn Nồi Bò Mỹ Xào | Đậu Đũa |

Ớt Chuông Đỏ | Nước Tương Thượng Hạng

Wok-Fried Beef Tenderloin | Sting Beans |

Red Bell Pepper | Premium Soy Sauce

BÚN GẠO | NOODLE

Bún Gạo Xào Hải Sản |

Cải Ngọt | Hành Phi

Stir-Fried Vermicelli | Seafood |

Choy Sum | Crispy Shallot

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Chè Xoài Bọt Báng | Bánh Ngói Mè Đen |

Kem Bắp Ngọt

Mango Sago Chilled Soup | Sesame Tuille |

Sweet Corn Ice Cream

WEDDING ASIAN-FUSION MENU 2
VND1,880,000⁺⁺/khách/person

Lựa Chọn Các Loại Bánh Tráng Gạo và Bánh Phồng Tôm
Selection of Rice and Prawn Crackers

MÓN KHAI VỊ | APPETIZER

Chạo Tôm Nướng

Grilled Prawn Mousse on Sugar Cane

Gỏi Ốc Vòi Voi | Rong Biển | Củ Hủ Dừa
Geoduck Salad | Wakame Seaweed | Palm Heart

Hàu Nhật Vịnh Hyogo Đút Lò

Baked Japanese Hyogo Bay Oyster Gratin

MÓN XÚP | SOUP

Xúp Sườn Heo | Hạt Sen | Củ Sen | Kỷ Tử

Pork Ribs | Lotus Seeds | Lotus Root | Goji Berries

CÁ | FISH

Phi Lê Cá Chém Hấp | Rau Dền |

Xốt Sâm Panh và Trứng Cá

Steamed Barramundi Fillet | Mountain Spinach |

Champagne and Fish Roe Sauce

BÒ | BEEF

Thăn Nồi Bò Mỹ Nướng | Cà Rốt Baby | Khoai Tây |

Xốt Bò Kho và Tiêu Xanh Phú Quốc

Grilled Beef Tenderloin | Baby Carrot | Potato |

Bo Kho Sauce & Phu Quoc Green Peppercorn

MỠ | NOODLE

Mỳ E-Fu Xào | Nấm | Tôm Sú | Xốt Bào Ngư

Sauteed E-Fu Noodles | Mushroom | Tiger Prawn | Abalone Sauce

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Bánh Phô Mai Sô Cô La | Dâu Tây Đà Lạt và Xốt Va-Ni

Vietnamese Chocolate Cheesecake | Da Lat Strawberry and Vanilla Sauce



WEDDING ASIAN-FUSION MENU 3
VND2,080,000⁺⁺/khách/person

Lựa Chọn Các Loại Bánh Tráng Gạo và Bánh Phồng Tôm
Selection of Rice and Prawn Crackers

MÓN KHAI VỊ | APPETIZER

Càng Cua Bách Hoa | Tương Ớt Ngọt
Stuffed Crab Claw | Sweet Chilli

Gỏi Bò Wagyu
Wagyu Beef Salad

Hàu Nhật Vành Hyogo Đút Lò
Baked Japanese Hyogo Bay Oyster Gratin

MÓN XÚP | SOUP

Xúp Hải Sâm Thượng Hạng | Bong Bóng Cá |
Đậu Hũ Trứng | Tóc Tiên
Superior Sea Cucumber Soup | Fish Maw |
Egg Tofu | Black Moss

HEO | PORK

Sườn Heo Iberco Quay Kiểu Bắc Kinh |
Mè Hạt | Hành Lá
Peking Style Iberico Pork Ribs | Sesame Seeds |
Spring Onion

HẢI SẢN | SEAFOOD

Tôm Hùm Nửa Con Đút Lò | Xà Lách Xoong |
Xốt Trứng Muối
Baked Half Lobster | Watercress | Salted Egg Yolk Sauce

MỠ | NOODLE

Mỳ Soba Xào Mực | Sò Điệp | Tôm Sú |
Nấm Đông Trùng Hạ Thảo |
Cải Ngọt Hồng Kông | Xốt Bào Ngư
Stir Fried Soba Noodles | Squid | Scallop |
Tiger Prawn | Cordyceps Mushrooms |
Hong Kong Choy Sum | Abalone Sauce

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Chè Hạt Sen | Nấm Tuyết | Tổ Yến
Lotus Seed Sweet Soup | Snow Mushroom | Bird's Nest

WEDDING ASIAN-FUSION MENU 4
VND2,480,000⁺⁺/khách/person

Lựa Chọn Các Loại Bánh Tráng Gạo và Bánh Phồng Tôm
Selection of Rice and Prawn Crackers

MÓN KHAI VỊ | APPETIZER

Đuôi Tôm Hùm Xốt X.O. và Xà Lách Trái Cây
Lobster Tail with X.O. Sauce and Tropical Fruit Salad

Chả Giò Nhân Thịt Heo Iberico |
Nước Mắm Phú Quốc Thượng Hạng
Crispy Iberico Pork Spring Roll | Premium Phu Quoc Fish Sauce

Terrine Gan Ngỗng Ngũ Vị | Xốt Trái Anh Đào
Five Spice Foie Gras Terrine | Cherry Coulis

MÓN XÚP | SOUP

Bào Ngư Tiềm Nấm Đông Trùng Hạ Thảo | Hạt Sen | Nhân Sâm
Double Boiled Abalone, Cordyceps Mushrooms | Lotus Seed | Ginseng

CÁ | FISH

Cá Tầm Hấp Kiểu Hồng Kông | Nấm Đông Cô | Dầu Mè |
Xi Dầu Thượng Hạng
Hong Kong Style Steamed Sturgeon Fillet | Shiitake | Sesame Oil |
Premium Soya Sauce

BÒ | BEEF

Thăn Nồi Bò Mỹ Nướng | Cà Rốt Baby | Khoai Tây |
Xốt Bò Kho & Tiêu Xanh Phú Quốc
Grilled Beef Tenderloin | Baby Carrot | Potato |
Bo Kho Sauce & Phu Quoc Green Peppercorn

RAU CỦ | VEGETABLE

Bắp Cải Thảo & Đùi Heo Xông Khói Hầm với Xốt Hào Hạng | Kỷ Tử
Braised Chinese Cabbage & Cured Chinese Ham in Superior Broth |
Goji Berry

CƠM | RICE

Cơm Lá Cẩm Chiên Hải Sản Gói Lá Sen | Hạt Sen | Hành Lá
Lotus Wrapped Seafood Purple Fried Rice | Lotus Seeds | Spring Onion

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Chè Hạt Sen | Nấm Tuyết | Tổ Yến
Lotus Seed Sweet Soup | Snow Mushroom | Bird's Nest





Wedding Western-Fusion Menus

WEDDING WESTERN-FUSION MENU 1
VND1,680,000⁺⁺/khách/person

Bánh Mì Tươi Nướng Dùng Kèm Bơ
Freshly Baked Bread | Butter

MÓN KHAI VỊ | APPETIZER

Cá Hồi Gravlax Ướp Củ Dền
Beetroot Marinated Salmon Gravlax

Tôm Xốt Cocktail | Trứng Cá Hồi
Prawn Cocktail | Salmon Roe

Dăm Bông Parma và Dưa Lưới
Parma Ham and Melon

MÓN XÚP | SOUP

Xúp Kem Hàu | Củ Thì Là Bào & Trứng Cá Lumpfish |
Vỏ Chanh Bào
Creamy Oyster Soup | Shaved Fennel & Lumpfish Caviar |
Lemon Zest

CÁ | FISH

Phi Lê Cá Chém Nướng | Xốt Rượu Prosecco và Nghệ Tây
Roasted Barramundi Fillet | Prosecco and Saffron Sauce

BÒ | BEEF

Má Bò Úc hầm | Rau Bó Xôi | Cà Rốt Baby | Xốt Nấm Thông
Braised Australian Beef Cheek | Spinach | Baby Carrot |
Porcini Mushroom Sauce

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Bánh Trứng Đốt | Kem Dừa | Bánh Ngói Mè
Crème Brûlée | Coconut Ice Cream | Sesame Tuille

WEDDING WESTERN-FUSION MENU 2
VND1,880,000⁺⁺/khách/person

Bánh Mì Tươi Nướng Dùng Kèm Bơ
Freshly Baked Bread | Butter

MÓN KHAI VỊ | APPETIZER

Gan Ngỗng Ngũ Vị | Xốt Mâm Xôi
Five Spice Foie Gras | Raspberry Coulis

Sò Điệp Nhật Áp Chảo
Seared Japanese Scallop

Vịt Xông Khói và Dưa Lưới
Smoked Duck and Melon

MÓN XÚP | SOUP

Xúp Bí Hồ Lô Hữu Cơ | Sò Điệp Khô | Bạch Quả |
Dầu Nấm Truffle
Roasted Organic Butternut Pumpkin | Dried Scallop |
Ginkgo Nut | Truffle Oil

CÁ | FISH

Cá Hồi Đại Tây Dương | Hoa Thiên Lý |
Xốt Sâm Panh và Trứng Cá Tầm
Atlantic Salmon | Thien Ly Flower |
Caviar Champagne Sauce

BÒ | BEEF

Sườn Bò Hầm | Bí Đỏ Nghiền Nấm Truffle |
Xốt Rượu Vang Barolo
Braised Beef Rib | Organic Pumpkin Truffle Mash |
Red Wine Sauce

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Bánh Trứng Đốt | Kem Trà Xanh | Bánh Ngói Mè
Crème Brûlée | Matcha Ice Cream | Sesame Tuille



WEDDING WESTERN-FUSION MENU 3

VND2,080,000⁺⁺/khách/person

WEDDING WESTERN-FUSION MENU 4

VND2,480,000⁺⁺/khách/person

Bánh Mì Nướng Dùng Kèm Bơ
Freshly Baked Bread | Butter

MÓN KHAI VỊ | APPETIZER
Sò Đẹp Nhật Ấp Chảo
Seared Hokkaido Scallop

Terrine Gan Ngỗng
Foie Gras Terrine

Tôm Xốt Cocktail với Mùi Tạt Wasabi |
Trứng Cá Hồi
Wasabi Prawn Cocktail | Salmon Roe

MÓN XÚP | SOUP
Xúp Bisque Tôm Hùm | Lòng Trắng Trứng |
Thì Là | Trứng Cá
Lobster Bisque | Egg Whites | Fennel | Fish Roe

CÁ | FISH
Phi Lê Cá Hồi Nướng | Măng Tây | Xốt Kem Nghệ Tây
Roasted Salmon Fillet | Asparagus | Saffron Cream Sauce

BÒ | BEEF
Thăn Nội Bò Nướng | Khoai Tây Nghiền Nấm Truffle |
Rau Bó Xôi | Rượu Bordeaux Cô Đặc
Grilled Beef Tenderloin | Truffle Potato Mash | Spinach |
Bordeaux Wine Reduction

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERT
Panna Cotta Va-Ni | Dâu Tây Tẩm Giấm Balsamic
Vanilla Panna Cotta | Balsamic Strawberries

Bánh Mì Nướng Dùng Kèm Bơ
Freshly Baked Bread | Butter

MÓN KHAI VỊ | APPETIZER
Bào Ngư Ướp Xốt Teriyaki
Teriyaki Marinated Abalone

Tôm Hùm Nha Trang Chần | Xốt Cocktail với Mùi Tạt Wasabi
Poached Native Lobster | Wasabi Cocktail Sauce

Gan Ngỗng Ngũ Vị | Bánh Mì Gừng Mật Ong
Five Spice Foie Gras | Pain D'epice

MÓN XÚP | SOUP
Xúp Vịt Nước Trong | Hoành Thánh Ravioli Nhân Nấm Thông |
Nấm Đông Trùng Hạ Thảo
Duck Consommé | Porcini Mushroom Ravioli | Cordyceps Mushroom

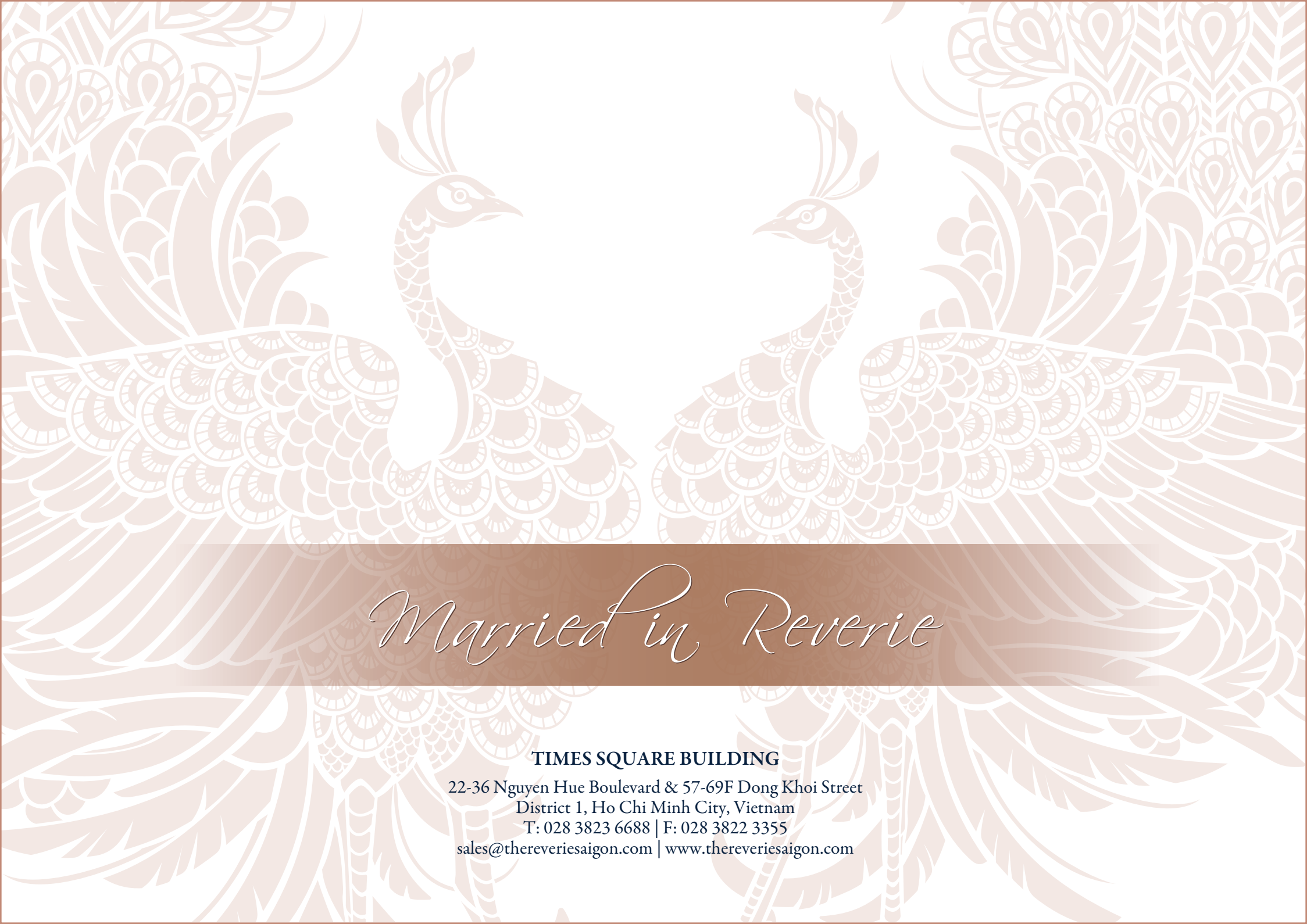
CÁ | FISH
Cá Tuyết Nướng | Măng Tây | Thì Là | Xốt Chanh và Sâm Panh
Grilled Black Cod | Asparagus | Fennel | Lemon Champagne Sauce

ĐÁ BÀO | CLEANSER
Đá Bào Vị Quýt và Mâm Xôi
Mandarin and Raspberry Granite

BÒ | BEEF
Thăn Nội Bò Nướng | Rau Củ Baby Nướng | Xốt Sô Cô La Đen
Grilled Beef Tenderloin | Roasted Baby Vegetable |
Vietnamese Dark Chocolate Sauce

MÓN TRÁNG MIỆNG | DESSERT
Bánh Bavarian Dâu Tây và Húng Tây | Trái Cây |
Hạt Dẻ Cười Vụn | Xốt Dâu Rừng
Strawberry and Basil Bavaroise | Seasonal Fruit |
Pistachio Crumble | Berries Sauce





Married in Reverie

TIMES SQUARE BUILDING

22-36 Nguyen Hue Boulevard & 57-69F Dong Khoi Street
District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam
T: 028 3823 6688 | F: 028 3822 3355
sales@thereveriesaiгон.com | www.thereveriesaiгон.com