



Romantic Private Dinner



Add a romantic touch to your holiday with a Special Private Dinner experience in one of the many exclusive locations within our resort. With your own butler and chef to attend to your every wish, including a barbecue on the lagoon, a barefoot meal on a private sandy beach as the waves lap the shore, or a delightful experience on our Private Jetty overlooking the ocean with the sparkling city lights on the horizon as the sun sets on your perfect memory. Find your precious destination within Amiana Resort and let us take care of the rest.

Thêm hương vị cho kỳ nghỉ của bạn với trải nghiệm ẩm thực tại một trong nhiều những địa điểm riêng tư tại Amiana. Đầu bếp và nhân viên phục vụ riêng sẽ mang đến bữa tiệc nướng trên vịnh biển, đi chân trần trên bãi cát riêng tư và nghe tiếng sóng vỗ, hoặc trên cầu cảng tách biệt thế giới bên ngoài, với ánh sáng từ thành phố bắt đầu lên đèn ở phía khơi xa bên kia vịnh, trong ánh hoàng hôn dần buông trên mặt nước lấp lánh.

* Reservation should be made 01-day in advance. Same-day cancellation will be extra-charged 50%

* Cần đặt chỗ trước 01 ngày. Hủy trong cùng ngày sẽ được tính thêm phụ phí 50%.

* For more information and reservation:

☎ 84 258 355 3333 (Ext: 4001) ✉ fb@amianaresort.com



Romantic Private Dinner

Package



Included:

One Bouquet Of Flower

Một Bó Hoa Cẩm Tay

One Bottle of Sparkling Wine for Toasting

Một Chai Rượu Vang Sủi

Opening BBQ Kitchen With Private Chef

Bếp Nướng Mở Với Đầu Bếp Riêng

Personal Server During Dinner

Nhân Viên Phục Vụ Xuyên Suốt Bữa Tối

Romantic Decoration For Private Area

Trang Trí Lãng Mạn Với Không Gian Riêng Tư

Romantic Set Menu 1

VND 6.000.000++ for 2 persons



AMIANA CURED SALMON CÁ HỒI AMIANA

Served Orange Balsamic Beetroot Rocket Leaves And Parmigiano Shaving
Phục Vụ Với Củ Dền Ngâm Chua, Rau Xà Lách Và Phô Mai Bào



CREAM MUSHROOM SOUP SÚP KEM NẤM

Prepared On Top Cream And Truffles Oil
Phục Vụ Với Kem Và Dầu Làm Từ Nấm



PAN-FRIED WRAPPED BACON ON SCALLOPS SÒ ĐIẾP ÁP CHẢO CUỘN BA CHỈ XÔNG KHÓI

With Marinated Mango Salsa
Ăn Kèm Với Salsa Xoài



GRILLED AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN THĂN BÒ ÚC NƯỚNG

With Mash Potato Vegetable Pearl And Red Wine Sauce
Phục Vụ Với Khoai Tây Nghiền Và Sốt Rượu Vang Đỏ



COCONUT CREAM BRULÉE BÁNH BRULLÉE DỪA

All the above prices are in Vietnamese Dong and are subject to 5 % service charge and prevailing government tax.
Tất cả các giá trên đều bằng Đồng Việt Nam và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế Nhà Nước hiện hành.

Romantic Set Menu 2

VND 7.000.000++ for 2 persons



LOBSTER GREEN SALAD SA LÁT TÔM HÙM

Served Mix Organic Lettuce Herbs Dressing And Beetroot
Phục Vụ Với Rau Xà Lách, Sốt Dầu Giấm Và Củ Dền



SEAWEED ABALONE SOUP SÚP BÀO NGƯ RONG BIỂN

Prepared With Nha Trang Seafoods
Phục Vụ Với Hải Sản Đánh Bắt Tại Nha Trang



LEMON SORBET SORBET CHANH HƯƠNG VODKA

Served With Dash Of Vodka
Phục Vụ Kèm Rượu Vodka



ROASTED GREECE RACK OF LAMB SƯỜN CỪU NƯỚNG

Prepared With Parley Baby Potato & Garlic Rosemary Sauce
Phục Vụ Với Khoai Tây Bì Và Sốt Tỏi Hương Thảo



MANGO PASSION CHEESE CAKE BÁNH PHÔ MAI XOÀI, CHANH DÂY

All the above prices are in Vietnamese Dong and are subject to 5 % service charge and prevailing government tax.
Tất cả các giá trên đều bằng Đồng Việt Nam và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế Nhà Nước hiện hành.

Romantic BBQ Set Menu

VND 8.000.000++ for 2 persons



APPERTISER – KHAI VỊ

Smoked & Dill Marinated Salmon With Artichokes

Cá Hồi Xông Khói Tẩm Thì Là Phục Vụ Với A-ti-sô

Fresh Buffalo Mozzarella Cheese Salad With Roasted Cherry Tomatoes And Basil

Xa Lát Phô Mai Mozzarella Với Cà Chua Bi Đút Lò Và Rau Quế

Seafood Salad With Lime And Coconut Milk

Sa Lát Hải Sản Với Chanh Và Nước Dừa

Assorted Organic Salad Greens With Extra Virgin Olive Oil

Rau Xanh Các Loại Với Dầu Oliu Nguyên Chất



THE BBQ – MÓN NƯỚNG

Baked Potatoes With Chive Sour Cream

Khoai Tây Đút Lò Với Sốt Kem Hẹ

Grilled Vegetables Marinated In Olive Oil And Fresh Herbs

Rau Củ Nướng Với Dầu Oliu

Squid With Lemongrass

Mực Nướng Sả

Blue Crab - Ghẹ

Blue Mussel With Spring Onion And Garlic

Vẹm Nướng Mỡ Hành

Tiger Prawn – Tôm Sú

Red Snapper Fillet In Banana Leaves

Cá Hồng Nướng Lá Chuối

Selection Of Sauce:

Salt & Pepper & Lime, Tomatoes & Basil Sauce, Chive Cream Sauce

Các Loại Sốt: Muối Tiêu Chanh, Sốt Cà Chua É Quế, Sốt Kem Hẹ



DESSERT – TRÁNG MIỆNG

Chef Choices Of Dessert – Tráng Miếng Chọn Lạ Từ Bếp

All the above prices are in Vietnamese Dong and are subject to 5 % service charge and prevailing government tax.

Tất cả các giá trên đều bằng Đồng Việt Nam và chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế Nhà Nước hiện hành.

THE PRIVATE JETTY | CẦU CẢNG

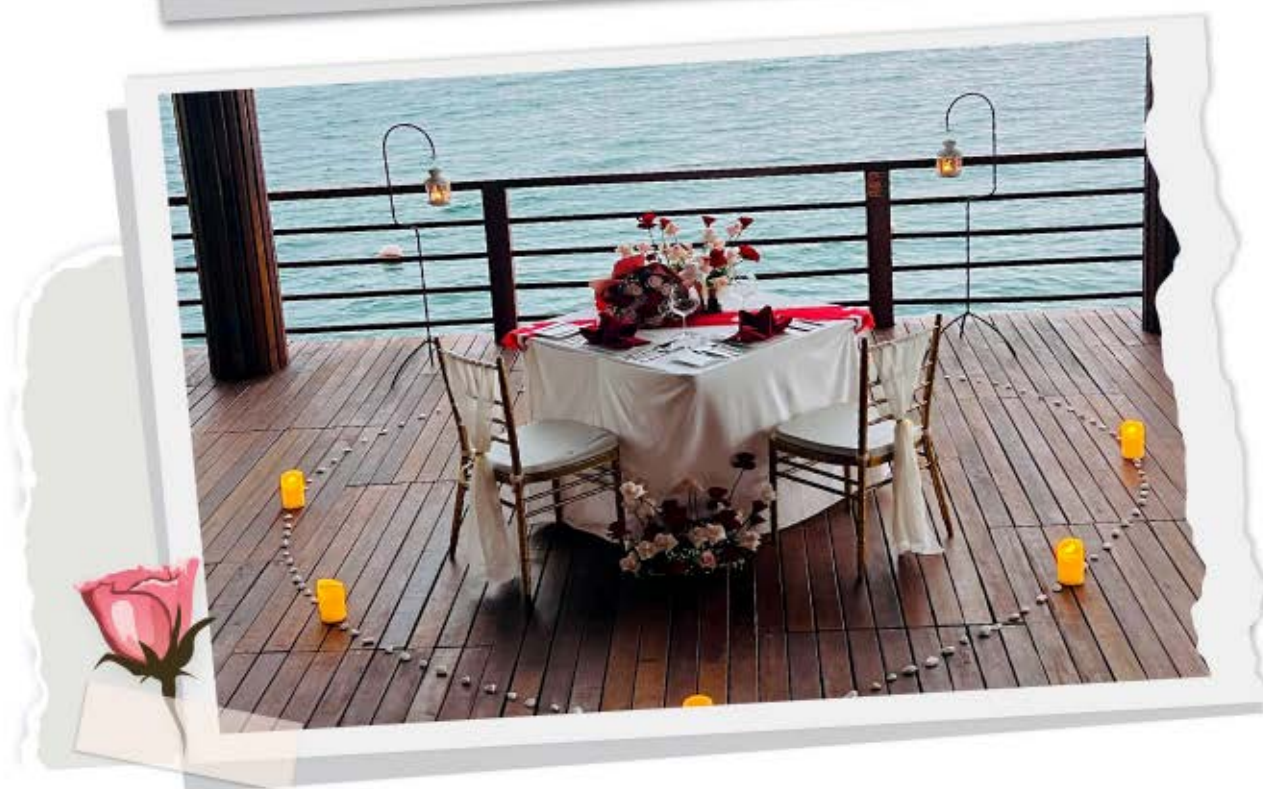
Surcharge / Phụ phí:
Included in the package / Đã bao gồm trong gói



THE WOODEN DECK | SÀN GỖ

Surcharge / Phụ phí:

Included in the package / Đã bao gồm trong gói



FLOWERS ARCH | CỔNG HOA

Surcharge / Phụ phí:
VND 5.000.000 ++



BALLOONS | BÓNG BAY

Surcharge / Phụ phí: VND 700.000++

Quantity / Số lượng: 50



GUITAR & VIOLIN

Surcharge / *Phụ phí:*
VND 2.500.000++/Hour

