

TRUNG TÂM TIỆC CƯỚI NGUYỄN ĐÌNH THANH XUÂN

Tiệc cưới - Tiệc sự kiện - Hội nghị



NGUYENDINH
Catering

**SỰ KIỆN CƯỚI
CHUYÊN NGHIỆP**

**ẨM THỰC
VƯỢT TRỘI**

**KHÔNG GIAN
TINH TẾ**

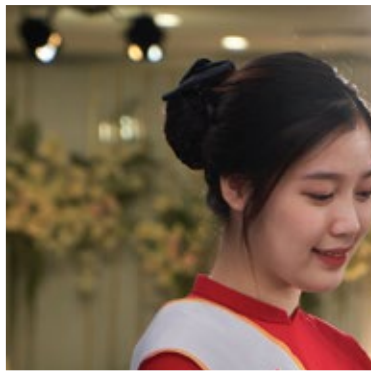
**DỊCH VỤ
ĐẲNG CẤP**

**BÀN TIỆC
TRANG TRỌNG**

Hội trường Trung tâm Văn Hóa
TT&TT Thanh Xuân
Địa chỉ: 166 Khuất Duy Tiến,
Thanh Xuân, Hà Nội

Điện thoại
0975.772.328 / 0961.001.359

Website
www.nguyendinh.com



TRUNG TÂM TIỆC CƯỚI NGUYỄN ĐÌNH THANH XUÂN

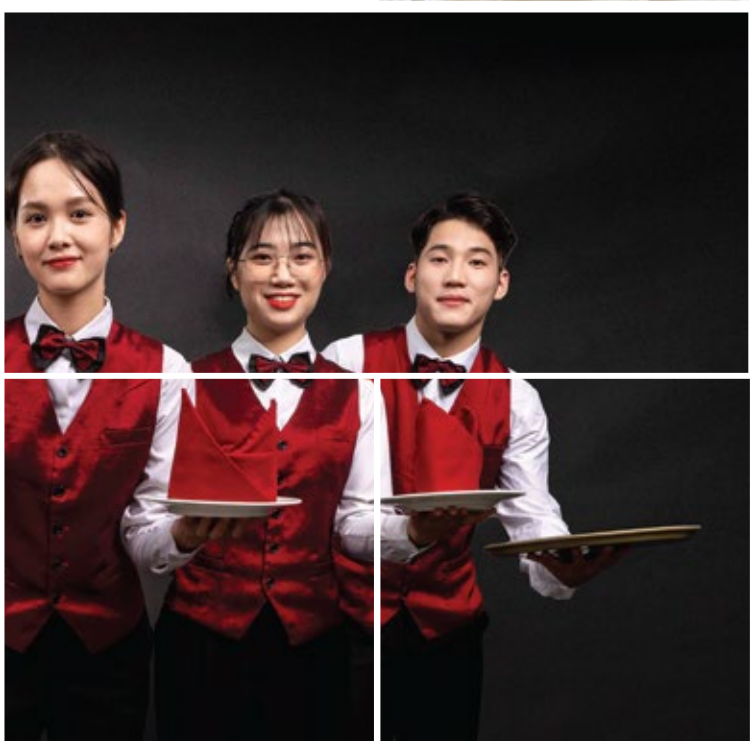


Chúng tôi hân hạnh giới thiệu địa điểm tổ chức sự kiện Tiệc cưới Nguyễn Đình tại Trung tâm Văn hóa TT&TT Thanh Xuân. Với sảnh đón tiếp, bãi ô tô, xe máy rộng rãi, sảnh tiệc có thể tổ chức tiệc cưới, hội nghị, tiệc sự kiện tới 600 khách.

Nguyễn Đình với giá trị cốt lõi là Ẩm Thực Tươi Ngon, phong cách phục vụ chuyên nghiệp, thân thiện cùng với địa điểm tổ chức tiệc được mọi người biết đến và tin nhiệm lâu năm, chắc chắn sẽ là một nơi tuyệt vời cho tất cả các nhu cầu về tiệc cưới của các đôi uyên ương và các sự kiện tiếp theo của Quý vị.

Hãy đến với Nguyễn Đình để trải nghiệm những dịch vụ đẳng cấp, không gian tinh tế cùng những món ăn ngon của Nguyễn Đình đã trở thành thương hiệu.

Chi tiết liên hệ: 0975.772.328 / 0961.001.359



Chương trình ưu đãi cưới

Áp dụng với khách hàng đặt tiệc cưới tại Trung tâm Tiệc cưới Nguyên Đình Thanh Xuân từ ngày 01/01/2026 đến khi có báo giá mới.
Báo giá đã bao gồm VAT.

TẶNG GÓI TRANG TRÍ TRỌN GÓI CÓ SẴN TẠI SẢNH CƯỚI VÀ CHƯƠNG TRÌNH TỔ CHỨC LỄ CƯỚI CƠ BẢN TRỊ GIÁ TƯƠNG ĐƯƠNG : 35.000.000 Đ

Cổng hoa, trang trí sảnh tiệc tiêu chuẩn
Trang trí bàn lễ tân reception
Trang trí sân khấu, màn hình LED
Giá để album ảnh, hộp tiền mừng, hoa bàn tiệc
Biển tên, biển chỉ dẫn sảnh tiệc
Pháo hoa điện
Dịch vụ trông giữ ô tô, xe máy

Nhân viên lễ tân áo dài đón khách
Nhân viên phục vụ nghi lễ cưới
Nhân viên phục vụ trà đón khách
Rượu champagne, đá khối, bánh cưới
Âm thanh, ánh sáng sân khấu phục vụ nghi lễ cưới
Tiệc trà, bánh ngọt được chế biến bởi đầu bếp trưởng bếp bánh Nguyên Đình

GÓI CAO CẤP TẶNG THÊM

Ưu đãi không quy đổi thành tiền và chỉ áp dụng đối với số mâm đặt chính thức trong hợp đồng đặt tiệc (hợp đồng 2)

DỊCH VỤ	ĐƠN GIÁ	Số Lượng Bàn Tiệc									
		35-54	55 - 69		70 - 85			>90			
MC dẫn chương trình lễ	2,000,000đ										
Chương trình ca nhạc (01 ca sỹ)	2,000,000đ										
Đôi dâu rể nhí	2,000,000đ										
Chương trình ca nhạc (02 ca sỹ)	4,000,000đ										
Múa chúc phúc 03 vũ công	4,500,000đ										
Ban nhạc hòa tấu cổ điển 03 nhạc công	4,500,000đ										
Ban nhạc hòa tấu cổ điển 04 nhạc công	6,000,000đ										

Quý khách vui lòng lựa chọn các mục ưu đãi một cột hàng dọc.

THỰC ĐƠN 01
BÀN TIỆC 6 KHÁCH

2.590.000 Đ

- 1 Súp gà nấm hương
- 2 Rau củ tươi trộn xá xíu chua ngọt
- 3 Tôm sú chiên Ngự Thiện
- 4 Cá Lăng Sông Đà rang muối
- 5 Gà ta hấp lá chanh rút xương
- 6 Dẻ sườn bò hầm Singapore
- Bánh mì baguette
- 7 Cải ngồng xào nấm
- 8 Canh mọc tôm nấu thả
- 9 Cơm Tắm
- 10 Xôi nếp Hoàng Phố
- 11 Hoa quả tươi theo mùa

THỰC ĐƠN 02
BÀN TIỆC 6 KHÁCH

2.690.000 Đ

- 1 Súp hải sản tứ vị
- 2 Salad rau vườn Đà Lạt sốt chanh leo
- 3 Tôm sú hấp trái dừa
- 4 Cá Diêu Hồng hấp Triều Châu
- 5 Gà Đông Tảo quay lu
- 6 Thăn bò áp chảo sốt tiêu xanh
- Bánh bao chiên
- 7 Ngô Mỹ chiên bơ
- 8 Cải chíp sốt dầu hào với nấm hương tươi
- 9 Canh bóng thập cẩm
- 10 Cơm Tắm
- 11 Xôi nếp sen dừa
- 12 Kem caramel đặc biệt Nguyên Đình



Ẩm thực vượt trội

Bí quyết cỗ tiệc ngon của Nguyên Đình là nguyên liệu tươi ngon, gia vị tốt nhất, đầu bếp kinh nghiệm và đặc biệt thời gian từ nguyên liệu tươi tới bàn ăn là ngắn nhất so với các đơn vị cùng ngành.

(*) Báo giá đã bao gồm VAT.

THỰC ĐƠN 03
BÀN TIỆC 6 KHÁCH

2.790.000 Đ

- 1 Súp gà kem ngô
- 2 Nộm ngó sen hoa chuối tai lợn
- 3 Tôm sú sốt Thượng Hải
- 4 Chả cá Lăng Nguyên Đình
- 5 Gà ri quay mật ong
- 6 Nem hải sản sốt Mayonnaise
- 7 Rau hấp ngũ sắc chấm kho quẹt
- 8 Canh măng sườn móng giò
- 9 Cơm Tám
- 10 Xôi nếp Hoàng Phố
- 11 Hoa quả tươi theo mùa

THỰC ĐƠN 04
BÀN TIỆC 6 KHÁCH

2.950.000 Đ

- 1 Súp cua măng tây tươi
- 2 Nộm cổ hũ dừa xá xíu
- 3 Tôm sú chiên hạnh nhân
- 4 Cá Hồi Nauy nướng muối ớt
- 5 Gà Đông Tảo hấp lá chanh rút xương
- 6 Sườn thăn bỏ lò sốt xoài gừng
- 7 Lơ xanh baby xào tỏi (theo mùa)
- 8 Canh mọc nấu thả nấm tươi
- 9 Cơm Tám
- 10 Xôi trắng vùng dừa
- 11 Pudding chanh leo



Không gian tiệc tình tứ

Tại sảnh tiệc hay tại bất kì địa điểm nào mà khách hàng lựa chọn, Nguyên Đình cũng có thể thiết kế để tạo nên một không gian sự kiện hết sức hài hòa, kĩ càng và tinh tế đến từng chi tiết, phù hợp nhất với tính chất riêng của từng sự kiện.

(*) Ảnh tại Trung tâm Nguyên Đình Trần Phú

THỰC ĐƠN 05
BÀN TIỆC 6 KHÁCH

3.050.000 Đ

- 1 Há cảo hải sản nước dùng trong
- 2 Nộm xoài hải sản Thái Lan
- 3 Tôm sú hấp trái dừa
- 4 Cá Chình nướng dân tộc
- 5 Gà ta rút xương hấp nấm Đông Cô
- 6 Bò cuộn fomaibỏ lò
Bánh mì baguette
- 7 Rau tiến vua tươi xào tỏi (theo mùa)
- 8 Canh mọc tôm cua
- 9 Cơm Tám
- 10 Xôi vò gấc hạt sen
- 11 Kem Caramel hoa quả tươi

THỰC ĐƠN 06
BÀN TIỆC 6 KHÁCH

3.150.000 Đ

- 1 Súp sụn cá Tầm nấu gà
- 2 Salad rong biển trứng cua
- 3 Cua bể tươi nguyên con farci
- 4 Cá Tầm nướng dân tộc
- 5 Gà Đông Tảo rút xương hấp nấm
- 6 Dẻ sườn bò hầm nấm kiểu Pháp
Bánh mì baguette
- 7 Cải làn Lạng Sơn xào tỏi (theo mùa)
- 8 Canh hải sản măng tây
- 9 Cơm Tám
- 10 Xôi cốm
- 11 Chè sen long nhãn

Quý khách có nhu cầu tổ chức tiệc bàn tròn 10 người vui lòng liên hệ trực tiếp tại Trung tâm. Giá bàn tiệc 10 người sẽ được tính bằng (đơn giá /khách theo báo giá tiệc bàn 6 ở trên) x10.
Ví dụ 2.790.000/6*10 = 4.650.000đ/ bàn 10 khách



*Đẳng cấp dịch vụ
ở mọi địa điểm*

Mỗi bữa tiệc là một sự kiện, Nguyên Định cung cấp các dịch vụ tiêu chuẩn chung cao cấp cho tất cả các bữa tiệc, đồng thời vẫn tính đến yếu tố cá nhân hoá ý tưởng của khách hàng để mỗi sự kiện có những dấu ấn riêng và nhớ mãi

(*) Ảnh tại Trung tâm Nguyên Định Trương Định

THỰC ĐƠN 07
BÀN TIỆC 6 KHÁCH

3.250.000 Đ

- 1 Súp gà ngô nầm
- 2 Salad rau vườn Đà Lạt sốt vang ngọt đặc biệt
- 3 Tôm sú chiên Hoàng Bào
- 4 Cá Hồi Nauy sốt chanh leo
- 5 Mực tươi chiên bơ
- 6 Gà ta hấp lá chanh rút xương
- 7 Sườn thăn bỏ lò sốt xoài gừng
- 8 Bông bí non xào XO (theo mùa)
- 9 Canh hải sản chua cay kiểu Thái
- 10 Cơm Tấm
- 11 Xôi cốm
- 12 Chè khoai môn trân châu kem dừa

THỰC ĐƠN 08
BÀN TIỆC 6 KHÁCH

3.350.000 Đ

- 1 Súp cá hồi kem tươi
- 2 Nộm cổ hũ dừa hải sản
- 3 Tôm sú rang muối hạt Mắc-ca
- 4 Cá Song hấp Triều Châu
- 5 Gà Đông Tảo quay mật ong
- 6 Thăn ngoại bò Úc áp chảo sốt tiêu
Bánh mì baguette
- 7 Hải sản ba loại xào Tứ Xuyên
- 8 Canh mọc nấu thả nấm tươi
- 9 Cơm Tấm
- 10 Xôi nếp Hoàng phở
- 11 Kem Caramel hoa quả tươi

Khách hàng hoàn toàn có thể tự xây dựng thực đơn đãi khách phù hợp tại mục Thực đơn tự chọn với hơn 200 món ăn đặc sắc được lựa chọn của Nguyên Đình.



Bàn tiệc trang trọng

Set up bàn tiệc của Nguyên Đình (bàn tròn hay bàn dài longline) đều hướng đến yếu tố thẩm mỹ, trang trọng đồng thời đề cao đến sự trải nghiệm ẩm thực của mỗi khách mời tham dự.

Thưởng thức món ăn ngon trong một không khí sự kiện ấm áp, thân thiện là điều mà Nguyên Đình luôn mong muốn trong từng bữa tiệc.

THỰC ĐƠN 09
BÀN TIỆC 6 KHÁCH

2.500.000 Đ

- 1 Súp gà nấm hương
- 2 Nộm ngó sen hoa chuối tai lợn
- 3 Tôm sú chiên trứng muối
- 4 Cá Diêu Hồng chiên xù
- 5 Gà ta quay lu lá móc mật
- 6 Bò lúc lắc khoai tây chiên
- 7 Ngọn su su xào
- 8 Canh bóng thập cẩm
- 9 Cơm Tắm
- 10 Xôi vò hạt sen
- 11 Hoa quả tươi theo mùa

THỰC ĐƠN 10
BÀN TIỆC 6 KHÁCH

2.350.000 Đ

- 1 Nộm đu đủ bò xé
- 2 Mực tươi Hạ Long chiên bơ
- 3 Cá Quả nướng dân tộc
- 4 Gà ta hấp lá chanh
- 5 Thăn bò sốt tiêu đen
- Bánh bao chiên
- 6 Nem Hà Nội
- 7 Rau tiền vua tươi xào XO (theo mùa)
- 8 Canh ngao nấu chua kiểu Thái
- 9 Cơm Tắm
- 10 Xôi nếp Hoàng Phố
- 11 Hoa quả tươi theo mùa

Chúng tôi trân trọng các ý tưởng cá nhân của khách hàng và có thể bổ sung vào chương trình tổng thể để sự kiện được ấn tượng hơn, xin liên hệ trực tiếp tại Trung tâm hoặc số điện thoại: 0975.772.328



(*) Ảnh tại Trung tâm Nguyễn Đình Trần Phú

Tại Nguyễn Đình, chúng tôi hiểu rằng mỗi khách mời của Quý khách cũng là một khách hàng tiềm năng của chúng tôi!

Tiệc Tại Nhà

HỆ THỐNG TRUNG TÂM TIỆC CƯỚI NGUYỄN ĐÌNH NHẬN PHỤC VỤ TIỆC TẠI NHÀ TỪ 5 MÂM TRỞ LÊN

Đơn giá bao gồm:

- ✦ 01 bàn, 06 ghế theo mẫu tiêu chuẩn của Trung tâm Tiệc cưới, decor bàn tiệc (khăn trải bàn, phủ ghế hoặc nơ ghế, mặt bàn kính, decor khác) trị giá: **300.000đ/bàn**. (Nếu khách hàng không sử dụng bàn ghế có thể giảm trừ bằng tiền mặt)
- ✦ Các món ăn theo thực đơn chế biến ngon, đẹp, đầy đặn phục vụ nóng, đúng thời gian.
- ✦ Bát đĩa, ly cốc, khăn giấy, tăm đũa, thực đơn bàn... tiêu chuẩn, sang trọng.
- ✦ Đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp, đồng phục tiêu chuẩn, phục vụ thân thiện.
- ✦ Thực đơn và đơn giá theo báo giá tại Trung tâm Tiệc cưới và tại thời điểm áp dụng.

MIỄN PHÍ:

Miễn phí chi phí vận chuyển bàn ghế, đồ ăn, thiết bị, dụng cụ phục vụ tiệc trong bán kính 5km tính từ vị trí của Trung tâm tới địa điểm tổ chức tiệc.

ĐẶC BIỆT NGOÀI CÁC DỊCH VỤ TRÊN KHÁCH HÀNG CÒN ĐƯỢC:

Giảm thêm
10%

trên tổng giá trị hợp đồng đối
với khách hàng đặt tiệc trọn
gói tại nhà.

CHI TIẾT XIN LIÊN HỆ:

Hội trường Trung tâm Văn Hóa
TT&TT Thanh Xuân
Địa chỉ: 166 Khuất Duy Tiến,
Thanh Xuân, Hà Nội

Điện thoại
0975.772.328 / 0961.001.359

Website
www.nguyendinh.com