



BRAUHOFF SAIGON

CORPORATE EVENTS PORTFOLIO

MEETINGS • DINING • CATERING



SET MENU

SALAD

1. CAESAR SALAD (SALMON)

SALAD CAESAR CÁ HỒI

APPETIZER

2. ABALONE WITH BABY BOK CHOY & SHIITAKE MUSHROOM SAUCE

BÀO NGƯ XỐT CẢI THÌA NẤM ĐÔNG CÔ

3. KING PRAWN WITH SALTED EGG YOLK SAUCE & GARLIC BUTTER

BREAD

TÔM SÚ XỐT TRỨNG MUỐI & BÁNH MÌ BƠ TỎI

SIGNATURE

4. STONE-GRILLED ISHIGA BEEF

BÒ ISHIGA NƯỚNG ĐÁ LỬA HỒNG

MAIN COURSE

5. PORCHETTA ROLL WITH MAC MAT LEAVES

HEO CUỘN PORCHETTA LÁ MẮC MẬT

HOT POT

6. STURGEON HOT POT WITH PICKLED BAMBOO SHOOTS

CÁ TẦM NẤU LẨU MĂNG CHUA

DESSERT

7. SEASONAL FRUIT PLATTER

TRÁI CÂY THEO MÙA

VND 700,000++ / GUEST

Prices exclude VAT | Giá chưa bao gồm VAT



SET MENU

SALAD

1. YOUNG COCONUT HEART SALAD WITH PRAWNS & PORK

GỎI CỬ HỦ DỪA TÔM THỊT

APPETIZER

2. SNOW FUNGUS SEAFOOD SOUP

SÚP TUYẾT NHĨ HẢI SẢN

3. SEA URCHIN PÂTÉ & GARLIC BUTTER BREAD

PÂTÉ NHUM & BÁNH MÌ BƠ TỎI

SEAFOOD

4. WOK-FRIED KING PRAWNS WITH GARLIC & BLACK PEPPER

TÔM SÚ RANG TIÊU TỎI

POULTRY

5. HONG KONG-STYLE ROASTED FREE-RANGE CHICKEN

GÀ TA QUAY KIỂU HỒNG KÔNG

SIGNATURE

6. GRILLED BEEF SHORT RIBS WITH PREMIUM FISH SAUCE & DOI SEEDS

SƯỜN BÒ NƯỚNG MẮM NHĨ HẠT DỖI

DESSERT

7. SEASONAL FRUIT PLATTER

TRÁI CÂY THEO MÙA

VND 700,000++ / GUEST

Prices exclude VAT | Giá chưa bao gồm VAT



SET MENU

SALAD

1. LOTUS STEM SALAD WITH PRAWNS & PORK

GỎI NGÓ SEN TÔM THỊT

VEGETABLE

2. STIR-FRIED PUMPKIN SHOOTS WITH GARLIC

MÂM BÍ XÀO TỎI

SIGNATURE

3. GRILLED BLACK PORK BELLY WITH GINGER SOY GLAZE

BA RỌI HEO ĐEN NƯỚNG TƯƠNG GỪNG

GRILL

4. RIBEYE BEEF SERVED ON HOT STONE

BÒ RIBEYE NƯỚNG ĐÁ LỬA HỒNG

SEAFOOD

5. HONG KONG-STYLE STEAMED GROUPER

CÁ MÚ HẤP KIỂU HỒNG KÔNG

HOT POT

6. FREE-RANGE CHICKEN HOT POT WITH WILD GINSENG

LẨU GÀ TIỀM SÂM RỪNG

DESSERT

7. SEASONAL FRUIT PLATTER

TRÁI CÂY THEO MÙA

VND 700,000++ / GUEST

Prices exclude VAT | Giá chưa bao gồm VAT



SET MENU

SALAD

1. CAESAR SALAD (SALMON)

SALAD CAESAR CÁ HỒI

VEGETABLE

2. STIR-FRIED PUMPKIN SHOOTS WITH GARLIC

MẦM BÍ XÀO TỎI

3. STUFFED EEL CAKE WITH PESTO TOAST

CHẢ ĐÙM LƯƠN & BÁNH MÌ NƯỚNG PESTO

SIGNATURE

4. STONE-GRILLED ISHIGA BEEF

BÒ ISHIGA NƯỚNG ĐÁ LỬA HỒNG

MAIN COURSE

5. PORCHETTA PORK ROLL WITH MAC MAT LEAVES

HEO CUỘN PORCHETTA LÁ MẮC MẬT

SEAFOOD

6. HONG KONG-STYLE STEAMED GROUPER

CÁ MÚ HẤP KIỂU HỒNG KÔNG

DESSERT

7. SEASONAL FRUIT PLATTER

TRÁI CÂY THEO MÙA

VND 700,000++ / GUEST

Prices exclude VAT | Giá chưa bao gồm VAT



SET MENU

SALAD

1. THAI-STYLE SMOKED SALMON SALAD

SALAD CÁ HỒI TRỘN KIỂU THÁI

VEGETABLE

2. SCALLOP WITH X.O. SAUCE & BROCCOLI

CỎI SÒ ĐIẾP XỐT X.O & BÔNG CẢI

3. KING PRAWN WITH SALTED EGG YOLK SAUCE & GARLIC BUTTER

BREAD.

TÔM SÚ XỐT TRỨNG MUỐI & BÁNH MÌ BƠ TỎI

SIGNATURE

4. DIEN BIEN BLACK CHICKEN WITH CHAM CHEO SAUCE

GÀ ĐEN ĐIỆN BIÊN NƯỚNG CHẤM CHÉO

MAIN COURSE

5. PORCHETTA PORK ROLL WITH MAC MAT LEAVES

HEO CUỘN PORCHETTA LÁ MẮC MẬT

GRILL

6. NAM VANG-STYLE GRILLED POMFRET

CÁ CHIM NƯỚNG KIỂU NAM VANG

DESSERT

7. SEASONAL FRUIT PLATTER

TRÁI CÂY THEO MÙA

VND 700,000++ / GUEST

Prices exclude VAT | Giá chưa bao gồm VAT



SET MENU

SALAD

1. JAPANESE OCTOPUS & SEAWEED SALAD

SALAD RONG BIỂN BẠCH TUỘC NHẬT

SEAFOOD

2. MIYAGI OYSTERS WITH CHEESE & SALMON ROE

HÀU MIYAGI PHÔ MAI TRỨNG CÁ HỒI

MAIN COURSE

3. HAND-POUNDED SALT GRILLED STURGEON

CÁ TẮM NƯỚNG MUỐI GIÃ TAY

4. CHARCOAL-GRILLED OP RIB BEEF

SƯỜN BÒ OP RIB NƯỚNG THAN HỒNG

GRILL

5. HAND-POUNDED SALT GRILLED STURGEON

CÁ TẮM NƯỚNG MUỐI GIÃ TAY

6. CHARCOAL-GRILLED GOAT RIBS WITH FOREST PEPPER

SƯỜN DÊ NƯỚNG TIÊU RỪNG

GERMAN SPECIALTY

7. GERMAN SAUSAGE PLATTER

KHAY XÚC XÍCH ĐỨC TỔNG HỢP

8. CRISPY POTATO WEDGES

KHOAI TÂY CHIÊN MÚI CAU

DESSERT

9. SEASONAL FRUIT PLATTER

TRÁI CÂY THEO MÙA

VND 800,000++ / GUEST

Prices exclude VAT | Giá chưa bao gồm VAT



SET MENU

SALAD

1. HERRING ROE SASHIMI SALAD

SALAD CÁ TRÍCH ÉP TRỨNG

2. SCALLOPS & BROCCOLI WITH X.O. SAUCE

BÔNG CẢI SÒ ĐIẾP XỐT X.O.

MAIN COURSE

3. RED WINE BRAISED BEEF SHANK

BẮP BÒ HẦM RƯỢU VANG

4. TEMPURA FRIED SALMON SUSHI

SUSHI CÁ HỒI CHIÊN TEMPURA

SIGNATURE

5. PORCHETTA ROLL WITH MAC MAT LEAVES

HEO CUỘN LÁ ỒI NƯỚNG PORCHETTA

6. TRUFFLE FRIES TRIO

KHOAI TÂY CHIÊN KIỂU ĐỨC

7. TRUFFLE MUSHROOM CREAM PASTA

MÌ Ý XỐT KEM NẤM TRUFFLE

GERMAN SPECIALTY

8. BRATWURST SAUSAGE WITH CRISPY POTATO WEDGES

XÚC XÍCH BRATWURST & KHOAI TÂY MÚI CAU

DESSERT

9. SEASONAL FRUIT PLATTER

TRÁI CÂY THEO MÙA

VND 800,000++ / GUEST

Prices exclude VAT | Giá chưa bao gồm VAT



SET MENU

SALAD

1. FRESH CABBAGE & BEEF SALAD
SALAD BÒ TRỘN BẮP CẢI BÓP XỎI

SOUP

2. PUMPKIN SOUP WITH PRAWN ROE
SOUP BÍ ĐỎ GẠCH TÔM

MAIN COURSE

3. CRISPY PRAWNS WITH PINEAPPLE CREAM SAUCE
TÔM GIÒN PHỦ XỐT KEM DỨA
4. PORCHETTA ROLL WITH MAC MAT LEAVES
HEO CUỘN LÁ ỎI NƯỚNG PORCHETTA

SIGNATURE

5. TEMPURA FRIED SALMON SUSHI
SUSHI CÁ HỒI CHIÊN TEMPURA
6. GREEN MUSSELS XO BUTTER
VỆM XANH XỐT X.O.

7. PESTO VERDE PASTA
MÌ Ý XỐT KEM PESTO

GERMAN SPECIALTY

8. BRATWURST SAUSAGE WITH CRISPY POTATO WEDGES
XÚC XÍCH BRATWURST & KHOAI TÂY MÚI CAU

DESSERT

9. SEASONAL FRUIT PLATTER
TRÁI CÂY THEO MÙA

VND 850,000++ / GUEST

Prices exclude VAT | Giá chưa bao gồm VAT



SET MENU

TEA BREAK STATION

1. SELECTION OF 2 PASTRIES • FRESH SEASONAL FRUITS • SIGNATURE FRUIT

TEA

SALAD

2. ROCKET SALAD WITH CHEESE, HAM & BALSAMIC DRESSING

SALAD ROCKET PHÔ MAI, THỊT NGUỘI & XỐT BALSAMIC

MAIN COURSE

3. RED WINE BRAISED BEEF WITH ARTISAN BREAD

BÒ HẦM RƯỢU VANG ĂN KÈM BÁNH MÌ THỦ CÔNG

4. CRISPY PRAWNS WITH PINEAPPLE CREAM SAUCE

TÔM GIÒN PHỦ XỐT KEM DỨA

GERMAN SPECIALTY

5. BRAUHOFF SCHWEINSHAXE

ĐÙI HEO ĐÚC NƯỚNG GIÒN

6. GERMAN SAUSAGE PLATTER (SET OF ASSORTED GERMAN SAUSAGES)

KHAY XÚC XÍCH ĐÚC TỔNG HỢP

7. TRUFFLE FRIES TRIO

KHOAI TÂY CHIÊN KIỂU ĐÚC

DESSERT

8. SEASONAL FRUIT PLATTER

TRÁI CÂY THEO MÙA

VND 850,000++ / GUEST

Prices exclude VAT | Giá chưa bao gồm VAT



SET MENU

SALAD

1. MARINATED BEEF CHUCK ROLL & CABBAGE SALAD WITH FIG
SALAD LỖI VAI BÒ BÓP XỎI BẮP CẢI TRÁI VÀ

APPETIZER

2. PUMPKIN SOUP WITH PRAWN ROE
SOUP BÍ ĐỎ GẠCH TÔM
3. EEL TERRINE WITH SOURDOUGH BREAD
CHẢ ĐÙM LƯƠN & BÁNH MÌ SOURDOUGH

MAIN COURSE

4. MIYAGI OYSTERS WITH CHEESE & SALMON ROE
HÀU MIYAGI PHÔ MAI TRÚNG CÁ HỒI
5. CHARCOAL-GRILLED OP RIB BEEF
SƯỜN BÒ OP RIB NƯỚNG THAN HỒNG
6. STEWED DIEN BIEN BLACK CHICKEN WITH SALTED LEMON
GÀ ĐEN TIỀM CHANH MUỐI
7. NAM VANG-STYLE GRILLED POMFRET
CÁ CHIM NƯỚNG KIỂU NAM VANG

DESSERT

8. SEASONAL FRUIT PLATTER
TRÁI CÂY THEO MÙA

VND 900,000++ / GUEST

Prices exclude VAT | Giá chưa bao gồm VAT



SET MENU

TEA BREAK STATION

1. SELECTION OF 2 PASTRIES • FRESH SEASONAL FRUITS • SIGNATURE FRUIT

TEA

SALAD

2. IBERICO HAM GARDEN SALAD

APPETIZER

3. CRISPY PORK JOWL WITH POTATO FRIES

MÁ HEO CHIÊN GIÒN KÈM KHOAI TÂY CHIÊN

4. FOIE GRAS PÂTÉ — BRAUHOF STYLE

PATE GAN NGỔNG & BÁNH MÌ BƠ TỎI NƯỚNG

MAIN COURSE

5. CHARCOAL-GRILLED OP RIB BEEF

SƯỜN BÒ OP RIB NƯỚNG THAN HỒNG

6. GRILLED MIYAGI OYSTERS WITH CHEESE

HÀU MIYAGI NƯỚNG PHÔ MAI

GERMAN SPECIALTY

7. BRAUHOF SCHWEINSHAXE

ĐÙI HEO ĐÚC NƯỚNG GIÒN

8. SEAFOOD PASTA WITH CREAMY GARLIC SAUCE

MỠ Ý HẢI SẢN XỐT KEM TỎI

DESSERT

9. SEASONAL FRUIT PLATTER

TRÁI CÂY THEO MÙA

VND 950,000++ / GUEST

Prices exclude VAT | Giá chưa bao gồm VAT



SET MENU

SALAD

1. GRILLED SABA WITH CAESAR SALAD

CÁ SABA NƯỚNG KÈM SALAD CAESAR

APPETIZER

2. EMERALD SEAFOOD SOUP

SOUP HẢI SẢN NGỌC BÍCH

3. FOIE GRAS PÂTÉ — BRAUHOF STYLE

PATE GAN NGỔNG & BÁNH MÌ BƠ TỎI NƯỚNG

MAIN COURSE

4. GRILLED WAGYU MB 6/7 WITH PREMIUM FISH SAUCE & DOI SEEDS

BÒ WAGYU MB 6/7 NƯỚNG MẮM NHĨ HẠT DỖI

5. ABALONE WITH X.O. SAUCE & BROCCOLI.

BÀO NGƯ XỐT X.O. & BÔNG CẢI

6. DIEN BIEN BLACK CHICKEN WITH CHAM CHEO SAUCE

GÀ ĐEN ĐIỆN BIÊN NƯỚNG CHẤM CHÉO

HOT POT

7. BLACK GROUPER HOT POT WITH VEGETABLE BROTH

CÁ MÚ ĐEN NẤU LẦU NGÓT

DESSERT

8. SEASONAL FRUIT PLATTER

TRÁI CÂY THEO MÙA

VND 1,000,000++ / GUEST

Prices exclude VAT | Giá chưa bao gồm VAT



SET MENU

SALAD

1. GREEK-STYLE SHRIMP & OCTOPUS SALAD
SALAD TÔM BẠCH TUỘC TRỘN KIỂU HY LẠP

SOUP

2. JAPANESE SCALLOP SOUP WITH BUTTERFLY PEA BLOSSOM
SOUP CÒI SÒ ĐIỆP NHẬT HOA ĐẬU BIẾC

APPETIZER

3. TATAKI WITH TRUFFLE PONZU SAUCE
TATAKI XỐT PONZU TRUFFLE
4. HANOI-STYLE GRILLED PORK PATTIES
VIÊN CHẢ NƯỚNG KIỂU HÀ NỘI
5. NORWEGIAN SALMON WITH THAI-STYLE FISH SAUCE
CÁ HỒI SỐT THÁI

MAIN COURSE

6. GIANT RIVER PRAWNS WITH SALTED EGG YOLK SAUCE & BREAD
TÔM CÀNG XANH XỐT TRỨNG MUỐI & BÁNH MÌ
7. RED WINE BRAISED BEEF WITH ARTISAN BREAD
SƯỜN BÒ BLACK ANGUS HẨM RƯỢU VANG

DESSERT

8. SEASONAL FRUIT PLATTER
TRÁI CÂY THEO MÙA

VND 1,000,000++ / GUEST

Prices exclude VAT | Giá chưa bao gồm VAT



SET MENU

SALAD

1. FRESH CABBAGE & BEEF SALAD

SALAD BÒ TRỘN BẮP CẢI BÓP XỎI

SOUP

2. SHRIMP ROE PUMPKIN SOUP

SOUP BÍ ĐỎ GẠCH TÔM

SEAFOOD

3. GRILLED MIYAGI OYSTERS WITH CHEESE

HÀU MIYAGI NƯỚNG PHÔ MAI

4. KING PRAWNS WITH SALTED EGG YOLK SAUCE & GARLIC BUTTER BREAD

TÔM SÚ XỐT TRỨNG MUỐI & BÁNH MÌ BƠ TỎI

5. HONG KONG-STYLE STEAMED GROUPER

CÁ MÚ HẤP KIỂU HỒNG KÔNG

SIGNATURE

6. STONE-GRILLED ISHIGA BEEF

BÒ ISHIYA NƯỚNG ĐÁ THAN HỒNG

7. TRUFFLE FRIES TRIO

KHOAI TÂY CHIÊN KIỂU ĐỨC

8. BRATWURST SAUSAGE WITH CREAMY MASHED POTATOES

XÚC XÍCH BRATWURST & KHOAI NGHIỀN

PASTA

9. PESTO VERDE PASTA

MÌ Ý XỐT KEM PESTO

DESSERT

10. SEASONAL FRUIT PLATTER

TRÁI CÂY THEO MÙA

VND 1,100,000++ / GUEST

Prices exclude VAT | Giá chưa bao gồm VAT



SET MENU

SALAD

1. IBÉRICO SALAD WITH GOLDEN MELON
SALAD IBÉRICO KÈM DƯA LƯỚI HOÀNG KIM

SOUP

2. ABALONE SOUP WITH WILD GINSENG
SOUP BÀO NGƯ HẮM SÂM RỪNG

APPETIZER

3. GIANT RIVER PRAWNS WITH SALTED EGG YOLK SAUCE & BREAD
TÔM CÀNG XANH XỐT TRỨNG MUỐI & BÁNH MÌ
4. PHNOM PENH-STYLE GRILLED POMFRET
CÁ CHÌNH NƯỚNG KIỂU NAM VANG

SIGNATURE

5. CHARCOAL-GRILLED AUSTRALIAN WAGYU BEEF
BÒ WAGYU ÚC NƯỚNG THAN HỒNG
6. TRUFFLE FRIES TRIO
KHOAI TÂY CHIÊN KIỂU ĐỨC

HOT POT

7. CRISPY CARP BRAISED WITH TURMERIC & COMPRESSED BULB
CÁ CHÉP GIÒN OM NGHỆ CÙ NÉN

RICE

8. PINEAPPLE SEAFOOD FRIED RICE
CƠM CHIÊN HẢI SẢN & THƠM

DESSERT

9. SEASONAL FRUIT PLATTER
TRÁI CÂY THEO MÙA

VND 1,300,000++ / GUEST

Prices exclude VAT | Giá chưa bao gồm VAT

YOUR MENU, YOUR CHOICE

THỰC ĐƠN ĐƯỢC THIẾT KẾ RIÊNG CHO QUÝ KHÁCH

- Each menu can be customized to suit your preferences, event concept, and budget. Guests may select, replace, or adjust dishes with guidance from the BrauhoF Saigon team.

Mỗi thực đơn đều có thể điều chỉnh linh hoạt theo sở thích, chủ đề sự kiện và ngân sách của Quý khách. Đội ngũ BrauhoF Saigon luôn sẵn sàng tư vấn để Quý khách lựa chọn, thay đổi hoặc hoàn thiện các món ăn.

- Menu adjustments are subject to ingredient availability and final confirmation by the restaurant.

Việc điều chỉnh thực đơn sẽ phụ thuộc vào nguồn nguyên liệu thực tế và xác nhận cuối cùng từ nhà hàng.





Brauhaus Saigon

Beer Selection

BEER TOWER & FREE FLOW

GOLDEN CRAFT BEER

VND 699,000 / Tower

BRAUHOFF BLACK

VND 759,000++ / Tower

DARK HERITAGE

VND 759,000++ / Tower

CLASSIC WHEAT

VND 759,000++ / Tower

FREE FLOW BEER

Golden Craft Beer — 2 Hours

VND 499,000++ / Guest

Applicable to Golden Craft Beer only.

Chỉ áp dụng cho dòng bia Golden Craft.

Prices exclude VAT | Giá chưa bao gồm VAT





Thank you

WE TRULY APPRECIATE YOUR SUPPORT

Hotline: 1900 0238

Add: Vinhomes Ba Son, 06 Riverview 07, Saigon Ward, Ho Chi Minh City