

Planning a private dinner in Hanoi

A checklist for hosts, assistants and event planners · French fine dining in a neoclassical villa at 28 Tầng Bạt Hồ

1 · Start with the guest count

SPACE	FLOOR	GUESTS	SPACE	FLOOR	GUESTS
Private Room 4	2	4	Room 7	3	50
Private Room 3	2	8	Room 5+6	3	60
Private Room 2	2	10	Main Hall	1	80
Private Room 1	2	20	Room 5+6+7	3	120
Room 8	3	20	Whole 3rd floor (5+6+7+8)	3	150
Room 5	3	46			

2 · Pick the format

- ☐ **Corporate dinner or client event** — VAT invoice in your company's name.
- ☐ **Group or tour** — a bespoke set menu per group, menus printed in the group's language.
- ☐ **Intimate wedding or anniversary** — a private space and tailored décor.
- ☐ **Year-end party** — best booked from November.

3 · Choose the menu

- ☐ **Menu Dégustation** — 3 to 7 courses, from 855,000 VND.
- ☐ **Vegetarian Menu** — 2 to 4 courses, a tribute to Đà Lạt.
- ☐ **Menu d'Affaires** (Mon–Fri lunch) — 395,000 / 485,000 / 575,000 VND for 2 / 3 / 4 courses.
- ☐ **Sommelier pairing** — from 1,400,000 VND for 3–4 courses.

Set menus are served to the whole table. Prices in VND; 5% service and 10% VAT not included.

4 · Send us these details

- ☐ Date, lunch (11:00–14:00) or dinner (17:30–22:00)
- ☐ Number of guests and preferred space
- ☐ Menu, and whether you want the wine pairing
- ☐ Every guest's allergies and dietary needs
- ☐ Language for printed menus (groups)
- ☐ Company name and tax code for the VAT invoice
- ☐ The occasion, so the team can prepare the room
- ☐ A contact person on the day

Tổ chức bữa tiệc riêng tại Hà Nội

Danh sách chuẩn bị cho chủ tiệc, thư ký và người tổ chức sự kiện · Ẩm thực Pháp trong biệt thự tân cổ điển, 28 Tầng Bạt Hồ

1 · Bắt đầu từ số khách

KHÔNG GIAN	TẦNG	KHÁCH	KHÔNG GIAN	TẦNG	KHÁCH
Phòng riêng 4	2	4	Phòng 7	3	50
Phòng riêng 3	2	8	Phòng 5+6	3	60
Phòng riêng 2	2	10	Sảnh chính	1	80
Phòng riêng 1	2	20	Phòng 5+6+7	3	120
Phòng 8	3	20	Cả tầng 3 (5+6+7+8)	3	150
Phòng 5	3	46			

2 · Chọn hình thức

- ☐ **Tiệc công ty, tiếp khách hàng** — xuất hoá đơn VAT đúng tên công ty.
- ☐ **Đoàn khách, đoàn du lịch** — set menu riêng cho từng đoàn, in thực đơn theo ngôn ngữ của đoàn.
- ☐ **Tiệc cưới nhỏ, kỷ niệm** — không gian riêng, trang trí theo yêu cầu.
- ☐ **Tiệc tất niên** — nên đặt từ tháng 11.

3 · Chọn thực đơn

- ☐ **Menu Dégustation** — 3 đến 7 món, từ 855.000đ.
- ☐ **Thực đơn chay** — 2 đến 4 món, lấy cảm hứng từ Đà Lạt.
- ☐ **Menu d'Affaires** (trưa Thứ 2–Thứ 6) — 395.000 / 485.000 / 575.000đ cho 2 / 3 / 4 món.
- ☐ **Rượu vang đi kèm do sommelier chọn** — từ 1.400.000đ cho 3–4 món.

Set menu phục vụ cho cả bàn. Giá tính bằng VND, chưa gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT.

4 · Gửi cho chúng tôi các thông tin sau

- ☐ Ngày, bữa trưa (11:00–14:00) hay tối (17:30–22:00)
- ☐ Số khách và không gian mong muốn
- ☐ Thực đơn, có dùng rượu vang đi kèm không
- ☐ Dị ứng và chế độ ăn của từng khách
- ☐ Ngôn ngữ in thực đơn (với đoàn)
- ☐ Tên công ty và mã số thuế để xuất hoá đơn VAT
- ☐ Dịp tổ chức, để đội ngũ chuẩn bị phòng
- ☐ Người liên hệ trong ngày tiệc