

毕业谢师晚宴套餐 2022

凡预订满50人或以上，可享以下精彩优惠：

- 自助晚餐
- 每位宾客可享杂果宾治乙杯
- 饮品套餐特惠价每位HK\$55，可享两小时任饮汽水
- 接待处及餐桌花卉装饰
- 酒店双人自助晚餐礼券乙张作礼品
- 免费私家车泊车服务 (两辆)
- 每确认50人可享旅游巴士 (50座) 单程接送服务 (往/返酒店、香港岛、九龙或新界)
- 免费使用视听设备及LCD投影机连银幕 (须按酒店供应情况而定)

预订满150人或以上，额外可享：

- 宴会横额或即影即印照相服务 (180张)
- 酒店双人自助午餐礼券乙张作礼品
- 筹委会成员免费享用餐前小食 (最多10位)

收费 (最少50人预订)：

	星期日至四	星期五、六、公众假期及其前夕
自助晚餐	每位HK\$558	每位HK\$608
中式晚宴	每席10位用HK\$5,580	

于2022年7月31日或之前预订并缴付订金可享：

- 优惠价：

	星期日至四	星期五、六、公众假期及其前夕
自助晚餐	每位HK\$538	每位HK\$588
中式晚宴	每席10位用HK\$5,280	

- 两小时任饮汽水 (原价每位HK\$55)
- 主题拍照区布置

条款及细则：

- 所有价目另收加一服务费。
- 套餐有效期由即日起至2022年8月31日止。
- 所有酒店服务及优惠均以酒店确认为准。 www.goldcoasthotel.com.hk
- 如有任何争议，香港黄金海岸酒店保留最终决定权。
- 如本条款及细则之中与英文版有任何歧义，概以英文版本为准。

Hong Kong Gold Coast Hotel
1 Castle Peak Road, Hong Kong

香港黄金海岸酒店 香港青山公路一號



GOLD COAST
HOTEL

预订及查询，请与宴会部联络

电话：2452 8325 / 2452 8356 电邮：catering@goldcoasthotel.com.hk

Dinner Buffet Menu 自助晚餐菜谱

COLD SELECTIONS 冷盘

Coppa ham

Salami

Mortadella

Roasted turkey breast with pineapple

Norwegian smoked salmon

Black forest ham with rock melon

Assorted tekamaki and soba noodles

Hong Kong Gold Coast Hotel

1 Castle Peak Road, Hong Kong

香港黄金海岸酒店 香港青山公路一號

www.goldcoasthotel.com.hk

Member of Sino Hotels 信和酒店成員

烟火腿

沙乐美肠

意大利火腿

菠萝烧火鸡胸

挪威烟鲑鱼

风干火腿伴哈密瓜

杂锦寿司卷及冷面



**GOLD COAST
HOTEL**

Five spices marinated pig ears
Sliced pork belly in garlic and chilli sauce
Tomato and mozzarella (v)

五味子猪耳
蒜泥白肉
鲜茄伴水牛芝士 (v)

SALAD 沙律

Mixed leaf lettuces (v)
(red oak leaf, green oak leaf, Romaine lettuce, kale, Iceberg lettuce)

杂锦沙律菜 (v)
(红橡叶、绿橡叶、罗马生菜、羽衣甘蓝、西生菜)
西泽沙律
苹果合桃沙律 (v)
轻煎吞拿鱼杂菜蛋沙律
蒜茸粉丝虾肉沙律
德国薯仔沙律
藜麦蟹肉沙律
泰式牛肉沙律
中华沙律

Caesar salad
Waldorf salad (v)
Seared tuna Nicoise
Rice vermicelli and shrimps salad with garlic
Classic German potato salad
Quinoa and crabmeat salad
Thai beef salad
Seaweed salad

DRESSINGS & CONDIMENTS 沙律汁及配料

French, Italian, balsamic vinegar, thousand island
Croutons, olives, silver onion, cornichons,
bacon bite, grated parmesan

法汁、意大利汁、陈醋、千岛汁
包粒、水榄、洋葱仔、酸青瓜、
烟肉碎、芝士粉

SOUP & BREAD 汤及面包

Wild mushroom cream soup (v)
Assorted bread rolls with butter (v)

野菌忌廉汤 (v)
杂锦软面包配牛油 (v)

HOT DISHES 热盘

Grilled chicken steak with sweet and chilli sauce
Seared beef short ribs with black peppercorn
Thai red duck curry with sweet basil and coconut cream
Pan-fried fillets of sole on creamy spinach
Roasted root vegetables with herbs (v)
Braised e-fu noodle with straw mushroom
Picatta of red snapper with lemon and capers
Fried rice with egg white and scallop
Wok-fried shrimp with sambal sauce
Wok-fried broccoli with assorted mushroom s (v)
Deep-fried spicy potato wedge
Penne rigate with tomato and mushroom (v)

泰式鸡扒
黑椒牛仔骨
泰式咖喱鸭
煎龙脷鱼柳配忌廉苜菜
香草烤杂菜 (v)
干烧伊面
薄脆芝士煎红鲷鱼
带子蛋白炒饭
森巴酱炒虾仁
杂菌炒西兰花 (v)
辣薯角
番茄蘑菇长通粉 (v)

Hong Kong Gold Coast Hotel
1 Castle Peak Road, Hong Kong

CARVING COUNTER 切肉檯

Roasted US fillet of beef and assorted sausages with gravy and mustard
www.goldcoasthotel.com.hk

香烧美国牛柳及杂锦香肠配烧汁及芥末

DESSERTS 甜品



GOLD COAST
HOTEL

Opera cake
Raspberry mousse cake cube
Green tea cheesecake
Lemon tart
Cream caramel custard
60% chocolate cake
Mixed jelly cubes with shredded coconut
Mango pudding
Berry trifle
Chocolate brownie
Assorted ice cream cups
Marshmallow bunnies topped with shredded coconut
Osmanthus jelly cube
Fresh fruit platter

歌剧院蛋糕
红桑子慕丝饼件
绿茶芝士饼
柠檬挞
焦糖布甸杯
60%特浓朱古力饼
椰丝啫喱粒
芒果布甸
英式杂莓杯
朱古力布朗尼
杂锦雪糕杯
椰丝白兔仔
桂花糕粒
鲜果拼盘

(v) vegetarian dish 素食菜式

Hong Kong Gold Coast Hotel
1 Castle Peak Road, Hong Kong
香港黃金海岸酒店 香港青山公路一號
www.goldcoasthotel.com.hk

Member of Sino Hotels 信和酒店成員