

中式喜慶晚宴

皇家太平洋酒店呈獻多款中式喜慶晚宴菜譜以供選擇，加上簡約典雅、靈巧多變的宴會場地及專業的服務團隊，均能為您締造最難忘的盛宴。

菜譜 I	菜譜 II	菜譜 III
港幣 \$6,988	港幣 \$7,988	港幣 \$8,988

尊享禮遇

- 席間3小時無限量供應橙汁、汽水及特選啤酒
- 宴會期間免茶芥費用
- 全場桌上絲花擺設
- 麻雀耍樂
- 自攜洋酒免收開瓶費 (每席乙瓶)

凡惠顧滿3席或以上，可享下列精彩優惠

- 每位賓客可享席前雜果賓治
- 免費泊車位 (需視乎供應情況而定)
- 標準禮堂掛字

條款及細則:

- 適用至 2021年 12月 31日
- 另加一服務費
- 每席 10至 12位用
- 由於價格變動及貨源關係，皇家太平洋酒店保留修改以上菜單價格及項目之權利



ROYAL PACIFIC
HOTEL
皇家太平洋酒店



菜譜 I

牛肝菌焗釀響螺
 甜蜜百合炒蝦仁
 荔茸炸釀帶子伴
 意大利黑醋沙律
 蟹肉芙蓉海皇燴燕液
 蔥油頭抽蒸大海斑
 脆皮龍崗雞
 鮮蝦荷葉香苗
 鮑汁鮮菌炆伊麵
 香滑栗子露
 美點雙輝

每席港幣 \$6,988
 (十至十二位用)



菜譜 II

芝士焗釀蟹蓋
 翡翠XO醬帶子炒蚌片
 紫菜蟹籽卷伴百花球
 牛肝菌螺頭燉竹絲雞
 或
 金湯海皇燴燕液
 蔥油頭抽蒸金錢龍躉
 黑胡椒龍崗雞
 鮑汁四寶燴香苗
 上湯水餃麵
 椰香紫米露
 美點雙輝

每席港幣 \$7,988
 (十至十二位用)



菜譜 III

鴻運乳豬全體
 法邊豆炒蝦球帶子
 富貴白玉多子柱甫
 珊瑚蟹肉燴雙翠
 松茸雪蓮子螺頭燉竹絲雞
 或
 杏汁螺頭燉白肺
 碧綠蠔皇原隻八頭湯鮑
 蔥油頭抽蒸老虎斑
 芝麻鹽焗龍崗雞
 牛油果海鮮炒香苗
 鵝肝醬焗天使麵
 桃膠雪蓮子鮮百合黃金露
 美點雙輝

每席港幣 \$8,988
 (十至十二位用)

如欲預訂或查詢詳情，歡迎聯絡皇家太平洋酒店宴會部。

T (852) 2738 2236 E catering@royalpacific.com.hk www.royalpacific.com.hk

香港九龍尖沙咀廣東道33號中港城



RoyalPacificHotel



信和酒店 sinohotels