

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 \$7,888	港幣 \$8,988

尊享禮遇

- 席間三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 (每席一瓶)

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 2019 年 12 月 31 日
- 另加一服務費
- 每席十至十二位用
- 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



The Royal Pacific
Hotel and Towers
HONG KONG
皇家太平洋酒店





菜譜 I

香芋椰汁焗大海蝦

富貴帶子花枝

蟹肉芙蓉燴鴛鴦蔬

金湯海皇燕液

葱油頭抽蒸大海斑

麥香脆皮龍崗雞

滋補竹絲雞炒香苗

蝦籽金菇乾燒伊麵

鳳凰馬蹄露

紅豆糕

每席港幣 \$6,988

(十至十二位用)



菜譜 II

芝士蟹肉焗釀蟹蓋

翡翠金銀蝦球

富貴白玉多子柱甫

野山花旗參燉軟排骨

葱油頭抽蒸沙巴虎斑

脆皮龍崗雞

叉燒鵝肝炒香苗

上湯水餃

紅豆沙湯丸

杞子桂花糕

精美鮮果盤

每席港幣 \$7,888

(十至十二位用)



菜譜 III

鴻運乳豬全體

彩雲金銀玉帶

香杏片百花炸釀蟹鉗

雲腿竹笙扒菜苗

雪蓮子蟲草花螺頭燉竹絲雞

蠔皇原隻八頭鮮鮑魚

油泡沙巴龍躉球

金牌脆炸龍崗雞

福建海皇炒香苗

鮑汁白玉菇燴稻庭烏冬

合桃露湯丸

香杏酥

精美鮮果盤

每席港幣 \$8,988

(十至十二位用)

訂座及查詢：皇家太平洋酒店宴會部

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

九龍尖沙咀廣東道33號中港城皇家太平洋酒店



RoyalPacificHotel

www.royalpacific.com.hk