

WEDDING  
BUFFET MENU 2024  
西式婚宴自助餐 2024

*Le* MERIDIEN

LE MERIDIEN  
HONG KONG, CYBERPORT

T +852 2980 7788  
[lemeridienhongkong.com/](http://lemeridienhongkong.com/)

# WEDDING BUFFET MENU (I) 西式婚宴自助餐 (一)

## COLD SALAD STATION

### 冷凍沙律吧

Marinated Seaweed and Octopus Salad

中華沙律及八爪魚沙律

Thai Beef and Vegetable Salad

泰式牛肉沙律

Salmon Ceviche with Strawberry and Heirloom Tomato

醃生三文魚片配士多啤梨及蕃茄

Japanese Cucumber and Crab Meat Salad with Fly Fish Roe

日式青瓜蟹籽飛魚籽沙律

Mediterranean Tuna Tartare with Caviar

地中海風吞拿魚他他配魚子醬

Heirloom Tomato, Mozzarella and Basil

蕃茄, 水牛芝士及羅勒葉

## GREEN SALAD STATION

### 蔬菜沙律吧

Romaine Lettuce / Rocket / Butter Lettuce /

Frisee / Lollo Rosa

羅馬生菜 / 火箭菜 / 牛油生菜 / 卷心生菜 /

紅捲生菜

Dressing 醬汁:

Balsamic / Olive Oil / Caesar dressing /

French dressing

意大利油醋汁 / 橄欖油 / 凱撒沙律醬 /

法式沙律醬

Toppings 配料:

Crispy Bacon / Croutons / Parmesan Cheese /

Black Olives / Sun Dried Tomato

煙肉 / 麵包粒 / 巴馬臣芝士 / 黑橄欖 /

油漬番茄

## COLD CUTS WITH CONDIMENTS

### 凍肉拼盤

Prosciutto di Parma / Chorizo Iberico /

Pastrami Beef

巴馬火腿 / 西班牙肉腸 / 煙燻牛肉

## JAPANESE SUSHI AND MAKI

### 日本壽司及卷物

Salmon / Prawn / Tamago / Tofu Bag /

California Roll / Cucumber Maki Roll /

Crabmeat Maki Roll / Pickled Turnip Maki Roll

三文魚 / 大蝦 / 玉子 / 腐皮卷 / 加州卷 /

青瓜卷 / 蟹肉卷 / 醃蘿蔔卷

## SOUP

### 湯

Creamy Seafood Chowder

海鮮周打湯

## HOT DISHES

### 熱盤

Braised Wagyu Beef Cheek with Root Vegetables

in Red Wine Sauce

紅酒燴和牛牛頸肉配芹菜根蓉

Roast Pork loin with Apricots and Macadamia Nuts

燒豬柳配澳大利亞堅果及杏脯醬

Pan-fried Salmon Fillet with Chive Butter Sauce

香煎三文魚配細香蔥牛油汁

Grilled Baby Chicken with Sage and Thyme Jus

燒春雞配香草汁

Sautéed Wild Mushrooms

牛油炒雜菌

Truffle Mashed Potatoes

黑松露薯蓉

## DESSERT STATION

### 甜品

Portuguese Egg Tart

葡式蛋撻

Classic Tiramisu

意大利芝士撻

Mango Mousse Cake

芒果慕絲蛋糕

Crème Brûlée

法式焦糖燉蛋

Fruit Salad with Passionfruit Syrup

鮮果沙律配熱情果糖漿

Velvet Crinkle Cookies

紅絲絨曲奇餅

Pinky Cake Pops

粉紅蛋糕朱古力棒

Raspberry Yuzu Mousse Cake

紅莓柚子慕絲蛋糕

Lemon Tart

檸檬撻

## COFFEE OR TEA

### 咖啡或茶

Freshly Brewed Coffee

現煮咖啡

Tea

熱茶

HKD\$1,088 per person

每位港幣\$1,088

All prices are subjected to 10% service charge  
另加一服務費

The above menus require to be ordered 7 days  
in advanced and no discount is applicable  
以上套餐須於七日前預訂及所有折扣優惠均  
不適用

# WEDDING BUFFET MENU (II) 西式婚宴自助餐 (二)

## COLD SALAD STATION

### 冷凍沙律吧

Scallop Tartare with Cauliflower Mousse and Caviar

帶子他他配椰菜花慕絲及魚子醬

Smoked Salmon with Tradition Condiment

煙燻三文魚及配料

Shrimp Cocktail with Avocado and Mango

鮮蝦雞尾酒配牛油果及芒果

Thai Beef and Vegetable Salad

泰式牛肉沙律

Grilled Seasonal Vegetable and Mushroom

香烤時蔬及蘑菇

Heirloom Tomato with Mozzarella and Basil

蕃茄水牛芝士配羅勒葉

## GREEN SALAD STATION

### 蔬菜沙律吧

Romaine Lettuce / Rocket / Butter Lettuce / Frisee / Lollo Rosa

羅馬生菜 / 火箭菜 / 牛油生菜 / 卷心生菜 /

紅捲生菜

### Dressing 醬汁:

Balsamic / Olive Oil / Caesar dressing / French dressing

意大利油醋汁 / 橄欖油 / 凱撒沙律醬 /

法式沙律醬

### Toppings 配料:

Crispy Bacon / Croutons / Parmesan Cheese / Black Olives / Sun Dried Tomato

煙肉 / 麵包粒 / 巴馬臣芝士 / 黑橄欖 /

油漬番茄

## COLD CUTS & CHEESE STATION

### 凍肉及芝士拼盤

Prosciutto di Parma / Chorizo Iberico / Pastrami Beef / Bayonne Ham

巴馬火腿 / 西班牙肉腸 / 煙燻牛肉 /

巴約納火腿

Comte / Brie / Emmental / Blue Cheese / Camembert

康堤芝士 / 布里芝士 / 埃文達芝士 / 藍芝士 /

金文畢芝士

### Toppings 配料:

Grapes / Blood Orange Jam / Cracker / Walnut

提子乾 / 血橙果醬 / 餅乾 / 核桃

## GOURMET SEAFOOD CORNER

### 海鮮吧

Fresh Oyster / Alaskan Crab Leg / Sea Whelks / King Prawns / Mussel

新鮮生蠔 / 阿拉斯加長腳蟹 / 海螺 / 大蝦 /

青口

### Dressing 醬汁:

Lemon / Cocktail / Wine Vinegar

檸檬 / 雞尾酒汁 / 白酒醋

## SUSHI, MAKI & SASHIMI STATION

### 日本壽司、卷物及刺身

Salmon / Prawn / Tamago / Tuna / Tofu Bag / California Roll / Cucumber Maki Roll /

Crabmeat Maki Roll / Pickled Turnip Maki Roll

三文魚 / 大蝦 / 玉子 / 吞拿魚 / 腐皮卷 /

加州卷 / 青瓜卷 / 蟹肉卷 / 醃蘿蔔卷

## SOUP

### 湯

Classic Lobster Bisque

龍蝦濃湯

## CARVING STATION

### 烤肉

Roasted Beef Ribeye

(Yorkshire Pudding, Gravy & Pommery Mustard)

燒肉眼牛扒配約克郡布丁, 燒汁及法式芥末籽醬

# WEDDING BUFFET MENU (II) 西式婚宴自助餐 (二)

## HOT DISHES

### 熱盤

Pan Seared Cod fish with Sauce Grenobloise  
香煎鱈魚配法式牛油汁

King Prawn with Tomato Parsley Salsa  
蕃茄香草莎莎醬大蝦

Roasted Baby Lamb Rack with Rosemary Herb Crust  
迷迭香香草焗羊架

Singapore Curry Chicken with Steamed Rice  
新加坡咖喱雞配白飯

Wild Mushroom Pasta in Black Truffle Cream Sauce  
黑松露野菌忌廉汁意粉

Grilled Seasonal Vegetables & New Potato  
香烤時蔬及新薯

## DESSERT STATION

### 甜品

Classic Tiramisu  
意大利芝士餅

Red Velvet Cake  
紅絲絨蛋糕

Mango Pudding  
芒果布甸

Coffee Milk Chocolate Mousse Roll  
牛奶朱古力咖啡卷

Crème Brûlée  
法式焦糖燉蛋

Fruit Salad with Passionfruit Syrup  
鮮果沙律配熱情果糖漿

Portuguese Egg Tart  
葡式蛋撻

Basque Burnt Cheesecake  
巴斯克焦香芝士蛋糕

Apple Miso Tart  
蘋果味噌撻

Pinky Cake Pops  
粉紅蛋糕朱古力棒

Raspberry Yuzu Mousse Cake  
紅莓柚子慕絲蛋糕

Lemon Tart  
檸檬撻

## COFFEE OR TEA

### 咖啡或茶

Freshly Brewed Coffee  
現煮咖啡

Tea  
熱茶

HKD\$1,288 per person  
每位港幣\$1,288

All prices are subjected to 10% service charge  
另加一服務費

The above menus require to be ordered 7 days  
in advanced and no discount is applicable  
以上套餐須於七日前預訂及所有折扣優惠均  
不適用