



【 西式婚宴晚餐 】 Western Wedding Dinner Package 20

西式自助晚餐菜譜	菜譜	每位
	菜譜	每位
餐飲套餐	套餐 包括四小時無限量供應汽水、橙汁及啤酒	每位
	套餐 包括四小時無限量供應汽水、橙汁、啤酒及酒店特定餐酒	每位

凡惠顧 位或以上，可享有以下優惠

For party of 50 persons or above, you may enjoy the following privileges:

- 迎賓雜果賓治
- 祝酒香檳乙瓶
- 磅鮮果忌廉蛋糕乙個
- 精緻五層結婚模型蛋糕供切餅儀式及拍照用
- 自攜洋酒及餐酒免收開瓶費 每 位乙瓶
- 禮堂背景英文字樣 新人名字
- 嘉賓提名冊乙本
- 精美西式結婚喜帖連信封 不包括印刷
- 典雅餐桌佈置
- 免費提供液晶體投射機及屏幕
- 每惠顧滿 位可享免費泊車位乙個 每個 小時 視乎供應情況而定
- 精選婚宴優惠券

凡惠顧 位或以上，更可額外享有以下優惠

For party of 150 persons or above, you may enjoy the following additional privileges:

- 豪華蜜月客房住宿一晚及翌日於客房享用美式早餐 兩位
One night stay in Deluxe Honeymoon Room with American breakfast for 2 persons through room service
- 豪華轎車 平治房車 連司機接送服務 小時，額外每小時港幣 元
不包括花車佈置 停車場及隧道費用
Chauffeur bridal limousine (Mercedes Benz S350) service for 3 hours, additional hour at HK\$1,000 net. (Decoration, parking &

備註

以上套餐適用於 年 月 日至 月 日

以上價目需另加一服務費及場地設有最低餐飲消費額

宴會須預訂及視乎酒店場地之供應情況而定

帝京酒店保留修改以上菜單價格及項目之權利

如欲查詢或預訂，請聯絡項目及宴會營業部

電話 傳真 電郵

【 西式婚宴晚餐 】
tern Wedding Dinner Package 20



西式自助晚餐菜譜

每位
最少 位

冷盤類

海鮮拼盤配檸檬角及咯哆汁
(凍海蝦、松葉蟹爪、藍青口)
日式刺身
(油甘魚、刺身蝦、三文魚)
雜錦壽司及加州卷
煙燻挪威三文魚碟
酒香泡椒鳳瓜
柏爾瑪火腿伴香瓜
煙雞胸配蜜糖芥末

沙律類

凱撒沙律
田園沙律
車厘番茄、粟米粒、青瓜片
蘋果合桃沙律
蟹籽青瓜沙律伴蟹肉
越式柚子雞絲沙律
意式烤牛肉沙律
芒果明蝦沙律

湯類

海龍皇湯
鮑參翅肚羹
各式麵包及牛油

燒烤肉類

燒肉眼
英式燒羊腿(燒汁、黑椒汁)
蜜餞黑豚叉燒 拼 冰燒五層腩

Barbecued Filets of Pork Loin with Honey Sauce & Roasted Pork Belly

熱盤類

日式比目魚西京燒
燒釀松露野菌雞卷
第戎芥末香草燒羊鞍
烤鴨胸伴香橙雪莉汁
法式紅酒燴牛肉
德國咸豬手
蜜椒土豆安格斯牛柳粒
老陳皮爽耳蒸龍躉頭腩

蒜蓉芝士焗青口
鳳梨荔香咕嚕雞球
花菇竹筍扒時蔬
芝士焗田園蔬菜
玉蘭銀鈎鮮蝦炒絲苗
新竹炒米粉

甜品類

意大利芝士餅
芒果芝士餅
草莓牛乳布甸
栗子忌廉蛋糕
草莓芝士蛋糕
脆脆榛子朱古力慕絲蛋糕
雲尼拿焦糖燉蛋 è
鮮果沙律
芒果千層酥
焗麵包布甸
迷你 杯裝雪糕

咖啡及紅茶

以上婚宴套餐價目，需另加一服務費。帝京酒店保留修改以上菜單價格及項目之權利。

Royal Plaza Hotel reserves the right to change the prices and items of the

【 西式婚宴晚餐 】
tern Wedding Dinner Package 20



西式自助晚餐菜譜

每位
最少 位

冷盤類

海鮮拼盤配檸檬角及咯哆汁
(凍海蝦、松葉蟹爪、藍青口、翡翠螺)
日式刺身
(吞拿魚、油甘魚、刺身蝦、三文魚、
馬刀貝)
雜錦壽司及加州卷
煙燻挪威三文魚碟
柏爾瑪火腿伴香瓜
煙鴨胸伴意式莎樂美腸
錦繡燒味大拼盤

沙律類

凱撒沙律
田園沙律
車厘番茄、粟米粒、青瓜絲
蘋果合桃沙律
蟹籽青瓜沙律伴蟹肉
泰式青木瓜豬頸肉沙律
韓式泡菜沙律
意式烤牛肉沙律
法式吞拿魚沙律
芒果明蝦沙律

湯類

海鮮龍蝦濃湯
高湯竹笙海皇燴花膠
各式麵包及牛油

燒烤肉類

燒美國牛肋排
焗比目魚威靈頓
北京片皮烤鴨

熱盤類

烤牛柳伴露筍配牛肝菌燒汁
第戎芥末香草燒羊鞍
烤鱸魚柳配青檸牛油汁
法式油封鴨脾配櫻桃砵酒汁
西班牙汁燴海鮮
德國咸豬手
葡式白酒檸檬煮青口
意式波菜巴馬臣雞卷
XO 醬琥珀蝦球炒帶子
鼎湖上素扒雙蔬
黑松露雞肉扁意粉
瑤柱蛋白炒飯
雪菜火鴨絲炆米粉

eed Prawns and Scallop with Caramelized Walnut in XO Sauce

甜品類

意大利芝士餅
香芒千層酥
栗子忌廉蛋糕
草莓牛乳布甸
檸檬馬令撻
軟心朱古力撻
草莓奶凍雪芳蛋糕
法式馬卡龍
紅桑子吉士忌廉蛋糕
藍莓芝士蛋糕
脆脆榛子朱古力慕絲蛋糕
紅桑子白古力慕絲蛋糕
焗麵包布甸
鮮果沙律
迷你 杯裝雪糕

咖啡及紅茶

以上婚宴套餐價目，需另加一服務費。帝京酒店保留修改以上菜單價格及項目之權利。

Royal Plaza Hotel reserves the right to change the prices and items of