

## 2020 尾牙春酒專案

### 2020 Year End Party Package

2020 年 12 月 1 日至 2021 年 4 月 30 日止

#### 【尾牙】

- \$11,800+10%/桌，每桌贈兩道前菜、果汁無限暢飲。
- \$13,800+10%/桌，每桌贈三道前菜、紅酒 1 瓶、果汁無限暢飲。
- \$15,800+10%/桌，每桌贈四道前菜、紅酒 2 瓶、果汁無限暢飲。

#### 【春酒】

- \$10,000+10%/桌，每桌贈兩道前菜、果汁無限暢飲。
- \$12,000+10%/桌，每桌贈三道前菜、紅酒 1 瓶、果汁無限暢飲。
- \$13,800+10%/桌，每桌贈四道前菜、紅酒 2 瓶、果汁無限暢飲。

#### 【早鳥優惠】

- 即日起至 2020 年 11 月 30 日前預訂且預付訂金，享免一成服務費。

#### 【專案優惠】

- 台啤買 1 送 1，每瓶\$160+10%。
- 紅酒半價，每瓶\$450+10%。
- 代叫卡拉 OK 優惠\$8,000 (宴席期間以 3 小時計)。
- 消費\$1,000 可抵 1 小時停車(限本飯店停車場，停滿為止)。
- 提供麥克風、摸彩箱、音響及投影設備 (指定場地則需到達該場地基本桌數低消)。

#### 【注意事項】

- 最低桌數 3 桌。
- 自備酒水酌收酒水服務費\$500/桌。
- 以上所提供之各項服務，恕不接受更換或退款。
- 本飯店保留隨時修改及取消本活動的權利，恕不另行通知。

## 2020【尾牙】菜單

<p><b>\$11,800+10% / 桌</b></p> <p>櫻桃和風鮭魚捲</p> <p>蘭揚三鮮西魯羹</p> <p>XO 醬碧綠炒雙脆</p> <p>精燉芋香錫子排</p> <p>鳳脂金露海石斑</p> <p>蒲鰻櫻花珍珠糕</p> <p>芙蓉蟹肉扒時蔬</p> <p>黃金蟲草雞湯</p> <p>港式手工點</p> <p>四季水果</p> <p>每桌 10 位</p>	<p><b>\$13,800+10% / 桌</b></p> <p>龍蝦沙拉鮮鮑魚</p> <p>芙蓉百花蟹肉翅</p> <p>掌上明珠扒烏參</p> <p>醬燒碧綠鮮大蝦</p> <p>鳳脂金露海石斑</p> <p>松子丁香糯米飯</p> <p>百果瑤柱野時蔬</p> <p>黑蒜養生燉烏雞</p> <p>港式手工點</p> <p>四季水果</p> <p>每桌 10 位</p>	<p><b>\$15,800+10% / 桌</b></p> <p>龍王海膽果粒海干貝</p> <p>上湯海味燉魚翅</p> <p>秘制鮮嫩牛小排</p> <p>蒜蓉寬粉蒸大蝦</p> <p>蔥燻烏參燒元寶</p> <p>翠綠青筍炒雙鮮</p> <p>古法紅蟳珍珠糕</p> <p>鳳脂金露東星斑</p> <p>扁尖火焗燉全雞</p> <p>港式手工點</p> <p>四季水果</p> <p>每桌 10 位</p>
---	--	---

## 2020【春酒】菜單

<b>\$10,000+10% / 桌</b>	<b>\$12,000+10% / 桌</b>	<b>\$13,800+10% / 桌</b>
和風鮑魚沙拉	龍蝦沙拉鮮鮑魚	龍王海膽果粒海干貝
蘭揚三鮮西魯羹	芙蓉百花蟹肉翅	上湯海味燉魚翅
XO 醬碧綠炒雙脆	掌上明珠扒烏參	秘制鮮嫩牛小排
精燉芋香錫子排	醬燒碧綠鮮大蝦	蒜蓉寬粉蒸大蝦
鳳脂金露海石斑	鳳脂金露海石斑	蔥燻烏參燒元寶
四季櫻花珍珠糕	松子丁香糯米飯	翠綠青筍炒雙鮮
芙蓉百菇田園蔬	百果瑤柱野時蔬	古法紅蟳珍珠糕
山藥淮杞燉全雞	黑蒜養生燉烏雞	鳳脂金露東星斑
港式手工點	港式手工點	扁尖火焗燉全雞
四季水果	四季水果	港式手工點
每桌 10 位	每桌 10 位	四季水果
		每桌 10 位