

壬辰年龍年獻瑞 精選團年 / 春茗套餐

香港萬麗海景酒店為慶祝2012龍年新歲 – 特別獻上精選團年/春茗套餐供客人選擇,籍此可讓生意夥伴留下深刻印象,或對同事的辛勤工作聊表謝意。我們的專業宴會服務必會竭盡所能,為您妥善安排,達至賓客盡歡。

由2012年1月1日至3月31日期間,香港萬麗海景酒店八樓的海景廳及美景閣,誠意為您呈獻團年/春茗套餐優惠,與您共賀新歲。

凡惠顧團年/春茗菜譜,均可享有下列優惠

五席或以下	六席或以上	十五席或以上
<ul style="list-style-type: none"> ➢ 免費於席前享用雜果賓治一盤 ➢ 免費奉送香檳乙支以供祝酒之用 ➢ 免收自攜烈酒(每席乙瓶)之開瓶費 ➢ 免費獲贈連續五小時免費泊車服務分別供兩部汽車使用 ➢ 免費麻雀耍樂 ➢ 免費使用液晶投影機 ➢ 奉送每席鮮花擺設 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 免費於席前享用雜果賓治一盤 ➢ 免費奉送香檳乙支以供祝酒之用 ➢ 免收自攜烈酒(每席乙瓶)之開瓶費 ➢ 每席奉送餐酒乙支; ➢ 贈送抽獎禮券乙張:萬麗咖啡座自助晚餐(供兩位用) ➢ 免費獲贈連續五小時免費泊車服務分別供三部汽車使用 ➢ 免費麻雀耍樂 ➢ 免費使用液晶投影機 ➢ 奉送每席鮮花擺設 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 免費於席前享用雜果賓治一盤 ➢ 免費奉送香檳乙支以供祝酒之用 ➢ 免收自攜烈酒(每席乙瓶)之開瓶費 ➢ 每席奉送餐酒乙支; ➢ 贈送抽獎禮券乙張:萬麗咖啡座 自助晚餐(供兩位用) ➢ 免費提供禮堂牌匾(中文或英文) ➢ 免費升級飲品套餐(供應時段由三小時延長至五小時) ➢ 免費獲贈連續五小時免費泊車服務分別供五部汽車使用 ➢ 免費麻雀耍樂 ➢ 免費使用液晶投影機 ➢ 奉送每席鮮花擺設

套餐價目:

鴻運年年宴 : **每席 HK\$6,388**

四季興隆宴 : **每席 HK\$7,788**

春滿乾坤宴 : **每席 HK\$9,288**

以上每席價格以十二人計算及另收加一服務費

條款與細則:

- * 香港萬麗海景酒店保留更改以上資料之權利而毋須作事前通知
- * 以上菜譜價目有效期由 2012 年 1 月 1 日至 3 月 31 日

2012 年春茗晚宴飲品套餐

套餐選擇:

價錢* (港幣)

甲: 3 小時 (晚上 8 時至 11 時供應)

- | | |
|------------------------|---------------|
| 1. 各式汽水、精選啤酒及冰凍橙汁 | 每席港幣 \$ 888* |
| 2. 各式汽水、精選啤酒及鮮橙汁 | 每席港幣 \$1,188* |
| 3. 各式汽水、精選啤酒、冰凍橙汁及精選餐酒 | 每席港幣 \$1,388* |

乙: 5 小時 (下午 6 時至晚上 11 時供應)

- | | |
|------------------------|---------------|
| 1. 各式汽水、精選啤酒及冰凍橙汁 | 每席港幣 \$1,188* |
| 2. 各式汽水、精選啤酒及鮮橙汁 | 每席港幣 \$1,488* |
| 3. 各式汽水、精選啤酒、冰凍橙汁及精選餐酒 | 每席港幣 \$1,688* |

丙: 所有飲品如按飲用數量計算, 價目如下:

- | | |
|---------|-------------|
| 1. 各式汽水 | 每杯港幣 \$ 50* |
| 2. 冰凍橙汁 | 每杯港幣 \$ 55* |
| 3. 鮮橙汁 | 每杯港幣 \$ 60* |
| 4. 精選啤酒 | 每杯港幣 \$ 60* |
| 5. 特選餐酒 | 每瓶港幣 \$300* |

* 晚宴飲品/套餐須另收加一服務費

本酒店保留更改以上價錢之權利而毋須作事前通知

2012 精選團年/春茗套餐

鴻運年年2012

"Fortune" 2012 Spring Dinner Menu

饌玉盈盤 (金牌叉燒拼海蜆)

Barbecued pork and jelly fish combination

三星拱照 (翡翠三色椒炒蝦仁)

Sautéed shrimps with assorted bell peppers & vegetable

發財好市 (髮菜大蠔豉)

Braised dried oyster with sea moss & vegetable

飛騰展翅 (紅燒瑤柱燕窩)

Braised bird's nest soup with conpoy

連年有餘 (清蒸大海青斑)

Steamed fresh green garoupa

彩鳳呈祥 (海景脆皮雞)

Deep-fried crispy chicken

歲歲豐收 (錦繡揚州炒飯)

Fried rice "Yangzhou" style

歡容滿面 (甫魚乾燒伊麵)

Braised e-fu noodles with black mushrooms & summer flounder

鴻運團圓 (紅豆沙湯圓)

Sweetened red bean cream with dumplings

事事如意 (如意雙美點)

Chinese petit fours

每席 HK\$ 6,388 (每席以十二人計算)

HK\$ 6,388 per table of 12 persons

四季興隆2012

"Happiness" 2012 Spring Dinner Menu

饌玉盈盤 (一品燒味併盤)

Barbecued platter

翡翠珊瑚 (翡翠珊瑚蚌蝦仁)

Sautéed coral mussel & shrimps with vegetable

海屋藏珍 (葡汁焗釀響螺)

Baked whole sea whelk stuffed with assorted meats in Portuguese sauce

發財好市 (髮菜大蠔豉)

Braised dried oyster & sea moss with vegetable

鵬程展翅 (紅燒海皇燕窩)

Braised bird's nest soup with assorted seafood

福祿金鮑 (翡翠鮮鮑脯)

Simmered sliced abalone with vegetable

連年有餘 (清蒸大海青斑)

Steamed fresh green garoupa

天天報喜 (當紅脆皮雞)

Deep-fried crispy chicken

錦繡飄香 (生炒糯米飯)

Fried glutinous rice with preserved meats

春風滿面 (珍菌上湯伊麵)

Braised e-fu noodles with mushrooms in supreme broth

歡樂團圓 (合桃露湯圓)

Sweetened walnut cream with dumplings

美景常臨 (美點雙輝映)

Chinese petit fours

每席 HK\$ 7,788 (每席以十二人計算)

HK\$ 7,788 per table of 12 persons

春滿乾坤2012

"Longevity" 2012 Spring Dinner Menu

鴻運當頭 (鴻運乳豬全體)

Roasted whole suckling pig

一團和氣 (百花炸釀蟹鉗)

Deep-fried crab claws with minced shrimps

雙星報喜 (X.O.醬翡翠桂花蚌)

Sautéed sliced of clams with vegetable in X.O. chilli sauce

發財好市 (髮菜蠔豉瑤柱脯)

Braised dried oyster with whole dried scallop & sea moss

飛騰展翅 (紅燒蟹肉燕窩)

Braised bird's nest soup with crabmeat

招財進寶 (花菇鮮鮑脯)

Simmered sliced abalone with Chinese mushrooms

歲結有餘 (頭抽薑蔥蒸原條海斑柳)

Steamed fillet of garoupa with ginger & spring onion in soya sauce

鵬程萬里 (海景蒜香雞)

Roasted crispy chicken with garlic

連年豐收 (生炒糯米飯)

Fried glutinous rice with preserved meats

歡容滿面 (上湯水餃麵)

Shrimp dumplings & noodle in supreme broth

幸福團圓 (杏仁露湯圓)

Sweetened almond cream with dumplings

美景長存 (美點雙輝映)

Chinese petit fours

每席 HK\$ 9,288 (每席以十二人計算)

HK\$ 9,288 per table of 12 persons

以上菜譜另收加一服務費 The above menus are subject to 10% service charge per table
可根據閣下要求自選其他菜單。Personalized menus are available upon request.