

2023 大學社交聯誼及慶祝活動

踏入社會前把握與大家聯誼的機會，在香港逸東酒店舉辦一場獨特的高桌晚宴，與業界領袖、頂尖講師、大學社團莊員及同學等聚首一堂，互相分享及交流心得，在奢華的環境中慶祝，留下深刻的體驗！

2023 高桌晚宴套餐

西式晚宴

西式晚宴菜譜 每位港幣**\$528*** (星期一至四)
每位港幣**\$548*** (星期五至日及公眾假期)

西式自助晚宴

標準菜單 每位港幣**\$528*** (星期一至四)
升級菜單 每位港幣**\$588***

標準菜單 每位港幣**\$548*** (星期五至日及公眾假期)
升級菜單 每位港幣**\$608***

* 另加一服務費





尊享禮遇

最少50人或以上訂座:

- 奉送席前雜果賓治一杯
- 免費2小時無限暢飲汽水及橙汁
- 免費提供車位兩個
- 奉送金色名字背景板
- 免費提供視聽器材、投影機及銀幕
- WIFI 無線網絡服務

獨家升級禮遇

最少120人或以上訂座:

- 另加每位港幣**\$80***享用2 小時無限暢飲精選啤酒及指定紅白餐酒
- 50%折扣優惠租用三小時照相亭服務連無限4R 照片打印 (原價: **HK\$3,000**)

* 另加一服務費



西式晚宴

菜譜 A

香草野菌忌廉湯

紅酒汁燴牛面頰肉配田園蔬菜及焗馬鈴薯片

咖啡朱古力杏仁奶油蛋糕

咖啡或茶

菜譜 B

羅馬生菜海蝦沙律伴巴馬臣芝士，凱撒醬，烤麵包粒

燒香草三文魚配番紅花汁伴炒菠菜

焗芝士蛋糕配乳酪忌廉

咖啡或茶

西式晚宴菜譜 每位港幣**\$528*** (星期一至四) /
 每位港幣**\$548*** (星期五至日及公眾假期)

* 另加一服務費

西式晚宴

菜譜 C

南瓜湯伴烤南瓜籽及南瓜油

烤雞配牛肝菌醬，伴馬鈴薯泥及碎豌豆

意大利芝士蛋糕

咖啡或茶

菜譜 D

蕃茄沙律配羅勒蛋黃醬，伴水牛芝士及火箭菜

慢火煮豬腩肉，甜甘薯撻配芥末醬

鮮水果拼盤伴野莓

咖啡或茶

西式晚宴菜譜 每位港幣**\$528*** (星期一至四) /
每位港幣**\$548*** (星期五至日及公眾假期)

* 另加一服務費

西式晚宴自助餐 - 標準菜單

冷盤

- 冰鎮海鮮 (海蝦，翡翠螺，青口)
- 煙三文魚
- 香醋烤地中海蔬菜(V)
- 什錦凍肉拼盤 (3 款)

沙律

- 香烤番薯藜麥香草沙律(V)
- 雞肉粟米沙律配墨西哥辣椒蛋黃醬
- 鮮果海鮮沙律
- 雜錦沙律菜配沙律醬(V) - 醬汁選擇：意式醬，千島醬，法式醬

湯

- 南瓜湯(V)
配多款麵包及牛油

燒烤精選

- 蜜糖菠蘿烤火腿

最低消費50人
港幣\$528/位 (星期一至星期四) /
港幣\$548/位 (星期五至星期日&公眾假期)

* 另加一服務費

(V) - 素菜

西式晚宴自助餐 - 標準菜單

熱盤

- 燒烤醬雞翼
- 蒜蓉香草龍脷魚柳
- 芝士鮮茄醬長通粉(V)
- 印度咖喱雞配印度薄脆餅及白飯
- 椒鹽豬扒
- 黑橄欖炒四季豆(V)
- 乾燒伊麵(V)
- 叉燒炒飯

甜品

- 麵包布甸配雲呢噠汁(V)
- 朱古力布朗尼
- 意大利芝士餅
- 芒果布甸
- 熱帶水果啫喱杯
- 鮮果拼盤(V)

咖啡及茶

最低消費50人
港幣**\$528**/位 (星期一至星期四) /
港幣**\$548**/位 (星期五至星期日&公眾假期)

* 另加一服務費

(V) - 素菜

西式晚宴自助餐 - 升級菜單

冷盤

- 冰鎮海鮮 (海蝦，翡翠螺，青口)
- 煙三文魚
- 香醋烤地中海蔬菜(V)
- 什錦凍肉拼盤 (3 款)
- 什錦芝士，乾果，堅果

沙律

- 香草蕃茄芝士沙律(V)
- 雞肉粟米沙律配墨西哥辣椒蛋黃醬
- 鮮果海鮮沙律
- 雜錦沙律菜配沙律醬(V) - 醬汁選擇：意式醬，千島醬，法式醬

湯

- 蘑菇忌廉湯
配多款麵包及牛油

燒烤精選

- 烤新西蘭肉眼扒配黑椒汁

最低消費50人
港幣**\$588**/位 (星期一至星期四) /
港幣**\$608**/位 (星期五至星期日&公眾假期)

* 另加一服務費

(V) - 素菜

西式晚宴自助餐 - 標準菜單

熱盤

- 美式香辣烤雞
- 蒜蓉香草龍脷魚柳
- 意大利肉醬長通粉
- 忌廉薯蓉配烤香草田園蔬菜
- 印度咖喱雞配印度薄脆餅及白飯
- 清蒸魚配粉絲
- 香菇燜大白菜(V)
- 烤鴨泡菜炒飯
- XO醬海鮮炒麵

甜品

- 麵包布甸配雲呢噠汁(V)
- 雜果啫喱
- 意大利芝士餅
- 綠茶意大利奶凍
- 朱古力榛子慕絲蛋糕
- 芒果慕絲蛋糕
- 香橙奶油蛋糕
- 鮮果拼盤(V)

咖啡及茶

最低消費50人
港幣**\$588**/位 (星期一至星期四) /
港幣**\$608**/位 (星期五至星期日&公眾假期)

* 另加一服務費

(V) - 素菜

如有查詢或預訂，請聯絡宴會部：

電話：(852) 2710 1803 傳真：(852) 2385 5009

電郵：events hk@eatonworkshop.com



HONG KONG