

港島海逸君綽酒店

「愛恆久」婚宴套餐

為慶祝酒店17周年，凡預訂於
即日起至2026年12月31日(星期一至日及公眾假期)舉行之婚宴
或

2027年1月1日至2027年12月31日(星期一至五及非公眾假期)舉行之婚宴
可專享「愛恆久」婚宴套餐，為您倆締結璀璨幸福盟誓!

凡於2026年4月19日蒞臨「港島海逸君綽酒店-夏[逸]情緣婚宴開放日」預訂酒席，可享以下優惠:

「愛恆久」婚宴套餐包括:

- 六磅鮮忌廉蛋糕於雞尾酒會時享用
- 精緻結婚蛋糕供切餅儀式及拍照使用
- 免費汽酒乙瓶供切蛋糕及祝酒儀式使用
- 於婚宴當晚入住尊貴海景客房一晚，並於翌日可享用雙人早餐
- 於婚宴時段提供最多五個免費泊車位
- 於每席及接待處提供鮮花擺設
- 提供麻雀耍樂和茗茶服務
- 奉送中式或西式賓客簽名簿乙本
- 奉送結婚喜帖(每席八套及不包括印刷)
- 免費提供LCD投影機及視像播放器材設備

於一樓宴會廳舉行之婚宴，可享以下額外優惠:

- 免費升級至行政海景套房一晚，並於翌日可享用雙人早餐
- 於婚宴時段提供最多八個免費泊車位

“囍+囍”優惠價享用以下證婚套餐，締造更多動人時刻:

證婚套餐	2026 - 2027 年
Lobby Lounge, G/F	專享價: 港幣 19,999 元正 (原價為港幣 21,999 元)
Le 188° Terrace, 41/F	專享價: 港幣 39,999 元正 (原價為港幣 49,999 元)
Skyline Pavilion, 42/F	專享價: 港幣 49,999 元正 (原價為港幣 59,999 元)

條款及細則:

Terms and Conditions:

- 以上優惠只適用於指定日子舉行之婚宴
- The above packages will only be offered to new wedding bookings to be held on specific dates
- 凡預訂十二席或以上之婚宴並達指定最低餐飲消費金額，可享以上優惠
- The above privileges will be offered to bookings with 12 tables or above and if the minimum food & beverage charge is consumed
- 如有任何市場價格之浮動，港島海逸君綽酒店保留更改以上酒席價格及各項目之權利
- Harbour Grand Hong Kong reserves the right to alter the above item prices due to unforeseeable market price fluctuations and availability
- 以上優惠不適用於已確認之婚宴酒席
- The above packages are not applicable to all confirmed wedding bookings
- 以上所有婚嫁展之優惠，只適用於合約簽訂的婚禮日期及場地
- The above privileges are only applicable to the contracted wedding date and venue
- 如有任何爭議，港島海逸君綽酒店保留最終決定權
- In case of any dispute, Harbour Grand Hong Kong reserves the right of the final decision

如有任何查詢或預訂酒席，請致電 (852) 2121 2656 或電郵至 catering@ghkcatering.com 與宴會部聯絡
For further details & reservation, please contact our Catering Office at 2121 2656 or catering@ghkcatering.com

「愛恆久」婚宴菜譜

- 鴻運乳豬拼盤
Roasted suckling pig platter
- 吉列百花鳳尾蝦
Deep-fried prawns with shrimp paste
- XO 醬玉帶花姿片
Sautéed scallops and cuttlefish with vegetables in truffle XO sauce
- 金瑤扒翡翠
Braised vegetables with shredded conpoy and enoki mushroom
- 紅燒竹笙翅
Braised shark's fin soup with bamboo pith
或 or
雞絲燕窩羹
Braised bird's nest soup with chicken julienne
- 碧綠蠔皇原隻鮮鮑 (8 頭)
Braised whole abalone (8-head) and vegetables in abalone sauce
- 清蒸沙巴花尾斑
Steamed giant garoupa
- 南乳脆皮燒雞
Deep-fried chicken with preserved red bean curd sauce
- 櫻花蝦雞絲炒香苗
Fried rice with shredded chicken and sergestid shrimp
- 蝦子蟹肉炆伊麵
Braised E-fu noodles shrimp roe and crab meat
- 百年好合紅豆沙
Sweetened red bean cream with lily bulbs and lotus seed
- 美點雙輝
Chinese petits fours
- 鮮果拼盤
Fresh fruit platter

即日起至 2026 年 12 月 31 日
(星期一至日及公眾假期)

每席港幣 9,999 元 (另收加一服務費)

由 2027 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日
(星期一至五及非公眾假期)

每席港幣 9,999 元 (另收加一服務費)

包括席間 4 小時無限量供應橙汁、汽水及本地啤酒
Includes unlimited serving of chilled orange juice, soft drinks and house beer for 4 hours

如菜譜或價格上有任何調整，恕不另行通知
Menu and price are subject to change without prior notice

以上菜譜只適用於指定日子舉行之婚宴
Menu applicable for new wedding bookings to be held on specific dates