



## 春茗聯歡午宴套餐

2024年1月1日至4月30日

港島海逸君綽酒店悉心安排了多款春茗聯歡午宴套餐，讓您與公司員工、團隊及合作伙伴一同歡度新歲，迎接豐衣足食的龍年。

2024年春茗聯歡午宴套餐由**每席港幣 8,888 元起\***  
\*已包括席間 2 小時無限量供應橙汁、汽水及本地啤酒

### 八席或以上之宴會可享以下優惠：

- ❖ 每位來賓免費享用雜果賓治乙杯
- ❖ 自攜洋酒及烈酒免收開瓶費（每席乙瓶）
- ❖ 免費提供 3 個泊車位
- ❖ 提供麻雀耍樂
- ❖ 每席奉送鮮花擺設
- ❖ 免費提供 LCD 投影機及影音設備

### 十六席或以上之宴會可享以下額外優惠：

- ❖ Harbour Grand Café 咖啡廳雙人自助午餐券乙張作抽獎之用
- ❖ 免費提供最多 6 個泊車位

### 二十五席或以上之宴會可享以下額外優惠：

- ❖ Harbour Grand Café 咖啡廳雙人自助晚餐券乙張作抽獎之用
- ❖ 免費提供最多 8 個泊車位
- ❖ 免費舞台背景板佈置

### 飲品選項：

- ❖ 延長飲品套餐只需每席每小時港幣 400 元
- ❖ 每席另加港幣 500 元可享用精選紅白餐酒

### 條款及細則

以上優惠只適用於 2024 年 1 月 1 日至 4 月 30 日  
所有價格均需另收加一服務費  
以上優惠不可與其他折扣優惠一併使用  
如有任何爭議，港島海逸君綽酒店保留最終決定權

查詢或預訂，請致電(852) 2121 2656 或電郵至 [catering@ghkcatering.com](mailto:catering@ghkcatering.com) 與宴會部聯絡  
詳情請瀏覽酒店網頁 [www.harbourgrand.com/hongkong](http://www.harbourgrand.com/hongkong)  
香港北角油街二十三號（港鐵炮台山站 A 出口）



## 四季興隆宴 Annual Luncheon Menu I

四季興隆拼盤(四式燒味拼盤)  
Barbecued meat platter

雲腿窩貼大明蝦  
Deep-fried shrimp on toast with yunnan ham

姬松茸炖雞湯  
Double boiled chicken soup with blaze mushroom

翡翠原隻8頭鮮鮑  
Braised whole abalone (8-head) with vegetables

清蒸沙巴花尾斑  
Steamed giant groupa

蒜香脆皮雞  
Crispy chicken flavoured with crushed garlic

玉蘭火鴨粒炒香苗  
Fried rice with diced duck meat and kale

瑤柱金菇炆伊麵  
Braised e-fu noodles with enoki mushrooms and conpoy

蓮子紅豆沙  
Sweetened red bean cream with lotus seed

美點雙輝  
Chinese petits fours

港幣 8,888 元正 (十二位用) (適用於星期一至日及公眾假期)  
HK\$8,888 for a table of 12 persons (Monday – Sunday & Public Holidays)

Includes unlimited serving of chilled soft drinks, orange juice and house beer for 2 hours  
包括席間 2 小時無限量供應汽水、橙汁及本地啤酒

10% service charge apply  
另收加一服務費

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

Prices valid from 1 January 2024 to 30 April 2024  
以上菜譜價錢供應期由二零二四年一月一日至二零二四年四月三十日止



## 歲歲豐收宴 Annual Luncheon Menu II



鴻運乳豬大拼盤  
Roasted suckling pig platter

黃金花姿鳳尾蝦  
Deep-fried Shrimp Coated with Squids Paste

紅燒雞絲翅  
Braised shark's fin soup with chicken julienne  
或 OR  
雞絲燕窩羹  
Braised bird's nest soup with chicken julienne

翡翠原隻8頭鮮鮑扣海參  
Braised whole abalone (8-head) with sea cucumber and vegetables

清蒸沙巴花尾斑  
Steamed giant garoupa

南乳脆皮雞  
Roasted chicken marinated with fermented red bean curd sauce

玉蘭臘味炒香苗  
Fried Rice with preserved meat and kale

珍菌鴨絲炆伊麵  
Braised e-fu noodles with shredded duck and mushroom

紅棗桂圓茶湯丸  
Sweetened longan soup with red dates and glutinous rice dumplings

美點雙輝  
Chinese petits fours

港幣 9,888 元正 (十二位用) (適用於星期一至日及公眾假期)  
HK\$9,888 for a table of 12 persons (Monday – Sunday & Public Holidays)

Includes unlimited serving of chilled orange juice, soft drinks and house beer for 2 hours  
包括席間 2 小時無限量供應橙汁、汽水及本地啤酒

10% service charge apply  
另收加一服務費

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

Prices valid from 1 January 2024 to 30 April 2024  
以上菜譜價錢供應期由二零二四年一月一日至二零二四年四月三十日止

