



2026 凱悅婚禮自助午宴套餐

每位港幣\$1,338 (2026 年 1 月 1 日至 2026 年 3 月 31 日)

每位港幣\$1,238 (2026 年 4 月 1 日至 2026 年 9 月 10 日)

每位港幣\$1,438 (2026 年 4 月 1 日至 2026 年 9 月 10 日)

優惠包括

- 行政總廚精心設計婚禮自助午宴菜譜
- 於 3 小時內無限添飲汽水、橙汁、礦泉水及啤酒
- 每席免收開瓶費 1 瓶
- 免費泊車位每 2 席 1 個，每個 5 小時
- 多款檯布、椅套及餐桌擺設以供選擇
- 免費使用音響器材包括內置液晶體投射器、屏幕及無線麥克風 2 支
- 酒店住宿折扣優惠

惠顧180位或以上，可享有以下額外優惠

- 婚宴前 1 晚或當晚入住蜜月套房，奉送出門專用之用具及翌日於房內享用雙人美式早餐
- 奉送汽酒 1 瓶作祝酒儀式
- 奉送 6 層裝飾結婚蛋糕 1 個作切餅儀式

額外選購

- 於 2026 年 1 月 1 日至 2026 年 3 月 31 日及 2026 年 9 月 11 日至 2026 年 12 月 31 日期間，每位另加港幣\$70 起可享 3 小時內於婚禮及午宴期間無限添飲精選紅白酒
- 於 2026 年 4 月 1 日至 2026 年 9 月 10 日期間，每位另加港幣\$60 起可享 3 小時內於婚禮及午宴期間無限添飲精選紅白酒
- 宴會大禮堂設有 LED 液晶屏幕，佈景套餐價格由淨價港幣\$9,000 起

如欲預訂或查詢，請致電 3723 1234 或電郵 events.shatin@hyatt.com 與宴會部聯絡。

條款及細則

- * 價格需另加 10% 服務費
- * 適用於 2026 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日舉行之婚禮
- * 優惠設最低餐飲消費
- * 供應視乎情況而定，而酒店亦可隨時更改內容而不作另行通知
- * 如有任何爭議，香港沙田凱悅酒店將保留最終決定

香港沙田凱悅酒店
香港新界沙田澤祥街18號
電話：3723 1234 傳真：3723 1235
hyattregency.com

凱悅(HYATT)的名稱、設計和相關標誌是凱悅酒店集團的商標。©2026 凱悅酒店集團版權所有。保留所有權利。


HYATT
REGENCY™

2026 WEDDING LUNCH BUFFET MENU

2026 婚禮自助午宴

Cold Selection 冷盤

Assorted sashimi, wasabi (salmom, snapper, octopus, sweet shrimp)
雜錦魚生，芥末 (三文魚，鯛魚，章魚，甜蝦)
Assorted sushi and rolls, soya sauce 雜錦壽司及卷物
Smoked salmon, capers 煙三文魚，酸豆
Marinated seafood, lemon, parsley, black olive 海鮮沙律，香草黑橄欖檸檬汁
Parma ham, melon 巴馬火腿，蜜瓜
Smoked chicken, avocado, grapefruit salad 煙雞肉，牛油梨，西柚沙律
Thai-style roasted pork cheek, celery, tomato, sweet lime sauce 泰式豬頸肉，西芹，蕃茄，甜青檸汁
Prawn, mango salad 芒果大蝦沙律
Chilled tomato, spicy sesame sauce 蕃茄，辣芝麻醬
Marinated asparagus, chopped egg salad, dill 蘆筍，碎蛋沙律，刁草
Garden green salads (Thousand Island, French dressing) 田園雜菜沙律 (千島醬及法式沙律醬)

Soup 湯

Mushroom cream soup, black truffle essence 黑松露蘑菇忌廉湯
Home-baked bread 自製麵包

Hot Selection 熱食

Selection of Chinese dim sum (steamed pork dumpling, crispy-fried shrimp dumpling, sweet chilli sauce)
精選中式點心 (燒賣，脆炸明蝦角)
Wok-fried chicken, capsicum, preserved black bean 豆豉彩椒炒雞球
Wok-fried prawn, celery, cashew nuts 西芹腰果炒蝦仁
Braised crabmeat, straw mushroom 蟹肉扒草菇
Wok-fried seasonal vegetables, fungus 雲耳清炒時蔬
Grilled salmon, tomato cream sauce 烤三文魚，蕃茄忌廉汁
Roasted beef ribeye, black pepper sauce 燒牛肉眼，黑椒汁
Grilled lamb rack, rosemary 烤羊架，迷迭香
Thai green seafood curry, steamed rice 泰式海鮮青咖喱，白飯
Penne, ham, mushroom cream sauce 意大利長通粉，火腿，蘑菇忌廉汁
Fried rice, conpoy, egg white, baby crab roe 瑤柱蟹籽蛋白炒飯

Sweet Selection 甜點

Chocolate mousse cake 朱古力慕斯蛋糕
Strawberry shortcake 草莓蛋糕
Tiramisu 意大利芝士蛋糕
Sha Tin apple pie 沙田蘋果批
Mango pudding 芒果布甸
Fresh fruit tart 時令鮮果撻
Bread and butter pudding, vanilla sauce 麵包布甸，雲呢拿汁
Black forest cake 黑森林蛋糕
Green tea, red bean cake 綠茶紅豆蛋糕
Seasonal fruit platter 時令鮮果盤

Coffee or tea 咖啡或茶