



## 2026 凱悅婚禮及自助午宴套餐

港幣\$156,888 (2026 年 1 月 1 日至 2026 年 3 月 31 日)

港幣\$149,888 (2026 年 4 月 1 日至 2026 年 9 月 10 日)

港幣\$169,888 (2026 年 9 月 11 日至 2026 年 12 月 31 日)

### 優惠包括

- 於上午 10 時至中午 12 時使用酒店戶外園林草地作婚禮場地以接待 100 位賓客
- 行政總廚精心設計婚禮自助午宴菜單以宴請 100 位賓客
- 100 位賓客於午宴期間享用 3 小時內無限供應的汽水、橙汁、礦泉水及啤酒
- 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
- 「花悅」提供優雅花卉裝飾包括花飾拱門及簽名桌佈置於戶外園林草地
- 免收自備飲品開瓶費 12 瓶
- 奉送汽酒 1 瓶作祝酒儀式
- 奉送 2 層 5 磅鮮果忌廉蛋糕 1 個
- 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
- 於戶外園林草地免費使用音響器材包括擴音器 2 個及無線麥克風 2 支
- 於午宴場地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

### 額外選購

- 於 2026 年 1 月 1 日至 2026 年 3 月 31 日期間，每位額外收費為港幣\$1,308
- 於 2026 年 4 月 1 日至 2026 年 9 月 10 日期間，每位額外收費為港幣\$1,228
- 於 2026 年 9 月 11 日至 2026 年 12 月 31 日期間，每位額外收費為港幣\$1,408
- 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](mailto:events.shatin@hyatt.com) 與宴會部聯絡。

### 條款及細則

- \* 價格需另加 10% 服務費
- \* 優惠不可與其他優惠同時使用
- \* 適用於 2026 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日舉行之婚禮
- \* 婚禮晚宴適用於每席 10 至 12 位賓客
- \* 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](http://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。

## 2026 WEDDING LUNCH BUFFET MENU

### 2026 婚禮自助午餐

#### Cold Selection 冷盤

Assorted sashimi, wasabi (salmon, 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