



2023 凱悅婚禮及自助午宴

2023 年 1 月 1 日至 2023 年 3 月 31 日

2023 年 4 月 1 日至 2023 年 9 月 14 日

2023 年 9 月 15 日至 2023 年 12 月 31 日

港幣\$148,888

港幣\$146,888

港幣\$156,888

優惠包括

- 於上午 10 時至下午 12 時 30 分使用酒店戶外花園作婚禮場地
- 行政總廚精心設計婚禮自助午宴菜譜以宴請 100 位賓客
- 100 位賓客於婚禮及午宴期間享用 2 小時內無限供應的汽水、橙汁、礦泉水及啤酒
- 婚宴前 1 晚入住蜜月套房，奉送出門專用之用具及婚宴翌日於房內享用雙人早餐
- 「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花園
- 免收開瓶費 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台液晶體投射機及屏幕及麥克風 2 支
- 酒店住宿折扣優惠

額外選購

- 每位另加港幣\$60 可享 2 小時內於婚禮及午宴期間無限添飲精選紅白酒
- 大禮堂設有 LED 液晶屏幕，佈景套餐價格由港幣淨價\$9,000 起

查詢請電 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
- * 此優惠只適用於 2023 年 1 月 1 日至 2023 年 12 月 31 日
- * 此優惠設最低餐飲消費
- * 凱悅廳 II 及 III 陽台會用作可容最多 60 人劇院式排位的後備場地
- * 於 2023 年 1 月 1 日至 2023 年 9 月 14 日期間舉行之婚禮，如賓客多於 100 位出席凱悅婚禮自助午宴，每位額外收費為港幣\$1,300
- * 於 2023 年 9 月 15 日至 2023 年 12 月 31 日期間舉行之婚禮，如賓客多於 100 位出席凱悅婚禮自助午宴，每位額外收費為港幣\$1,380
- * 本酒店保留更改之權利而不作任何通知
- * 如有任何爭議，香港沙田凱悅酒店將保留最終決定權

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。©2022 凱悅酒店集團版權所有。保留所有權利。

2023 WEDDING BUFFET LUNCH MENU

2023 婚禮自助午餐

Cold Selection 冷盤

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