

水中天晚間自助套餐

	時段	餐飲供應	價錢 (HK\$)
晚間自助餐	7小時	自助餐單A	每位\$480
	7小時	自助餐單B	每位\$590
	7小時	自助餐單C	每位\$790
酒水套餐		\$50/位(汽水, 啤酒)	
		\$70/位(汽水, 啤酒, 鮮橙汁)	
		\$90/位(汽水, 啤酒, 鮮橙汁, 紅酒)	

加一服務費

套餐 A

沙律

他他盧薈海鮮沙律、
日式甜蕃薯南瓜配豆腐沙律醬

沙律吧

車厘茄、紅腰豆、粟米、
青瓜片、蜜瓜粒、法國生菜、
美國生菜、紅菊苣、生菜絲、
黑水欖、花生碎、焗蛋碎、
提子乾、洋蔥粒

歐陸凍肉精選

雞肉磨菇凍肉、盧根尼卡凍肉、
黑椒利安東凍肉、燈籠凍腸、
沙樂美腸、獵人凍腸

主菜

脆皮鵝肝酥、香檳鮭魚酥、
白酒忌廉藍青口、
黑椒燒牛肉、
什香草烤雞、馬來牛肉串燒、
青咖喱配吉列豚肉、
海味扒翡翠、
瑤柱海鮮炒飯、白汁雞皇意粉

甜品

芒果奶凍、士多啤梨泡芙酥、
椰子桂花凍、黑曲奇鮮奶、
朱古力慕絲

套餐 B

海鮮冷盤

松葉蟹、翡翠螺、海蝦

沙律

他他盧薈海鮮沙律、
日式甜蕃薯南瓜配豆腐沙律醬

沙律吧

車厘茄、紅腰豆、粟米、
青瓜片、蜜瓜粒、法國生菜、
美國生菜、紅菊苣、生菜絲、
黑水欖、花生碎、焗蛋碎、
提子乾、洋蔥粒

歐陸凍肉精選

雞肉磨菇凍肉、盧根尼卡凍肉、
黑椒利安東凍肉、燈籠凍腸、
沙樂美腸、獵人凍腸

湯

南瓜海鮮湯

主菜

橄欖油英國白菌、安格斯牛扒、
金香醬燒藍青口、法式鵝肝酥、
白酒忌廉石斑件、
法包咖喱豬軟骨、
馬來串燒拼盤
(牛肉、豬肉、雞肉、茄子)、
蟹肉扒西蘭花、
芝士肉醬意大利粉、
鮮蝦荷葉飯

甜品

拿破崙青蘋酥、芒果奶凍、
黑曲奇鮮奶、士多啤梨泡芙酥、

套餐 C

海鮮冷盤

松葉蟹、翡翠螺、澳洲青口、
海蝦、西班牙風乾火腿

沙律

水牛芝士車厘茄沙律、
他他盧薈海鮮沙律、
日式甜蕃薯南瓜沙律配豆腐沙律醬

沙律吧

車厘茄、紅腰豆、粟米、
青瓜片、蜜瓜粒、法國生菜、
美國生菜、紅菊苣、生菜絲、
黑水欖、花生碎、焗蛋碎、
提子乾、洋蔥粒

歐陸凍肉精選

雞肉磨菇凍肉、盧根尼卡凍肉、
黑椒利安東凍肉、燈籠凍腸、
沙樂美腸、獵人凍腸

湯

法式龍蝦湯、花旗參雞湯

主菜

蒜茸烤焗生蠔、牛油焗法國田螺、
法式鵝肝酥、香草烤雞、
馬來串燒拼盤
(牛肉、豬肉、雞肉、羊肉、茄子、什菌)、
海石斑(清蒸/古法蒸/生炆)、
烤原隻德國野豬手、松露牛油意粉、
芝士肉醬長通粉、鮮蝦荷葉飯

甜品

燕窩奶皇酥、朱古力心太軟、
楊枝甘露、芒果奶凍、

豆腐芝士餅

黑曲奇鮮奶、豆腐芝士餅

價錢只供參考，
一律以落訂為準

所有分店均設獨立廚房
現場製作

備有多款晚間證婚套餐選擇，全部菜式均由得獎名廚提供3款晚間證婚套餐菜譜。每個菜譜均包括最少三十五款食物，在沙田城畔畫舫下，享受由名廚烹調的晚間證婚套餐。此外，專業宴會團隊更會為你倆婚禮作妥當準備及打造多項精彩優惠。