

## 金龍兆福

### 2023-24 高雄洲際酒店尾牙春酒專案

#### 中式桌菜(10位) 每桌 NT\$15,888+10%起

- ① 最低保證桌數為 3 桌
- ① 席間提供瓶裝柳橙汁及無糖綠茶無限暢飲，以及洲際精選紅酒 1 瓶 (紅酒可更換為金牌啤酒 4 瓶)

#### 專案內含

- ① 主、客桌花藝及桌席菜單設計
- ① 活動式舞台及抽獎箱 (依酒店現有數量提供)
- ① 高質感影音設備，以及專業設備人員協助 (需自備筆電及操作人員)
- ① 活動邀請卡、晚宴接待桌及迎賓指引看板
- ① 提供全場派對小物
- ① 試菜享一桌 8 折優惠折扣 (限提供已簽約付訂者)
- ① 自備紅酒及烈酒，每桌酌收酒水服務費 NT\$500 元整 (請酌量飲酒，酒後不開車)

#### 專案滿額贈

- ① 消費滿 8 桌(含)，贈迎賓生啤酒(8公升)及佐酒小食
- ① 消費滿 16 桌(含)，加贈晚宴期間卡拉 OK 無限歡唱 3 小時 (原價 \$12,000net, 含專人協助設備操作)
- ① 消費滿 26 桌(含)，再贈餐飲抵用券 NT\$5,000 元整 或 洲際經典客房住宿一晚 (含 2 客早餐)

#### 專案加購優惠

- ① 每桌加價 NT\$1,000+10%，享宴席間金牌啤酒無限暢飲
- ① 每桌加價 NT\$1,680+10%，享宴席間宴會精選紅酒無限暢飲
- ① 拍拍印互動式拍貼機 NT\$15,000net

#### 同洲共際•早鳥優惠

- ① 洲際與您舉杯同慶! 於 2023 年 10 月 31 日前預訂宴會場地並支付 2 成訂金，享全場精選紅酒無限暢飲 (或依專案調整為啤酒無限暢飲)

專案適用於 2023 年 12 月 1 日至 2024 年 3 月 31 日

專案贈送之酒水不得攜出場外 / 高雄洲際酒店保有專案變更及修改之權利

尾牙春酒專案菜單  
2023-24 YEP & SPP Package Menu

團結同心慶豐收

栗子地瓜/花生/玉米/芋艿/秋葵 (附檸檬胡椒鹽,胡麻醬)

InterContinental Welcome Season's Harvest

開胃五福盤

香橙鮮蔬燻鴨胸/椒麻口水雞/蜜汁叉燒/五香金錢腿/四寶烤麩

Chef's Appetizer Plate

乾松茸螺頭燉雞湯

Double-boiled Chicken Soup with Conch and Dried Matsutake

山椒汁雲耳櫛瓜炒蘭花玉帶

Wok-fried Scallop and Orchid Mussel in Wild Pepper Sauce

碧綠鮑汁虎掌煨烏參

Braised Sea Cucumber and Pork Tendons with Broccoli

爐烤脆皮德國豬腳拚蜂蜜照燒雞腿排

Roast Platter - Crispy Pork Knuckle and Honey Teriyaki Chicken

娘惹醬蒸本港龍虎斑

Steamed Giant Grouper in Nyonya Sauce

荷香糯米雞

Steamed Chicken Glutinous Rice in Lotus Leaf

魚子蟹肉扒時蔬

Braised Seasonal Vegetables with Crab Meat and Fish Roe

寶島四季鮮果

Seasonal Sliced Fruits

主廚特選中美點

木瓜銀耳紅棗露/翡翠抹茶酥

White Fungus Sweet Soup with Date and Papaya / Baked Matcha Pastry

每桌 NT\$15,888+10% / 十人桌宴  
NT\$15,888+10% per table / 10pax

尾牙春酒專案菜單  
2023-24 YEP & SPP Package Menu

團結同心慶豐收

栗子地瓜/花生/玉米/芋艿/秋葵 (附檸檬胡椒鹽,胡麻醬)

InterContinental Welcome Season's Harvest

開胃五福盤

冰梅掛爐燒鴨/烏魚百花捲/魚子黃金泡菜/香蒜鹽焗雞/五香薰蹄

Chef's Appetizer Plate

老菜圃花膠燉土雞湯

Double-boiled Chicken Soup with Fish Maw and Aged Radish

星洲香辣海虎蝦配黃金饅頭

Braised Tiger Prawn in Home-made Chili Sauce

菌汁紅燒鮮鮑扣花菇

Braised Abalone and King Shitake in Mushroom Sauce

紅酒慢燉雪花牛仔骨佐紅酒黑椒汁

Braised Beef Short Rib with Red Wine Pepper Sauce

酸菜番茄濃湯浸本港龍虎斑

Poached Giant Grouper in Pickle and Tomato Broth

櫻花蝦麻油糯米飯

Sesame Steamed Glutinous Rice with Crispy Sakura Shrimp

上湯野菌原粒瑤柱扒時蔬

Braised Seasonal Vegetable in Dried Scallop and Chicken Broth

寶島四季鮮果

Seasonal Sliced Fruits

主廚特選中美點

椰香紫米露/蜜汁叉燒酥

Black Glutinous Rice with Coconut Milk / Baked Honey BBQ Pork Pastry

每桌 NT\$18,888+10% / 十人桌宴  
NT\$18,888+10% per table / 10pax