

謝師宴菜單

2016/04/01至07/31

\$5,500

如意四味盤

(燒鴨、魚子燒、叉燒、秋耳)

傳統風味翅唇羹

蘿蔓生菜沙律焗蝦

南乳鳳凰百花雞

泰式酸辣檸檬魚

橙汁排骨茶碗蒸

原籠櫻花蝦魚鬆米糕

鮮筍香菇燉子排

應時鮮水果

【每席贈2瓶飲料】

\$6,600

錦繡五福拼

(燒鴨、士林香腸、海哲、叉燒、干貝酥)

八珍什錦翅唇羹

和風花椰沙律焗蝦

三杯鳳凰百花雞

泰式酸辣檸檬魚

水煮牛肉茶碗蒸

原籠櫻花蝦魚鬆米糕

鮮筍香菇燉子排

應時鮮水果

【每席贈3瓶飲料】

\$7,700

富貴海鮮盤

(魚卵、蝦棗、海哲、捆蹄、牛腱)

蟹柳錦繡翅唇羹

金沙杏菇起司焗蝦

蜜汁鳳凰百花雞

懷舊風味紅燒魚

醬燒排骨麻香蟹

韭菜捲餅櫻花蝦米糕

酸菜白肉燉老鴨

蛋塔

應時鮮水果

【每席贈4瓶飲料】

\$8,800

鳳凰海鮮盤

(魚卵、蝦捲、海哲、櫻桃鴨、捆蹄)

軟絲什錦翅唇羹

鳳果猴菇起司焗蝦

梅子鳳凰百花雞

懷舊風味紅燒魚

黑椒牛柳麻香蟹

韭菜捲餅櫻花蝦米糕

酸菜白肉燉老鴨

蛋塔

應時鮮水果

【每席贈4瓶飲料及1瓶紅酒】

上述價格需另加10%服務費

以上菜單每席10人份

2016年5月13日前下訂且桌數達3桌以上，每席加贈紅酒1瓶



台南大飯店

HOTEL TAINAN

台南市中西區成功路一號

TEL : 06-2289101#2801·2802 FAX : 06-2207841

訂席組專線 : 06-2207829

【謝師宴中式自助餐檯菜單】

2016年04/01至07/31

每客\$600+10%

2樓 真珠廳

【餐前小菜】

洋蔥鮪魚
青龍丁香

涼拌海蜇
宮保雞丁

【蔬果生菜沙拉區】

苜蓿芽
甜椒絲
杏仁片

美生菜
紫高麗菜
葡萄乾

小黃瓜
南瓜
花生

小蕃茄
水蜜桃
七彩巧米

【餐台熱食區】

海鮮披薩
椒鹽鮮魷
蒜香一口蟹
乳香饅頭

蒜香花椰菜
奶油蘑菇焗白菜
薯條
干炒豬肉河粉

橙汁排骨
雞塊
水煮牛肉
鹽水蝦

鮮魚料理
金沙杏鮑菇
廣州炒飯
XO醬炒米血

【主題火鍋材料區】

主鍋：日式昆布

材料區：

貢丸-魚丸-烏蛋-木耳-芋頭-大陸妹-蟹味棒-黃金竹輪-燕餃

鴨血-豬心-鱈魚丸-苦瓜-麻吉燒-黑輪-米血-凍豆腐-水晶餃

蕃茄-泡麵-豆菊-玉米-高麗菜-魚板-青江菜-火鍋豬肉片-火鍋牛肉片

食材依季節會有部分更改

【蒸籠車小點】

蟹黃燒賣
牛肉燒賣
奶皇玉小包

豉汁鳳爪
豉汁排骨
蘿蔔糕

四寶海棠果
香茜魚翅餃
腸粉

珍珠丸
韭菜蒸餃
蓮湘黑米糕

【冰品、飲料、甜湯】

【清涼甜點】

椰子涼糕
茶凍
奶酪

【當季水果】

三種
八寶冰品

【飲料、冰淇淋】

柳橙汁
檸檬紅茶
烏梅汁
各式冰淇淋

【精緻小點】

小蛋塔
芝麻球
馬來糕



台南大飯店

HOTEL TAINAN

台南市中西區成功路一號

TEL : 06-2289101#2801·2802 FAX : 06-2207841

訂席組專線 : 06-2207829

【謝師宴中西式自助餐檯菜單】

2016年04/01至07/31

每客\$700+10%

2樓 真珠廳

【 中.西.式餐台區 】

【中式熱食】

椒鹽鮮魷
避風塘炒蟹
筍白筍炒羊肉
橙汁排骨
櫻花蝦肉絲飯

【西式熱食】

黑胡椒牛柳
起司沙律焗蝦排
奶油蘑菇焗白菜
海鮮披薩
蕃茄肉醬義大利麵

【中式冷食】

雪菜肉末
客家小炒
金沙四季豆
玫瑰油雞
北京烤鴨

【西式冷食】

蘿蔓什錦鮭魚
香茅青檸甜酒蝦
洋蔥鮪魚
美式雞塊
酥炸薯條

【 蔬果生菜沙拉區 】

苜蓿芽
甜椒絲
杏仁片

美生菜
紫高麗菜
葡萄乾

小黃瓜
南瓜
花生

小蕃茄
水蜜桃
七彩巧米

【主題火鍋材料區】

主 鍋：日式昆布

牛肉-豬肉-鴨血-豬心-鱈魚丸-苦瓜-魚丸-豆筋-貢丸
黑輪-米血-凍豆腐-水晶餃-蕃茄-花枝漿-玉米-麻吉燒
菜頭-木耳-芋頭-大陸妹-科學麵-魚塊-餃類-青菜類

食材依季節會有部分更改

【 港式蒸籠點心 】

蟹黃干燒賣
蝦仁腸粉
牛肉燒賣

奶皇玉小包
蘿蔔糕
蜜汁叉燒包

四寶海棠果
香茜魚翅餃
珍珠丸

蓮湘黑米糕
韭黃鯛魚餃
針菇鮮竹捲

【 冰品、飲料、甜湯 】

【清涼甜點】

椰子涼糕
香芒奶酪
梅子茶凍

【水果·冰品】

四種
八寶冰品

【飲料】

柳橙汁
檸檬紅茶
烏梅汁
各式冰淇淋

【精緻小點】

小蛋塔
芝麻球
西式蛋糕

此菜單適用60人以上謝師宴團體用餐，2016/5/13前下訂免服務費