



HARBOUR PLAZA  
8 DEGREES

KOWLOON, HONG KONG

8度海逸酒店

## 歡聚時刻中式套餐 2025

推廣期：由2025年1月1日至12月31日止

優惠價每席 **HK\$5,888** 起 (供十至十二位享用)  
包括3小時無限量供應汽水、橙汁及精選啤酒

### 尊享

- 自攜洋酒及餐酒免收開瓶費 (每席乙瓶)
- 免費享用音響設備
- 免費享用麻雀耍樂
- 免費享用無線上網
- 優雅餐桌佈置及全場華麗椅套
- 宴會廳背景板佈置及英文掛字
- 免費享用代客泊車服務 (視乎供應情況而定)
- 惠顧精緻蛋糕可享85折

預訂指定菜譜可享免費升級至3小時無限量供應紅、白餐酒  
更多優惠詳情，請聯絡酒店宴會部查詢

備註：

- 另收加一服務費
- 最低消費額為HK\$6,000 (另收加一服務費) 或兩席以上
- 受條款及細則約束



預訂 / 查詢

電話: 2126 1972 傳真: 3900 3972

電郵: catering@hp8dcatering.com

網址: www.harbour-plaza.com/8degrees

8度海逸酒店  
九龍土瓜灣九龍城道199號  
(港鐵宋皇臺站D出口)

電話: 2126 1988 傳真: 2126 1990

A member of  
Harbour Plaza Hotels and Resorts  
海逸國際酒店集團成員

# 歡聚時刻中式套餐 2025



HARBOUR PLAZA  
8 DEGREES

KOWLOON · HONG KONG  
8度海逸酒店

## 菜譜 A

### 8度拼盤

(拍青瓜、蒜泥白肉、麻香茄子、香辣口水雞)

香脆鵝肝玉龍球  
碧綠翡翠帶子  
蟲草花竹笙燉老雞  
竹笙扒四寶蔬  
靈芝菇扣鵝掌  
清蒸原條大海斑  
脆皮炸子雞  
黃金海皇炒飯  
雜菌蟹肉伊麵  
冰花燉紅蓮  
中國茗茶

原價 **\$5,888** /每席  
HK

## 菜譜 B

### 焗釀蟹蓋

花菇鮑螺片扒時蔬

脆炸黃金蟹棗球

花膠螺頭燉雞

紫菜金盞 XO 醬爆牛仔粒及墨魚卷

靈芝菇扣鵝掌

清蒸原條大海斑

南乳脆燒雞

櫻花蝦瑤柱炒飯

水餃上湯生麵

冰花燉萬壽果

中國茗茶

原價 **\$6,688** /每席  
HK

## 菜譜 C

### 乳豬半隻拼百花蝦多士

玉環釀燕窩帶子

金絲芝心拌蟹鉗

紅燒竹笙海皇翅

紫菜金盞 XO 醬爆牛仔粒及墨魚卷

蠔皇原隻鮑魚燴翡翠(八頭)

清蒸原條大海斑

蒜香一品雞

櫻花蝦瑤柱炒飯

鮑魚雞粒炆伊麵

冰花燉萬壽果

中國茗茶

原價 **\$7,888** /每席  
HK

- 已包括無限量供應汽水、橙汁及精選啤酒3小時，以上價目另收加一服務費，每席10-12位計算。
- 菜單上的食材供應有可能受季節因素影響，8度海逸酒店保留最終決定權以更換價值相約之食材。
- 如閣下對某種食物有過敏反應，請於點菜時通知會議及宴會統籌經理，以便作出妥善安排。
- 受條款及細則約束，詳情請向宴會部查詢。