

外卖自助餐菜单 B
Cocktail Menu outside Catering
人民币 200 元 (净价/每人) +15%服务费
RMB 200 net, per person +15%

Salad 沙拉类

Mango and Prawn Salad
香芒大虾沙律拉
Garden Salad
健康田园沙拉
Crab & Cucumber Salad
蟹肉黄瓜色拉

精致冷食 Deluxe Canapes

Goose Liver Terrine with Morels
鲜蘑鹅肝批
Bean Wrapped in Bacon
四季豆烟肉卷
Black Caviar with Stuffed cucumber
甜瓜芝士配鱼子酱
Goose Breast black olive Quiches
法式鹅胸黑橄榄挞
Stuffed Egg Plate
酿鸡蛋拼盘
Mixed Sushi
精致各式日式寿司拼盘

Hot dishes 热菜

Grilled salmon with cream mustard sauce
烤三文鱼配奶油芥末汁
Stewed snail with bacon & asparagus
熏肉芦笋烩蜗牛
Grilled German sausage with sauerkraut
炭烤德国花色肉肠配酸菜
Stewed New Zealand lamb shin with red sauce
红烩新西兰羊排配迷迭香红酒汁
BBQ American beef spare ribs
酱烤美国牛仔骨
Thai red curry chicken coconut cream
泰式红咖喱鸡
stewed peas with cream sauce
奶油汁烩豌豆
Stir fried Chinese green vegetable
蒜蓉蚝油芥兰

Staple Food 主食类

Tuna Fish Spaghetti with spicy tomato suace

香辣茄汁吞拿鱼意面
Stir-Fried Seafood Rice with Curry
咖喱海鲜炒饭

Carving Station现场切制

Roast local beef steak with Mushroom sauce
烤本地牛排配蘑菇汁

Soup汤类

Hungarian Beef Goulash
匈牙利式牛肉浓汤

Dessert甜品

Tiramisu
提拉米苏

Sour Cherry cake
酸樱桃蛋糕

Cheese Cake
日式乳酪

Black forest cake
黑森林蛋糕

Bacon Denmark
培根丹麦

Mango Pudding
芒果布丁

Blueberry Tart
蓝莓挞

Fruit Tart
水果塔

Fruit鲜果类

American orange、Banana、Kiwi、water melon、Cantaloup、apple
美国脐橙、香蕉、火龙果、新西兰奇异果、西瓜、哈密瓜 苹果

Belly-wash饮料类

Coffee 现磨巴西咖啡,

Black Tea 红茶,

Coke 可乐

Sprite 雪碧,

Orange Juice 橙汁,

Apple Juice 苹果汁,

Pineapple Juice 菠萝汁

Mineral water 雀巢纯水

Local Beer 本地啤酒

Red Wine 进口红酒



CERRO DA VINHA 西班牙 崔尔 干红

优质葡萄酿造，酒体中等，平衡性良好，果香浓郁，入口滑润，
保持 16-20°C 酒温与各类肉食、芝士同时饮用效果最佳。
性价比很高的一款佐餐酒。

开票另加 6%

报价亦包含以下内容餐宴设备：摆设装饰，

服务员,厨师和经理

-Transportation to and from the venue

餐宴设备的运输从活动现场的来回

(运输补贴：内环以内 200 元，中环以内 300 元，外环以内 500 元，外环以外或外省市地区酌情收取。)

-all necessary catering equipment

所有餐宴用餐设备：盘子,水杯,口布等

-Chefs in the kitchen or the preparation area

厨师 2 名在厨房或者准备区域

-Service staffs and supervisors with formal black uniform

身着黑色制服的服务生及现场管理员 1 名