

# 商务菜单 A

1399 元/桌（供 10 人用）

精美 四 彩 碟  
港 式 卤 水 拼 盘  
椒 盐 南 美 虾  
红 烧 鄱 阳 白 鱼  
杏 鲍 菇 双 椒 牛 柳  
美 味 子 姜 鸭  
酸 甜 咕 噜 肉  
井 冈 山 豆 腐 皮  
腊 肠 烧 山 药  
梅 菜 扣 肉  
干 锅 四 季 豆  
鲜 人 参 土 鸡 汤  
清 炒 田 园 时 蔬  
梅 干 菜 炒 饭  
美 点 映 双 辉  
精 美 时 令 果 盘

（仅供 2016 年 5 月—2016 年 10 月使用）

# 商务菜单 B

1399 元/桌（供 10 人用）

精美 四 彩 碟

广 式 卤 水 拼 盘

美 极 海 明 虾

清 蒸 白 鱼

龙 井 茶 香 鸡

山 药 炒 云 耳

梅 干 菜 扣 肉

杏 鲍 菇 炒 牛 仔 粒

青 椒 生 态 豆 腐

湘 味 笋 干

干 锅 有 机 花 菜

时 令 田 园 时 蔬

海 皇 三 丝 羹

梅 干 菜 炒 饭

美 点 映 双 辉

精 美 时 令 果 盘

（仅供 2016 年 5 月—2016 年 10 月使用）

# 商务菜单 A

2299 元/桌（供 10 人用）

迎 宾 四 彩 碟  
盐 焗 三 黄 鸡  
椒 盐 南 美 虾  
姜 葱 焗 兰 花 蟹  
杏 鲍 菇 炒 牛 仔 粒  
闽 南 烘 猪 手  
明 炉 野 生 菌  
蒜 茸 粉 丝 蒸 扇 贝  
红 煨 汉 寿 甲 鱼  
一 品 海 鲜 煲  
清 蒸 桂 花 鱼  
时 令 田 园 蔬  
广 式 老 火 靚 汤  
美 点 映 双 辉  
扬 州 炒 饭  
精 美 时 令 果 盘

（仅供 2016 年 10 起月使用）

# 商务菜单 B

2299 元/桌（供 10 人用）

迎宾 四 彩 碟

一 品 脆 皮 鸡

美 极 阿 根 廷 红 虾

香 辣 兰 花 蟹

西 芹 炒 爽 肉

咖 喱 牛 腩

腊 味 煲 鲜 笋

蒜 茸 粉 丝 蒸 扇 贝

红 煨 汉 寿 甲 鱼

XO 酱 爆 双 脆

清 蒸 桂 花 鱼

时 令 田 园 蔬

鲜 人 参 炖 乳 鸽 汤

美 点 映 双 辉

特 色 海 皇 炒 饭

精 美 时 令 果 盘

（仅供 2016 年 10 起月使用）

# 商务菜单

3299 元/桌（供 10 人用）

江南六彩碟

鸿运烧卤拼盘

避风塘阿根廷红虾

阿拉斯加帝王蟹

金牌草捆牛肋骨

百灵菇烧南美参

鲜鲍焖土鸡

小葱黑豆腐

鱼羊一锅鲜

健康素小炒

清蒸老虎斑

金虫草炖螺头汤

时令田园时蔬

王子海鲜炒饭

美点映双辉

精美时令果

（仅供 2016 年 10 起月使用）

# Buffet Menu 1

## Cold Plates and Salads 冷盘沙律

1. Kelp Salad 凉拌海带
2. Xichuan Spicy Chicken 川味口水鸡
3. kimchee 韩国泡菜
4. Spicy cucumber with garlic 拍黄瓜
5. Tofu with Soy sauce 卤水豆腐

## Japanese Station 日式风味

California Rolls, Pickled Radish Rolls Caviar Shushi  
加州卷、日本腌渍萝卜寿司卷、鱼籽寿司

## Soup 汤

1. Pork bone Soup with Dry Mushroom 茶树菇煲龙骨
2. Seafood chowder 海鲜周打汤

## Hot Dish-Asian and Chinese 亚太熟食

1. Sambal Long Beans 山巴炒豆角
2. Braise in soy sauce yellow Fish 红烧黄芽头
3. Braise in soy sauce meat 香奈稻香干豆角红烧肉
4. Green curry Crabs Thai style 泰国咖喱蟹
5. Steamed Rice 白饭
6. Fried Pork with pepper 余干椒炒爽肉
7. Green Vegetables in Shanghai 蒜茸上海青
8. Braised Pattaya duck breast 芭提雅鸭胸
9. Japanese Eel Fried Rice 日式炒饭
10. Crispy Fried pumpkin pie 香酥南瓜饼
11. Braised pork pig 红烧猪手
12. Roasted Duck Platte 宫廷鸭
13. Braised Tofu 赣味野豆腐

## Fresh For Oven 鲜烤面包

Roll, French Bread, Rye Bread 软包 法式面包

## Dessert 甜品

1. Chinese Herb Jelly 龟灵膏
2. French Pastries 法式杂饼

## Fruit 生果

1. Watermelon 西瓜
2. Honeydew Melon 哈密瓜

## Soft Drinking 饮料

Coke 可乐 Sprit 雪碧 Ice Lemon Tea 柠檬茶

## Coffee & Tea

咖啡和茶

每位人民币 80 元  
RMB80

# Buffet Menu 2

## 自助餐菜单 2

### Appetizer 冷盘

Somked duck 烟鸭胸  
Green pepper sausage 绿胡椒里昂那  
Beer sausage 啤酒冷切肠

### Japanese Station 日式风味

California Rolls, Shrimp Nigiri, Pickled Radish Rolls  
Caviar Shushi  
加州卷、虾寿司、日本腌渍萝卜寿司卷、鱼籽寿司

### Assorted Sashimi Cut to Order

各式刺身现场制作

Salmon Sashimi, Tuna Sashimi,  
三文鱼刺身, 金枪鱼刺身  
Soy Sauce, Wasabi, Pickled Ginger, Ground Ginger,

### Seafood on Ice Tray 海鲜吧

Crab, Fresh Water Prawn with Condiments  
,蟹, 新鲜河虾

### Salads 沙律

Caesar Salad 凯撒沙律  
Imported Mixed Lettuce 什生菜  
Horseshoe With Blueberry Salad 蓝莓马蹄  
Shredded pork stomach in chilli oil 红油猪肚丝  
Marinated Cucumber with Garlic 蒜泥黄瓜  
Chicken Waldorf Salad 鸡肉沙律  
Cow intestines with Spicy 麻辣牛肠  
Thai chicken feet Salad 泰式凤爪沙律

### Dressings 汁酱

Thousand Island 千岛汁 French Dressing 法汁 Vinaigrette Dressing 油醋汁  
Caesar Dressing 凯撒汁 Italian Dressing 意大利汁

### Condiments:配料

Bacon bits, Walnut, Olive, Capers, Crouton, Parmesan Cheese

烟肉粒, 核桃, 橄榄, 水瓜柳, 面包碎, 巴马森芝士

### **Soup 汤**

Pork bone Soup with kelp 海带结煲龙骨

Minestrone Soup 意大利杂菜汤

Assorted Bread and Butter 配面包和牛油

### **Quesadillas 薄饼**

Ham & Cheese Quesadillas 墨西哥火腿饼

### **Noodle Station 面档**

Flat rice noodle 河粉 Rice noodle 米粉 Beef ball 牛肉丸

pork ball 猪肉丸 Vegetable 青菜 (3种)

Chicken Stock 鸡汤 Mushroom 针金菇

### **Hot Food 热菜**

Braised Lamb with Red Wine 红酒烩羊

Deep-fried Fish with Soya Sauce 豉汁煎带鱼

Pork & corn cake 玉米猪肉饼

Red Curry Duck 红咖喱烧鸭

Seasonal Vegetable with Oyster Sauce 蚝油时蔬

Spaghetti bolognese 肉酱意粉

Japanese Eel Fried Rice 日式炒鳗鱼饭

Steamed Rice 白饭

Roasted Potatoes 烤土豆

Steamed egg with Foie gras 鹅肝蒸水蛋

Steamed Beef Balls with Beacured Skin 山竹牛肉丸

Braised pork pig 红烧猪手

Braised Bean Curd Stick with Egg 腐竹烧鸡蛋

Steamed Pork with Rice Flour 南昌米份蒸肉

Sautéed Preserved Pork with Chinese Vegetable 藜蒿炒腊肉

Sautéed Sliced Pork with Chili 猪油渣炒芥蓝

### **Dessert 甜点**

Fresh Fruit Platter 时令水果盘

Assorted Mousses (Strawberry, Chocolate, Blueberries) 草莓, 巧克力, 蓝莓慕司

Mango Chocolate Mousse 芒果巧克力慕斯

Thailand Clethroides Cake 泰国珍珠菜糕  
Blueberry Almond Butter Cake 蓝莓杏仁牛油饼  
White Forest Cake 白森林蛋糕  
New York Cheese Cake 纽约芝士蛋糕  
Crème Brûlée 法式炖蛋  
Tiramisu 意大利芝士餅

Sweet Lotus Seed Fungus Soup 莲子银耳汤

**Coffee & Tea**  
咖啡和茶

**RMB 168**  
每位人民币 168 元

# Buffet Menu 3

## 自助餐菜单 3

### Appetizer 冷盘

Assorted Cold Cut 什锦冻肉  
Sichuan Spicy Chicken 四川辣味鸡

### Japanese Station 日式风味

California Rolls, Shrimp Nigiri, Pickled Radish Rolls  
Miniature Eel Rice, Caviar Shushi  
加州卷、虾寿司、日本腌渍萝卜寿司卷、鳗鱼寿司、鱼籽寿司

### Assorted Sashimi Cut to Order

各式刺身现场制作

Salmon Sashimi, Snapper Sashimi,  
三文鱼刺身, 鲷鱼刺身,  
Soy Sauce, Wasabi, Pickled Ginger, Ground Ginger,

### Seafood on Ice Tray 海鲜吧

, Mussel, Clam, Crab, Fresh Water Prawn  
青口, 蟹, 新鲜河虾

### Salads 沙律

Apple Salad with Walnut 苹果核桃沙律  
Spicy Squid Salad 香辣鱿鱼沙律  
Szechuan Red Oil Chicken Gizzard 四川红油鸡珍  
String Bean with Shrimps 开阳豆角  
Asparagus lettuce Salad 翡翠莴笋  
Spicy Chinese Cold Rice Noodle 凉拌粉条  
Cherry Tomato 车厘番茄  
Imported Mixed Lettuce 进口什生菜

### Dressings 汁酱

Thousand Island 千岛汁 French Dressing 法汁 Vinaigrette Dressing 油醋汁  
Caesar Dressing 凯撒汁 Italian Dressing 意大利汁

### Condiments: 配料

Bacon bits, Crouton, Olive, Capers, Parmesan Cheese, Walnut  
烟肉粒, 面包碎, 橄榄, 水瓜柳, 巴马森芝士, 核桃

### **Soup 汤**

Braised duck soup with Chinese herb 清补凉煲老鸭  
Lentils and Cream Soup 德国扁豆汤  
Assorted Bread and Butter 配各式面包和牛油

### **Quesadillas 薄饼**

Ham & Cheese Quesadillas 墨西哥火腿饼

### **Noodle Station 面档**

Rice noodle Nan Chang Style 南昌米粉 Rice noodle 米粉 Beef ball 牛肉丸  
pork ball 猪肉丸 Vegetable 青菜 (3 种) Chicken Stock 鸡汤  
Mushroom 针金菇

### **Hot Food 热菜**

Black Pepper Steak 黑椒牛排  
Steamed Fish with Soya Sauce 豉汁蒸鲈鱼  
BBQ Pork Ribs BBQ 烤猪排  
Thai Lamb Curry 泰式咖喱羊肉  
Stir-fried Prawns 椒盐虾  
Braised Duck 金牌五香鸭  
Fried Yugan with Pepper Pork 余干辣椒炒肉  
Beef chow fun 干炒河粉  
Steamed Eggs 三色蒸水蛋  
Briased pork with Egg 卤蛋烧五花肉  
Sauteed Tofu and Minced Meat with Spicy Sauce 麻婆豆腐  
Stewed Preserved Duck and Dried Bamboo Shoot 笋干煲腊鸭  
Sauteed Broccoli 炒西兰花  
Steamed Rice 白饭  
Fried Rice with Soya 家乡炒饭  
Sauteed Choy Sum with Garlic 蒜蓉炒菜心

### **Dessert 甜点**

Caramel Custard 焦糖炖蛋  
Assorted Mousse (Strawberry, Chocolate, Blueberries) 草莓, 巧克力, 蓝莓慕司  
Black Forest Cake 黑森林蛋糕  
Lemon Meringue Pie 柠檬派  
Fresh Fruit Tartellettes 鲜果挞  
Sweet Lotus Seed Fungus Soup 莲子银

Fruits

水果

Selection of Sliced and whole Fruits

各式切片水果和整果

With Sliced Water Melon, Honey Melon, Pineapple, Papaya, Dragon Fruit

西瓜、哈密瓜、菠萝、木瓜、火龙果

**Coffee & Tea**

咖啡 和 茶

**RMB 198 per person**

每位人民币 198 元