

頭盤

番茄及水牛芝士沙律
意式凍肉拼盤
伴橄欖及朝鮮薊

海鮮凍盤

波士頓龍蝦
大蝦
紐西蘭青口
海螺

伴檸檬, 雞尾辣醬

精選烤肉

檸檬及迷迭香烤雞

使用焗爐以中溫翻熱6-8分鐘, 至外皮鬆脆即可

傳統蜜汁烤火腿

先以錫紙包好, 然後用焗爐以中溫翻熱 6-8 分鐘

香烤黑毛豬肋排

先以錫紙包好, 然後用焗爐以中溫翻熱 6-8 分鐘

主菜

燒牛仔肉腸

以平底鍋翻熱 3-4 分鐘

節慶匈牙利燉牛肉

放入鍋裡, 以中溫翻熱 4-5 分鐘

芝士焗通心粉配黑松露醬

使用焗爐以中溫翻熱 4-5 分鐘

烤雜菜 迷迭香烤薯仔
油封大蒜 烤車厘茄

蘑菇忌廉汁 大蒜肉汁 番茄汁
辣根醬 法式芥末 芥末子

甜品

意寧谷意式芝士蛋糕

黑森林蛋糕

意式雲呢拿奶凍伴雜莓

精選芝士拼盤

節慶小甜點

飲品

Perrier-Jouët Grand Brut NV Champagne