

港島海逸君綽酒店

「愛 恆久」婚宴套餐

為慶祝酒店16週年，凡預訂於

即日起至2026年9月30日(星期一至日及公眾假期)舉行之婚宴

或

2026年10月1日至2027年12月31日(星期一至四及非公眾假期)舉行之婚宴

可專享「愛 恆久」婚宴套餐，為您倆締結璀璨幸福盟誓！

凡於2025年9月21日蒞臨「港島海逸君綽酒店-花好月圓婚宴開放日」預訂酒席，可享以下優惠：

「愛 恆久」婚宴套餐包括：

六磅鮮忌廉蛋糕於雞尾酒會時享用

精緻結婚蛋糕供切餅儀式及拍照使用

免費汽酒乙瓶供切蛋糕及祝酒儀式使用

於婚宴當晚入住尊貴海景客房一晚，並於翌日可享用雙人早餐

於婚宴當日提供最多五個免費泊車位

於每席及接待處提供鮮花擺設

提供麻雀耍樂和茗茶服務

奉送中式或西式賓客簽名簿乙本

奉送結婚喜帖(每席八套及不包括印刷)

免費提供LCD投影機及視像播放器材設備

於一樓宴會廳舉行之婚宴，可享以下額外優惠：

免費升級至行政海景套房一晚，並於翌日可享用雙人早餐

於婚宴當日提供最多八個免費泊車位

“囍+囍”優惠價享用以下證婚套餐，締造更多動人時刻：

證婚套餐	2025 - 2027 年
Lobby Lounge, G/F	專享價: 港幣 12,999 元正 (原價為港幣 19,999 元)
Le 188° Terrace, 41/F	專享價: 港幣 39,999 元正 (原價為港幣 49,999 元)
Skyline Pavilion, 42/F	專享價: 港幣 49,999 元正 (原價為港幣 59,999 元)

條款及細則：

Terms and Conditions:

- 以上優惠只適用於指定日子舉行之婚宴
- The above packages will only be offered to new wedding bookings to be held on specific dates
- 凡預訂十二席或以上之婚宴並達指定最低餐飲消費金額，可享以上優惠
- The above privileges will be offered to bookings with 12 tables or above and if the minimum food & beverage charge is consumed
- 如有任何市場價格之浮動，港島海逸君綽酒店保留更改以上酒席價格及各項目之權利
- Harbour Grand Hong Kong reserves the right to alter the above item prices due to unforeseeable market price fluctuations and availability
- 以上優惠不適用於已確訂之婚宴酒席
- The above packages are not applicable to all confirmed wedding bookings
- 以上所有婚嫁展之優惠，只適用於合約簽定的婚禮日期及場地
- The above privileges are only applicable to the contracted wedding date and venue
- 如有任何爭議，港島海逸君綽酒店保留最終決定權
- In case of any dispute, Harbour Grand Hong Kong reserves the right of the final decision

如有任何查詢或預訂酒席，請致電 (852) 2121 2656 或電郵至 catering@hghkcatering.com 與宴會部聯絡
For further details & reservation, please contact our Catering Office at 2121 2656 or catering@hghkcatering.com



HARBOUR GRAND
HONG KONG CATERING

Harbour Grand Hong Kong Catering Limited
Harbour Grand Hong Kong
23 Oil Street, North Point, Hong Kong
(MTR Fortress Hill Station, Exit A)
Tel +852 2121 2688 Fax +852 3908 6860

「愛 恆久」婚宴菜譜

鴻運乳豬拼盤
Roasted suckling pig platter

吉列百花鳳尾蝦
Deep-fried prawns with shrimp paste

XO 醬玉帶花姿片
Sautéed scallops and cuttlefish with vegetables in truffle XO sauce

金瑤扒翡翠
Braised vegetables with shredded conpoy and enoki mushroom

紅燒竹笙翅
Braised shark's fin soup with bamboo pith

或 or
雞絲燕窩羹
Braised bird's nest soup with chicken julienne

碧綠蠔皇原隻鮮鮑 (8 頭)
Braised whole abalone (8-head) and vegetables in abalone sauce

清蒸沙巴花尾斑
Steamed giant groupa

南乳脆皮燒雞
Deep-fried chicken with preserved red bean curd sauce

櫻花蝦雞絲炒香苗
Fried rice with shredded chicken and sergestid shrimp

蝦子蟹肉炆伊麵
Braised E-fu noodles shrimp roe and crab meat

百年好合紅豆沙
Sweetened red bean cream with lily bulbs and lotus seed

美點雙輝
Chinese petits fours

鮮果拼盤
Fresh fruit platter

由即日起至 2025 年 12 月 31 日
(星期一至日及公眾假期)

每席港幣 9,999 元正 (已包括加一服務費)

由 2026 年 1 月 1 日至 2026 年 3 月 31 日
(星期一至日及公眾假期)

每席港幣 9,999 元 (另收加一服務費)

由 2026 年 4 月 1 日至 2026 年 9 月 30 日
(星期一至日及公眾假期)

每席港幣 9,999 元正 (已包括加一服務費)

由 2026 年 10 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日
(星期一至四及非公眾假期)

每席港幣 9,999 元 (另收加一服務費)

包括席間 4 小時無限量供應橙汁、汽水及本地啤酒
Includes unlimited serving of chilled orange juice, soft drinks and house beer for 4 hours

如菜譜或價格上有任何調整，恕不另行通知
Menu and price are subject to change without prior notice

以上菜譜只適用於指定日子舉行之婚宴
Menu applicable for new wedding bookings to be held on specific dates

A member of Harbour Plaza Hotels and Resorts