

Graduate



謝師宴專案



CLASS
OF 2025

專案日期：2025.5/1-8/31

桌菜 /10位

每桌 \$9,000+10%、每桌\$10,888+10%、每桌\$12,888+10%
每桌\$14,800+10%、每桌\$16,888+10%

訂席保證3桌 每桌贈果汁暢飲

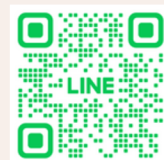
訂席保證5桌 每桌贈果汁暢飲及雞尾酒一缸

訂席保證10桌 每桌贈果汁暢飲及雞尾酒一缸、平日桌菜享滿10桌送1桌

【數量有限 送完為止】

青青風車莊園多功能的空間規劃可配合服務各種不同活動需求,從少桌數單一班級、系所,到多桌適合全年級、校友聯誼、跨校合辦謝師宴等活動都有場地可供服務,並有相關影音設備可供租用,讓畢業師生共享美景佳諾,為畢業生在有歡笑有淚水的學生生涯留下最後的燦爛回憶。

LINE詢問詳細方案



Menu

謝師宴專案



每桌 \$9,000+10%



迎賓精美四味盤

(麻辣香牛肉、泰式拌鮮魷
川味拌雲耳、沙律蟹味棒)

白灼甘露蒸鮮蝦
醬烤脆梅雞腿排
圓籠魚子燒賣皇
金蒜鮮捲躍銀河
酸辣西寧蒸魚球
梅林京都肋上排
香芋火鴨煲米湯
櫻蝦荷葉珍珠飯
港式香酥奶皇包
桂圓紅棗銀耳露

每桌 \$10,888+10%



迎賓精美四味集

(麻辣香牛肉、泰式拌鮮魷
沙律貴妃鮑、涼拌海蜇絲)

起司金薯爆鮮蝦
脆梅香橙肋上排
圓籠翡翠海鮮餃
琉璃翡翠錦繡羹
酸辣西寧合時鮮
金蒜鮮捲躍銀河
櫻蝦荷葉珍珠飯
枸杞蟲草燉鳳凰
黃金香滑流沙包
椰汁香滑西米露

每桌 \$12,888+10%



迎賓珍品五味集

(麻辣香牛肉、泰式拌鮮魷
沙律貴妃鮑、涼拌海蜇絲

椒麻拌川耳)

金蒜鮮蝦躍銀河
堅果極醬羊小排
圓籠晶瑩鮮蝦餃
翡翠錦繡海皇羹
甘露清蒸海上鮮
脆梅起司焗扇貝
櫻蝦荷葉珍珠飯
竹笙蟲草燉鳳凰
冰饊手工綠豆糕
芋香椰汁西米露

每桌 \$14,888+10%



迎賓珍品五味集

(涼拌海蜇絲、和風蜜桃鴨

XO醬南美貝

桂香蜜蕃茄、紹興醉雞腿)

和風蔬果磯煮鮑
花膠蟲草燉玉排(位)
鍋巴干燒焗大蝦
堅果極醬牛小排
圓籠晶瑩鮮蝦餃
甘露清蒸海石斑
櫻蝦荷葉珍珠飯
銀杏海貝燉鳳凰
葡式香滑烤蛋塔
桃膠桂圓紅棗露

每桌 \$16,888+10%



迎賓精美五合集

(XO醬南美貝、涼拌海蜇絲

蒜香烏魚子

和風蜜桃鴨、紹興醉雞腿)

和風蔬果磯煮鮑
北菇花膠燉玉排(位)
金蒜鮮龍躍銀河
蜜醬堅果肋上排
綠藻鮮蝦蒸粉腸
甘露清蒸龍虎斑
XO櫻蝦荷葉米香
竹笙海貝燉鳳凰
精緻西式檸檬派
桃膠蓮子桂圓露

“因部分食材具季節性或易受天候因素影響,本會館保有調整食材之權利

本菜單適用日期: 2025/5/1-8/31