



CAESAR METRO

凱達大飯店·台北

2019 年中式宴會桌菜菜單

訂位專線 02-2383-6798 家宴中餐廳

營業時間午餐 11:30 - 14:30 晚餐 17:30 - 21:30

NT\$12,000+10%桌

NT\$13,800+10%桌

NT\$16800+10%桌

NT\$18800+10%桌

凱達迎賓五彩盤

紹興醉雞,黃金香魚,醋溜鯛魚
椒麻螺片川味牛腱

凱達如意五彩盤

紹興醉元寶,醋溜川耳,雲南口水雞
老滷豬腱,油醋螺片

凱達迎賓六彩碟

宜蘭醬肝,花雕醉雞,麻香蜆頭,
泰式冰卷,冰梅秋葵,陳醋牛腱

凱達迎賓六彩碟

野生烏魚子,口水雞,花雕醉元寶
陳醋蜆頭,澎湖冰卷,老滷豬腱

櫻桃鴨胸野菜時蔬

煙燻鮭魚野菜堅果時蔬

日式油漬鮑魚野蔬

沙律龍蝦九孔盤

金沙麥片軟殼蝦

港式生抽大蝦

巴蜀乾椒大蝦南瓜酥

芝士乳酪焗烤大蝦

蟹肉海皇扣翅盤

杏片海鮮南瓜露

香草菠菜海鮮盅(位)

魚翅八寶佛跳牆

凱達豬腳佐酸菜

蜜汁子排/鮮蝦捲

黑椒牛仔骨螺絲捲

法式青醬小羔羊

蠔油雙冬扒烏參

雙臘八寶米糕盅

蠔皇蹄花扒烏參

蠔皇松阪扒烏參

有機蕃茄爆雙鮮

蠔皇花膠碧綠蔬

干貝蒜園娃娃菜

上湯鴛鴦蟹腿時蔬

花蓮剝皮椒蒸時鮮

鳳脂玉露澎湖青斑

青蔥鮮露海上皇

樹果鮮露龍虎斑

何首烏燉土雞盅

蟲草養身御膳雞

金線蓮燉土雞盅

天麻御膳烏骨雞

時尚精美手工點

時尚精美手工點

金饌精美手工點

金饌精美手工點

寶島得時鮮果盤

寶島得時鮮果盤

寶島應時四季果

寶島應時四季果

凱達大飯店為讓賓客品嚐最新鮮的當令美饌·實際佳餚將因應時節適當調整·
菜單內容請依現場提供為主·歡迎來電洽詢 02-2383-6798 家宴中餐廳