十全十美宴 B 套

人民币 4999 元/桌/10 人 , 另加 15% 服务费

冷菜 Cold dishes
江南锦绣六冷碟（百年好合）
Selection of cold dishes

汤羹 Soup
红枣花胶炖乌鸡（喜结连理）
Double-boiled silkie soup with red date and fish maw

主菜 Main course
鸿运全体乳猪盘（鸿运天成）
BBQ roasted suckling pig platter
金蒜银丝蒸波龙（游龙戏凤）(鲜活龙虾)
Steamed lobster with garlic and vermicelli
豉汁葱油蒸扇贝（喜庆满堂）
Steamed scallop with scallion sauce
古法蒸生猛石斑 (富贵盈鱼）
Steamed grouper with soy sauce
红焖万宁东山羊（喜气洋洋）
Stewed Dongshan lamb with brown sauce
炭烧澳洲牛肋排（佳偶天成）
Char-grilled beef ribs with sauce
XO 酱碧绿炒鲍片（凤凰归巢）
Wok-fried sea conch with green vegetable and XO sauce
金汤胜瓜烩鱼肚（圆圆满满）
Braised fish maw with loofah melon in golden soup
浓汤瑶柱浸时蔬（金枝绿叶）
Braised seasonal vegetable with dried scallop in broth
甜甜蜜蜜八宝饭（浓情蜜意）
Chinese pudding

甜品 Dessert
广式美点双辉映-香芋卷 / 红枣糕（比翼双飞）
Chinese dessert- taro roll, red date cake
陈皮莲子红豆沙（早生贵子）
Sweet lotus seed and red bean puree
热带玲珑水果拼（万紫千红）
Tropical fresh fruit platter