

2022 中式宴会婚宴菜单

人民币 11888 元

【钱湖美景十冷碟】

红膏炆咸蟹 佐料海蜇头 卤水牛腱子 酥骨小黄鱼 招牌葵花鸡（半只）
苔菜拌双果 盐烤大对虾 芝士焗南瓜 油焖鲜雷笋 腐皮素烧鹅

【主厨推荐菜】

【餐前甜品】法式焦糖布蕾（位）

【鸿运高照】鸿运乳猪大拼盘 / 刺身三文鱼象拔蚌鹅肝海鲜拼盘

【金玉满堂】鲍汁扣辽参（位） / 松茸菌炖辽参（位）

【龙凤呈祥】大龙虾 1.2-1.3 斤（港式蒸 / 避风塘 / 芝士伊面焗）

【比翼双飞】基围虾 7 两（白灼 / 椒盐 / 黄油焗）

【年年有余】东星斑 1.2 斤【港式蒸 / 干葱酱椒蒸】

【纵横四海】帝皇蟹 3-3.5 斤（芙蓉花雕蒸 / 葱油 / 避风塘炒 一吃）

（季节限定，大闸蟹，按 3.5 两/只*10 只）

【两厢情愿】金釜鸳鸯油双味（腐皮包黄鱼、芒果鲜奶派）

【情投意合】大连鲍 8 头/个（蒜蓉粉丝蒸 / 葱油 / 糯米蒸）

【牛气冲天】碳烤澳洲牛肋骨 / 江南文火牛小排 / 葱爆安格斯牛肉粒

【鸾凤和鸣】原笼粽香蒸仔排/椒盐手撕羊排/秘制酱蒸东钱湖排鱼/秘制火腿酒酿蒸鲥鱼

【春暖花开】彩椒春笋炒目鱼 / 西芹百合炒虾仁

【刻骨铭心】老北京酥不腻烤鸭 / 猴头菇炖乳鸽汤

【春满人间】健康绿叶炒时蔬

【精致美点映双辉】小笼包，红酒酿圆子羹

【锦绣水果大拼盘】