



2026 西式婚禮晚宴套餐

每位港幣 1,288 元起

套餐優惠包括：

- 享用優雅時尚的宴會場地
- 主廚招牌自助餐晚宴菜譜
- 多層裝飾結婚蛋糕供切餅儀式及拍照使用
- 奉送香檳供新郎新娘台上祝酒用
- 每席可免自攜洋酒開瓶費乙瓶
- 免費提供麻雀供賓客耍樂及茗茶供應
- 每席奉送「花悅」(Blooms & Blossoms) 鮮花擺設
- 於婚宴場內免費使用內置兼容 HDMI 液晶體投影機、屏幕、DVD 播放機及無線麥克風 2 支
- 免費代客泊車車位 3 個 (於 B3 樓層，每個 5 小時)
- 預訂客房優惠
- 以優惠價格訂購「花悅」(Blooms & Blossoms) 鮮花及場地佈置
- 以優惠價使用 LED 螢幕背景板，包括多款背景設計選擇及播放個人化婚禮照片和影片
- 專業服務團隊為賓客安排宴會每項細節

額外優惠：

- 以優惠價每位港幣 328 元享用特選飲品套餐，席間 3 小時無限量供應鮮橙汁、汽水及特選啤酒
- 凡惠顧特選飲品套餐，可額外以優惠價每位港幣 40 元升級 3 小時無限量供應餐酒
- 凡惠顧特選飲品套餐，可額外以優惠價每位港幣 100 元升級 3 小時無限量供應高級餐酒或包括餐酒及氣泡酒

惠顧下列人數，可享有以下額外優惠：

- | | |
|----------|--|
| 50 位或以上 | <ul style="list-style-type: none"> • 於婚宴當晚免費入住豪華客房 1 晚連蜜月禮品，並於婚宴翌日在客房內享用雙人美式早餐 • 奉送中式或西式宴會廳婚宴背景板 |
| 100 位或以上 | <ul style="list-style-type: none"> • 5 磅精美可供食用之婚禮蛋糕 • 免費代客泊車車位增加至 6 個 (於 B3 樓層，每個 5 小時) |
| 150 位或以上 | <ul style="list-style-type: none"> • 升級至 10 磅精美可供食用之婚禮蛋糕 • 免費由豪華客房升級至豪華套房 1 晚 • 新郎襟花及主婚人襟花共 5 個 • 4 小時酒店 4 座位豪華轎車連司機服務 (不包括裝飾，隧道及泊車費用) |

查詢詳情或預訂，請致電 +852 3721 1863 或電郵至 hongkong.tsimshatsui@hyatt.com 與會議宴會部聯絡。

條款及細則

我們承諾酒店的餐飲場所已榮獲國際認可之品質保證系統 ISO22000:2018 之認證。

以上價目須另加一服務費。須符合場地食物及飲品之最低消費額。香港尖沙咀凱悅酒店保留修改有關菜譜價目及各項目之權利而無須另行通知。

優惠有效期由 2026 年 1 月 1 日至 12 月 31 日。

香港尖沙咀凱悅酒店
香港九龍尖沙咀河內道18號
電話 +852 2311 1234 傳真 +852 3721 1235
hyattregencyhongkongtsimshatsui.com

凱悅(HYATT)的名稱、設計和相關標誌是凱悅酒店集團的商標。©2025 凱悅酒店集團版權所有。保留所有權利。





2026 Western Wedding Buffet Dinner Menu I 2026 西式婚禮自助晚宴套餐 I

Cold Selection

冷盤

Cantonese barbecue specialties (Barbecued pork, jellyfish, marinated pork knuckle)

廣東燒味特選(叉燒、海蜇、燻蹄)

Assorted Japanese nigiri and maki sushi, soy sauce, wasabi, pickles

各色手握壽司、卷物

Seafood on ice (prawn, sea whelk, mussel, snow crab leg)

冰鎮海鮮(海蝦、海螺、青口、鱈場蟹腳)

Chilled winter melon, osmanthus plum sauce (VE)

涼拌桂花話梅冬瓜

Thai style beef salad

泰式牛肉沙律

Asian quinoa slaw (V)

亞洲藜麥沙律

Roasted pumpkin and capsicum salad, harissa dressing (V) (GF)

烤南瓜甜椒沙律、哈里薩辣醬

Caesar salad, bacon lardons, croutons, parmesan, anchovy

凱撒沙律、炒煙肉、脆麵包、芝士、銀魚柳

Soup

湯

Creamy clam chowder, potato, bacon, leek

周打蜆肉忌廉湯、薯仔、煙肉、大蒜

Fresh bakery basket, butter, olive oil

鮮焗麵包籃、牛油、橄欖油

Carving station

精選切肉菜式

Roasted crispy lemongrass porchetta, chilli sambal peanut sauce

香茅烤脆豬腩卷、花生三峇辣椒醬

(V) - Vegetarian 素食 · (VE) - Vegan 純素 · (GF) - Gluten Free 無麩質



2026 Western Wedding Buffet Dinner Menu I 2026 西式婚禮自助晚宴套餐 I

Hot Selection

熱盤

Grilled chicken breast, chorizo, paprika

扒紅椒粉雞胸、西班牙辣肉腸

Oven-baked garlic herb salmon, black olive tomato salsa (GF)

香草蒜片焗三文魚、黑橄欖番茄沙沙醬

Baked eggplant parmigiana, tomato, parmesan

番茄芝士焗千層茄子

Fried rice, diced vegetables, egg, spring onion (V)

蔥花菜粒雞蛋炒絲苗

Wok-fried shrimps, cashew nut

腰果炒蝦仁

Wok-fried chicken and cuttle fish, X.O. chilli sauce

X.O. 醬花枝炒鳳片

Wok-fried assorted vegetables, fungus, lily bulb (VE)

雲耳百合炒爽菜

Indian

印式

Rogan josh (lamb curry with mixed peppers)

印式彩椒咖喱羊肉

Gobi matar masala (sautéed cauliflower and green peas) (VE)

印式椰菜花青豆咖喱

Steamed basmati rice (VE) (GF)

印式香料飯

(V) - Vegetarian 素食 · (VE) - Vegan 純素 · (GF) - Gluten Free 無麩質



2026 Western Wedding Buffet Dinner Menu I 2026 西式婚禮自助晚宴套餐 I

Desserts

甜品

New York cheesecake, strawberry

紐約芝士蛋糕、草莓

Green tea red bean Swiss roll

綠茶紅豆瑞士卷

Grand chocolate cake

黑白朱古力軟心蛋糕

Mango pudding

芒果布甸

Bread and butter pudding

英式麵包布甸

Chilled coconut sago cream, melon (GF)

凍椰汁蜜瓜西米露

Ice cream station, condiments

精選雪糕連配料

Seasonal fruit platter (VE) GF

合時鮮果盤

Coffee or tea

咖啡或茶

HK\$1,288 per person

每位港幣 1,288 元

(A minimum of 50 persons is required)

(最低人數為 50 人)

We commit that our Food & Beverage venues are ISO22000:2018 certified, an internationally recognized food safety management system.
Price is subject to a 10% service charge per person and minimum charges on food and beverage consumption apply to the package.
In the case of unforeseeable market price fluctuations for any of the menu items, Hyatt Regency Hong Kong, Tsim Sha Tsui reserves the right to alter the above menu price and items.
The hotel undertakes to guarantee the menu price and items 30 days prior to your event.
The above package is valid from 1 January to 31 December 2026.
我們承諾酒店的餐飲場所已榮獲國際認可之品質保證系統 ISO22000:2018 之認證。
以上價目須另加一服務費及須符合場地食物及飲品之最低消費額。
由於市場價格浮動，香港尖沙咀凱悅酒店保留修改以上菜譜價目及各項目之權利。
本酒店將於宴會舉行 30 天前確認上述菜譜之價目及各項目。
優惠有效期由 2026 年 1 月 1 日至 12 月 31 日。

(V) - Vegetarian 素食 · (VE) - Vegan 純素 · (GF) - Gluten Free 無麩質



2026 Western Wedding Buffet Dinner Menu II 2026 西式婚禮自助晚宴套餐 II

Cold Selection

冷盤

Cantonese barbecue specialties (barbecued pork, jellyfish, roasted duck)

廣東燒味特選(叉燒、海蜇、燒鴨)

Assorted Japanese nigiri and maki sushi

各色手握壽司、卷物

Seafood on ice (prawn, sea whelk, mussel, snow crab leg)

冰鎮海鮮(海蝦、海螺、青口、鱈場蟹腳)

Roasted balsamic mushrooms, black truffle, parmesan (V)

烤意大利黑醋蘑菇、黑松露、芝士

Roasted crab meat, sweet corn and avocado salad, Jalapeno-coriander lime dressing

蟹肉烤粟米牛油果沙律、墨西哥椒芫茜青檸汁

Grilled chicken breast salad, avocado, mango

扒雞胸香芒牛油果沙律

Orecchiette pasta salad, creamy pesto, artichokes and sundried tomatoes (V)

貝殼粉沙律、朝鮮薊、乾番茄、忌廉香草醬

Home cured Norwegian salmon, horseradish cream, lemon, capers

自家醃製挪威三文魚、忌廉辣根醬、檸檬、水瓜柳

Mixed seasonal leaves (V)

Dressing: Balsamic, Caesar, Thousand Island and French dressing

egg, tomato, carrot, onions, bell pepper, cucumber, green bean, asparagus, corn

時令蔬菜沙律、黑醋汁、凱撒汁、千島汁及法式沙律汁

雞蛋、番茄、甘筍、洋蔥、甜椒、青瓜、青豆、蘆筍、粟米

Soup

湯

Roasted cherry tomato soup, basil, extra virgin olive oil (V)

烤車厘茄湯、紫蘇葉、特級初榨橄欖油

Fresh bakery basket, butter, olive oil

鮮焗麵包籃、牛油、橄欖油

(V) - Vegetarian 素食 · (VE) - Vegan 純素 · (GF) - Gluten Free 無麩質



2026 Western Wedding Buffet Dinner Menu II 2026 西式婚禮自助晚宴套餐 II

Carving station 精選切肉菜式

Oven-baked sea bass, sea salt crust, tomato salsa
鹽焗原條深海鱸魚、番茄沙沙醬

Hot Selection 熱盤

Steamed sole fillet, caper & dill sauce, young potatoes
蒸龍脷魚柳、水瓜柳刁草汁、新薯

Coq au vin, red wine braised chicken, root vegetables
法式紅酒燴雞、根菜

Slow-roasted US pork rack, ratatouille, lemon & parsley gremolata
慢烤美國豬鞍架、法式燴蔬菜、檸檬番茜醬

Wok-fried scallops, broccoli
西蘭花炒帶子

Sweet and sour fish, cantaloupe
甜酸咕嚕魚、蜜瓜

Braised dried scallop, vegetables
瑤柱扒時蔬

Fried egg noodle, squid, soy sauce
豉油皇吊片炒麵

Indian 印式

Lamb kofta curry (lamb meat ball with mild curry sauce)
印式咖喱羊肉丸

Navratan korma (mixed vegetables in light cashew nut cream sauce) (V)
印式蔬菜、腰果忌廉汁

Steamed basmati rice (VE) (GF)
印式香料飯

(V) - Vegetarian 素食 · (VE) - Vegan 純素 · (GF) - Gluten Free 無麩質



2026 Western Wedding Buffet Dinner Menu II 2026 西式婚禮自助晚宴套餐 II

Desserts

甜品

Opera cake

法式歌劇院蛋糕

French apple tart

法式蘋果撻

Vanilla mille-feuille

雲呢拿拿破崙

Lemon & cherry clafoutis

檸檬櫻桃布甸

Earl grey chocolate cake

伯爵茶朱古力蛋糕

White fungus sweet soup, papaya (VE) (GF)

雪耳木瓜糖水

Ice cream station, condiments

精選雪糕連配料

Seasonal fruit platter (VE) (GF)

合時鮮果盤

Coffee or tea

咖啡或茶

HK\$1,368 per person

每位港幣 1,368 元

(A minimum of 50 persons is required)

(最低人數為 50 人)

We commit that our Food & Beverage venues are ISO22000:2018 certified,
an internationally recognized food safety management system.

Price is subject to a 10% service charge per person and

minimum charges on food and beverage consumption apply to the package.

In the case of unforeseeable market price fluctuations for any of the menu items,

Hyatt Regency Hong Kong, Tsim Sha Tsui reserves the right to alter the above menu price and items.

The hotel undertakes to guarantee the menu price and items 30 days prior to your event.

The above package is valid from 1 January to 31 December 2026.

我們承諾酒店的餐飲場所已榮獲國際認可之品質保證系統 ISO22000:2018 之認證。

以上價目須另加一服務費及須符合場地食物及飲品之最低消費額。

由於市場價格浮動，香港尖沙咀凱悅酒店保留修改以上菜譜價目及各項目之權利。

本酒店將於宴會舉行 30 天前確認上述菜譜之價目及各項目。

優惠有效期由 2026 年 1 月 1 日至 12 月 31 日。

(V) - Vegetarian 素食 · (VE) - Vegan 純素 · (GF) - Gluten Free 無麩質