



HARBOUR PLAZA  
8 DEGREES

KOWLOON • HONG KONG

8度海逸酒店



## 2026 中學及大學畢業派對套餐

推廣期：由2026年1月1日至12月31日止

### 尊享：

- 2小時無限量供應汽水、橙汁、咖啡及茶
- 額外享2位免費用餐
- 凡50位或以上惠顧，享HK\$500餐飲券乙張；  
凡100位或以上惠顧，享HK\$500餐飲券兩張
- 全場華麗椅套、檯花及接待處絲花擺設
- 宴會廳橫額佈置及英文掛字
- 免費提供邀請卡及信封 (不包括印刷及只適用於教職員)
- 免費享用抽獎箱
- 免費提供拍照道具
- 免費享用液晶體投影機及屏幕
- 免費享用代客泊車服務 (視乎供應情況而定)
- 免費享用無線上網服務
- 免費享用影音設備及音響設備連無線麥克風

更多優惠詳情，請聯絡酒店宴會部查詢

- 適用於下午6時至晚上10時期間內之3小時享用
- 最少50位起預訂 • 受條款及細則約束



### 預訂 / 查詢

電話: 2126 1972 傳真: 3900 3972

電郵: [catering@hp8dcatering.com](mailto:catering@hp8dcatering.com)

網址: [www.harbour-plaza.com/8degrees](http://www.harbour-plaza.com/8degrees)

A member of  
Harbour Plaza Hotels and Resorts  
海逸國際酒店集團成員

8度海逸酒店  
九龍土瓜灣九龍城道199號  
(港鐵宋皇臺站D出口)  
電話: 2126 1988 傳真: 2126 1990



HARBOUR PLAZA  
8 DEGREES

KOWLOON · HONG KONG

8度海逸酒店

# 2026 中學及大學畢業派對自助晚餐A

## 冷 盤

香草三文魚  
日式蟹子沙律  
意式香草扒雜菜沙律  
紅椰菜蘋果芹菜沙律  
上海肉鬆皮蛋豆腐  
泰式涼拌薯仔沙律  
泰式雞絲沙律  
茄子沙律

## 沙 律

羅馬生菜  
蕃茄沙律  
田園雜菜沙律  
泰式青瓜沙律  
芥末薯仔沙律  
希臘沙律

醬汁：黑提子醋汁、千島汁、凱撒汁及日式芝麻醬  
配料：脆麵包粒及巴馬臣芝士片

## 冰 鎮 海 鮮

海蝦及海螺

醬汁：檸檬角、辣椒油、乾蔥紅酒醋及咯嗲汁

## 刺 身

日式雜錦刺身

## 湯

是日中式餐湯  
是日西式餐湯

## 烤 肉

燒特級牛肉

醬汁：辣根汁、燒汁、黑椒汁及英國芥辣

## 熱 盤

中式燒味拼盤  
雜椒炒牛柳粒  
上湯蒜子浸時蔬  
香煎龍脷伴白酒汁  
香煎煙鴨胸伴砵酒汁  
金沙肉丸  
咕嚕肉  
蝦籽野菌炆伊麵  
海鮮炒飯  
8度薄餅

## 甜 品

雲石芝士蛋糕  
芒果拿破崙  
香焗蘋果酥  
日式芝士蛋糕  
台式古早蛋糕  
德國芝士蛋糕  
牛油麵包布甸配雲呢拿汁  
鮮果白酒啫喱  
鮮果碟  
雪糕

## 咖啡及茶

每位  
HK\$588起

· 2小時無限量供應汽水、橙汁  
· 以上價目須另收加一服務費(50位起)  
· 菜單上的食材供應有可能受季節因素影響，8度海逸酒店保留最終決定權以更換價值相約之食材  
· 如閣下對某種食物有過敏反應，請於點菜時通知會議及宴會統籌經理，以便作出妥善安排



HARBOUR PLAZA  
8 DEGREES

KOWLOON · HONG KONG

8度海逸酒店

# 2026 中學及大學畢業派對自助晚餐B

## 冷 盤

煙三文魚  
煙鯖魚柳  
意式意粉沙律  
夫妻肺片  
秋葵沙律  
泰式青芒果魷魚沙律  
上海肉鬆皮蛋豆腐  
泰式涼拌薯仔沙律  
風味海鮮沙律  
麻香海蜇手撕雞沙律  
雜錦芝士碟

## 沙 律

羅馬生菜  
蕃茄沙律  
田園雜菜沙律  
泰式青瓜沙律  
芥末薯仔沙律  
希臘沙律

醬汁：黑提子醋汁、千島汁、凱撒汁及日式芝麻醬  
配料：脆麵包粒及巴馬臣芝士片

## 冰 鎮 海 鮮

生蠔、海蝦、海螺及青口  
醬汁：檸檬角、辣椒油、乾蔥紅酒醋及咯嗲汁

## 刺 身

日式雜錦刺身

## 湯

是日中式餐湯  
是日西式餐湯

## 烤 肉

燒特級牛肉  
醬汁：辣根汁、燒汁、黑椒汁及英國芥辣

## 咖啡及茶

## 咖 喱

萬沙文咖喱雞  
咖喱牛腩  
咖喱雜菜  
印度奶油燴飯  
配料：花生、乳酪、青瓜、芒果醬、葡萄乾及烤脆薄片

## 熱 盤

香草烤羊扒  
燒汁芝士香草焗薯蓉  
香煎澳洲盲鱈柳配橄欖油香草汁  
上湯蒜子浸時蔬  
清蒸大海斑或豉汁蒸銀花魚  
辣酒煮翡翠螺  
香煎煙鴨胸伴砵酒汁  
清炒時蔬  
白酒煮智利藍青口  
花蜜黑椒牛仔骨  
脆香煙肉卷伴泰式酸甜汁  
芝士龍蝦鉗伊麵  
欖菜蝦仁炒飯  
紅酒燴牛尾  
薄餅  
雞肉小籠包

## 甜 品

鮮果忌廉蛋糕  
芒果拿破崙  
榴槤慕絲餅  
日式芝士蛋糕  
抹茶紅豆卷  
台式古早蛋糕  
德國芝士蛋糕  
牛油麵包布甸配雲呢拿汁  
果汁啫喱  
特濃朱古力蛋糕  
鮮果碟  
中式甜品  
雪糕配鬆餅

每位  
HK\$688起

· 2小時無限量供應汽水、橙汁  
· 以上價目須另收加一服務費(50位起)  
· 菜單上的食材供應有可能受季節因素影響，8度海逸酒店保留最終決定權以更換價值相約之食材  
· 如閣下對某種食物有過敏反應，請於點菜時通知會議及宴會統籌經理，以便作出妥善安排