

ANNIVERSARY CELEBRATION

心理系周年慶

晚宴・下午茶 精選菜單



以豐盛佳餚相聚，以溫暖茶香共慶

◆精選宴會餐點◆

ANNIVERSARY DINNER

周年慶晚宴菜單

蔬食、主菜與冷盤前菜



蔬食料理
義式烤野菜（素食）
鴻騰奶油白菜（蛋奶素）
義式烤櫛瓜（素食）
精選主菜
火烤義式去骨雞腿
松露香料雞
蒜苗香炒溫體松阪豬
火烤德國豬腳
煙燻火烤豬肋排
火烤安格斯原塊牛肉
紅酒燉牛肉
地中海白酒燴海鮮
野味香爆大蝦
上湯滑蛋蔬菜石斑魚肉
冷盤與前菜
涼拌海鮮
越式獨門炸春捲
鮮甜甘蔗蝦

ANNIVERSARY DINNER

周年慶晚宴菜單

鹹點、甜點、主食與飲品



精緻鹹點

嫩雞肉總匯三明治

海洋鮭魚小可頌

火烤雞腿胚芽葡萄小漢堡

照燒豬肉黑黑堡

精選甜點

手工紅玉紅茶瑪德蓮

輕乳酪小蛋糕

焦糖小泡芙

橘丁核桃布朗尼

美式炒嫩蛋小可頌（蛋奶素）

羅莓一口甜甜圈

飯麵主食

港式臘腸炒飯

東港櫻花蝦炒飯

青醬海鮮義大利麵

奶油松露野菇義大利麵（奶蛋素）

冰鎮飲品

冰鎮神韻葉赫南非國寶茶

冰鎮芙香果漾茶

冰鎮美式咖啡

冰鎮雙蘭清烏龍茶

冰鎮法式濃鬱茶

冰鎮水果氣泡飲

AFTERNOON TEA

周年慶下午茶茶點

精選甜點、鹹點與飲品



精選甜點
提拉米蘇
水果小蛋塔
水晶蛋糕
精緻鹹點
黃金脆薯
酥炸雞米花
肉鬆起酥派
冰鎮飲品
無糖蘭陽綠茶
水蜜桃紅茶
冰美式咖啡

◆ 茶香與甜點，為歡聚時光添一抹從容 ◆

備註 | 活動當天由廠商指派 2 名專職人員執行現場茶色罐裝與補給作業，並提供現場加熱設備，以維持餐點最佳供應。