

商務禮遇

最低消費 (包括加一服務費及茶位費) (以淨消費計算)	\$30,000 至 \$59,999	\$60,000 至 \$89,999	\$90,000 至 \$119,999	\$120,000 至 \$149,999	\$150,000 至 \$179,999	\$180,000 以上
\$500 美心餐飲禮券	2張	3張	4張	5張	6張	7張
開瓶費	半價	免費	免費	免費	免費	免費
以優惠價\$265/每席 升級酒水套餐A至B		✓	✓	✓		
7折 任飲汽水、橙汁及啤酒			✓	✓		
免費升級 酒水套餐A至B					✓	✓
\$2,000 場地佈置現金券						
\$2,000 單程巴士接送現金券			選1項	選2項 (可重複選擇禮遇)	選2項 (可重複選擇禮遇)	選3項 (可重複選擇禮遇)
2小時 現場攝影服務						
商務菜單折扣 (平日:星期一至四) (非平日:星期五、六、日及公眾假期)					平日 85折	非平日 9折

此優惠不適用於以下日子: 2024年5月1日、2024年5月3至5日、2024年5月10至12日、2024年6月7至9日及2024年6月14至16日 | 以上優惠不能與其他優惠同時使用, 如婚宴禮遇、百日宴禮遇、最低消費優惠、信用卡優惠、會員推廣優惠、禮券及現金券等 | 請提前致電分店預訂有關菜式 | 所有推廣禮遇數量有限, 換完即止 | 個別食品如因貨源供應問題有所更改, 恕不另行通知 | 美心食品有限公司有權隨時更改或終止優惠推廣內容、條款及細則, 恕不另行通知 | 如有任何爭議, 美心食品有限公司保留最終裁決權。

美心皇宮

沙田大會堂 2602 7368
 荃灣綠楊坊 2498 8983
 屯門大會堂 2430 0688
 九龍灣德福廣場一期 2750 8028
 上環信德中心 2291 0098

電話

翠園

將軍澳PopCorn 2185 6118
 沙田新城市廣場一期 2693 6918
 黃大仙中心北館 2325 6188
 尖沙咀星光行 2730 6888
 太古灣道14號 3692 4499
 葵青劇院 2167 8818
 元朗形點I 2259 3538
 大埔超級城B區 2219 2028
 將軍澳新都城中心二期 2613 2883
 旺角新世紀廣場 2628 9668

八月花

九龍塘又一城 2333 0222
 旺角朗豪坊 3542 5768
 屯門V city 2673 9328
 東涌東薈城 2162 8018
 銅鑼灣皇室堡 2252 3918
 荃灣荃新天地一期 2941 0092

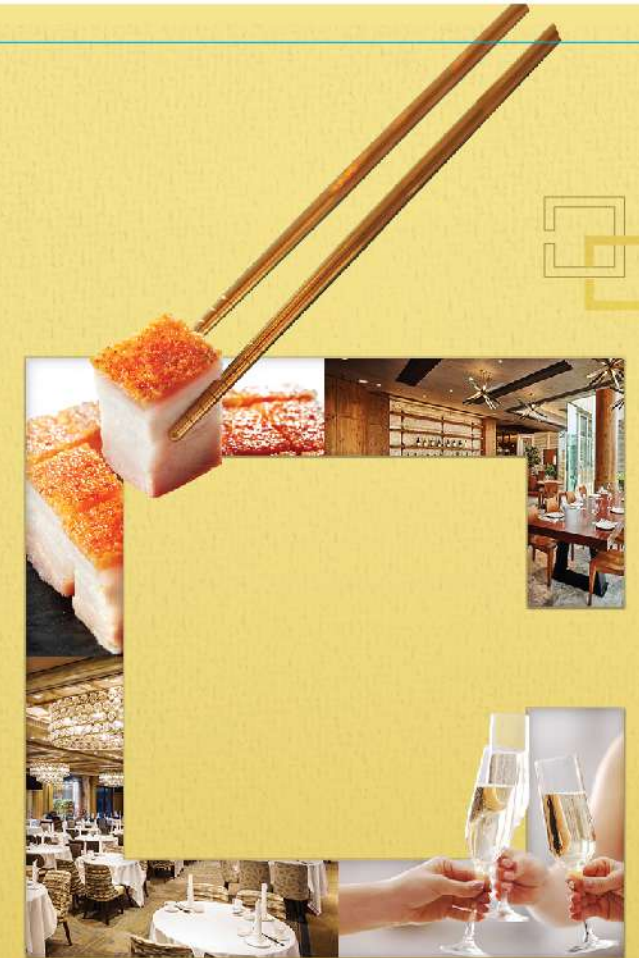
查詢電話 | 2101 1018

WhatsApp | 6297 7663

www.maximschinese.com.hk

美心中菜 | maximschinese

此菜單每席為12位用, 設宴日期由2024年3月1日至2024年6月30日, 此推廣適用於全線美心皇宮(中環大會堂分店除外)、全線翠園(廣場飯店除外)及全線八月花, 此菜單只適用於商務宴會堂食及不適用於婚宴或其他宴會, 亦不可與會員推廣優惠、信用卡優惠、其他優惠及禮券同時及一併使用, 圖片只供參考, 停用日期恕不另行通知, 分店的獨立廳房設有最低消費, 有關不同場地的最低消費詳情, 請向各個別分店查詢, 客戶必須惠顧指定席數或以上並即時繳付訂金方可享有商務禮遇, 上述禮遇不可兌換現金、找贖及不得轉讓, 禮遇選擇一經確認後, 恕不接受更改, 禮券一經發出, 恕不補發, 各項禮遇均以結賬之最終席數為準, 如最終席數不足或取消, 顧客須退回已領取之禮券或同等價值之現金, 各項禮遇須受有關條款及細則限制, 詳情請向分店查詢, 如有任何爭議, 美心食品有限公司及提供禮遇之特約商號保留更改有關優惠內容及條款之最終決定權而無需另行通知, 美心食品有限公司不會就特約商號優惠之使用負上任何責任, 美心食品有限公司保留隨時作出更改條款及細則之權利, 恕不另行通知。



商務宴會

美心中菜

MAXIM'S
CHINESE CUISINE



商務套餐 A

琵琶金豬全體
Barbecue whole suckling pig

翡翠花枝炒蝦仁
Sautéed cuttlefish with shrimp and vegetables

脆皮鮮奶百花球
Crispy milk curds with deep-fried shrimp paste

翡翠玉環瑤柱脯
Dried scallop in hairy gourd ring with vegetables

龍蝦湯海皇燴仿翅
Braised mock shark's fin with
assorted seafood in lobster soup

紅燜鵝掌鮑螺片
Braised goose web with sliced sea whelk

清蒸沙巴花尾斑
Steamed fresh garoupa

一品脆燒雞
Deep-fried crispy chicken

瑤柱蛋白炒飯
Fried rice with dried scallop and egg white

甫魚乾燒伊麵
Stir-fried e-fu noodle with mushroom and flounder

蓮子紅蓮露
Sweetened lotus seeds and red bean cream

美點映生輝
Chinese petit fours

\$4,750

• 12位用 •

菜價包括大支裝啤酒2支，
罐裝汽水8罐，茶位費及加一服務費

商務套餐 B

琵琶金豬全體
Barbecue whole suckling pig

琥珀玉帶珊瑚蚌
Sautéed scallop and coral clams with amber walnut

酥炸百花釀蟹鉗
Deep-fried crab claw stuffed with shrimp paste

瑤柱扒雙寶蔬
Stewed vegetables with conpoy

姬松茸海螺燉豬脰
Double-boiled pork shank, conch and Agaricus Blazei

紅燜鮑魚伴金錢
Braised abalone with mushroom and vegetables

清蒸沙巴花尾斑
Steamed fresh garoupa

脆皮炸子雞
Deep-fried crispy chicken

芙蓉蟹肉蟹籽燴伊麵
Stir-fried e-fu noodle with egg white,
crab meat and crab roe

四季荷葉飯
Steamed rice in lotus leaf

蓮子紅蓮露
Sweetened lotus seeds and red bean cream

美點映生輝
Chinese petit fours

\$5,850

• 12位用 •

酒水套餐 A

每席加HK\$450
入席後任飲汽水、橙汁和啤酒

商務套餐 C

琵琶金豬全體
Barbecue whole suckling pig

翡翠蝦球象拔蚌
Sautéed prawns and geoduck with vegetables

百花蟹鉗伴鮮果沙律
Deep-fried crab claw stuffed with fruit salad

火腿京扒雙寶蔬
Stewed ham and mushroom with vegetables

淮杞花膠海螺燉土雞
Double-boiled chicken with fish maw, conch and yam

原隻鮑魚扣鵝掌
Braised abalone with goose web

古法蒸沙巴花尾斑
Steamed fresh garoupa

脆皮炸子雞
Deep-fried crispy chicken

高湯鳳冠水餃麵
Dumpling with noodle in supreme soup

四季荷葉飯
Steamed rice in lotus leaf

紅蓮杞子燉桃膠
Double-boiled peach resin with red dates and wolfberry

美點映生輝
Chinese petit fours

\$6,750

• 12位用 •

酒水套餐 B

每席加HK\$980
入席後任飲汽水、橙汁、啤酒和指定紅/白酒