

享食創作顧問有限公司 歐式外燴活動辦法

提供各式聚會、雞尾酒會、公司會議茶點、生日 party、園遊會...等等。

精緻小點，堅持用最新鮮、天然食材製作，由旅居海內外五星級主廚操刀，忠實呈現各種當季食物原有美妙滋味的食藝創作料理。

1.預約制度: 30-180 人以上 或是 10 道以上接受訂餐，時間為星期一到星期六，請於 5 天前預約，並支付訂金(總費用的 50%，現金或轉帳)，於收到訂金後確認訂單成立，接單順位以訂金支付先後為次序依據。

2.費用說明:

以人頭計費：每人最低\$500 元起。

以餐點計費：每道 1500 元起。

依菜色不同，價格不同，可與主廚討論菜色內容。

保溫鍋使用 TRAMONTINA 厚料白鐵不鏽鋼保溫鍋，每次器材押金 2000 元。

如需外送，運費另計。

3.對食物有特殊需求(如:素食者、不吃牛肉等等...)或有其它需求者，請於訂餐時事先告知。

4.以上報價均為未稅，如需開立發票者收取 5%營業稅。

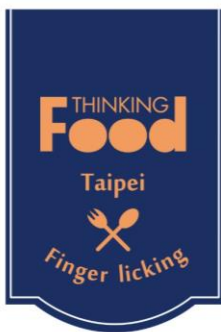
地址: 台北市台北市中正區中華路二段 75 巷 3 號一樓

(近捷運小南門 2 號出口、捷運西門站 3 號出口)

預約專線: (02)23881850 傳真:(02)23885300

享食創作顧問有限公司 www.facebook.com/tkfoodeign





歐式外燴 菜色內容

★★★★★

多國料理饗宴熱菜區

自慢明太子雞翅 Chicken Wing Wtuffed with Flavored Roe

焗烤南瓜蔬菜麵 Pumpkin & Vegetables Pasta

地中海風味多利魚 Mediterranean John Dory Fish

爐烤西班牙式牛肉串 Spanish Style Beef Skewer

羅馬式啤酒燉豬五花 Roman Style Braised Pork belly

BBQ燉豬腿骨 BBQ Braised Pork Knuckle

前菜沙拉吧

綜合生菜沙拉 Mesclun Salad

凱撒醬&和風洋蔥調味醬 Caesar Sauce & Japanese Onion Sause

義式千層洋芋 Italian Style Gratin Potatos

低溫慢煮雞胸配紅酒醬 Sous-Vide Chicken Breast with Red Wine Sauce

溫泉蛋佐綠蘆筍沙拉 Poached Egg with Green Asparagus

胡椒嫩鴨佐薑味四季豆 Raosted Duck Leg on French Bean Salad

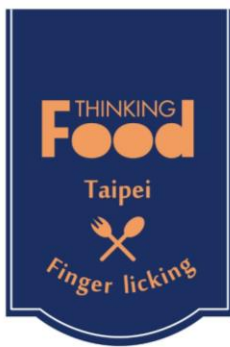
義式燴蔬菜 Italian Style Stewed Vegetable

香料蘑菇 Mixed spicey Mushroom

f 享食創作顧問



享食創作顧問有限公司
Thinking FoodDesign
台北市中正區中華路二
段75巷3號1樓
02-23881850



{ 歐式外燴 菜色內容 } ★★★★★

精緻手作甜點吧

巧克力布朗尼 Homemade Brownie

義式鮮奶酪 Italian Panna Cotta

當季新鮮綜合水果杯 Fresh Fruits Cup Dessert

特調風味飲料吧

Lemonade (冷飲) Fresh Lemon juice (I)

英式伯爵鮮奶茶 (冷飲) Royal Earl Grey milk tea (I)

冰糖烏梅洛神湯 (冷飲) Crystal Sugar Black Plum tea (I)

斯里蘭卡錫蘭紅茶 (熱飲) Sri Lanka Sik Lan black tea (H)

蘇門答臘手沖黑咖啡 (熱飲) Sumatra black coffee (H)

f 享食創作顧問



享食創作顧問有限公司
Thinking FoodDesign
台北市中正區中華路二
段75巷3號1樓
02-23881850