

## 享食創作顧問有限公司 雞尾酒會 fingerfood 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: 最少 30 人以上訂餐，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: 每人 350 元起(依菜色不同，價格不同)，可與主廚討論菜色內容。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](http://www.facebook.com/tkfoodeign)





## { 雞尾酒會 菜色內容 }

★★★★★

### 手作鹹食

香料低溫烹調雞胸肉 Sous-Vide Chicken Breast

西班牙蔬菜烘蛋佐黑松露 Spanish Tortilla

番茄莫札瑞拉起司串 Tomato & Mozzarella Cheese

### 創意甜點

綜合新鮮水果杯 Fresh Fruits Cup Dessert

松露巧克力 Chocolate Truffle

老奶奶檸檬磅蛋糕 Grandma's Lemon Pound Cake

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

### 飲料 Punch

脫下高跟鞋 Taking off High Heels



{ 雞尾酒會 菜色內容 }  
★★★★★

手作鹹食

煙燻鮭魚可麗餅捲 Smoked Salmon Crepe Roll

秋刀魚菲力串 Saury Skewer

低溫慢烤牛肉捲配酸黃瓜 Sous-vide Beef with Pickles

帕瑪森起司棒 Parmesan Crackers Stick

一口小漢堡 Mini Burger

燉物酥盒 Stewed Food in Vol-au-vent

風味飲料

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 Black Tea (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