

Gourmet's Choice

珍饈饗宴

一場婚宴盛典，要辦得風光體面，除了在視覺感官上要流露出非凡氣派，亦要為味覺帶來一流的享受，因此婚宴上的食物質素亦不容忽視。如果宴席上的是色香味俱全的得獎名菜，更能為賓客帶來無窮享受，盡顯新人的品味。

Text Bodom Wong Photography (part of) Chi



Intercontinental Grand Stanford 洋溢溫馨浪漫

對於時下的年輕新人來說，活像「做 show」般的大排筵席已經不再是所謂的「夢想婚禮」；相對而言，規模較小但每個細節都做得精緻非常的婚禮更合他們心意，一來各方面的質素能更有效地控制，同時亦有更多時間與親友作直接的溝通交流。

聳立於尖東維港堤畔的海景嘉福酒店，隸屬於豪華酒店連鎖品牌「洲際酒店」旗下，不僅坐擁壯麗迷人的維多利亞港景致，還傳承了品牌非凡的豪華氣派：懸掛於酒店大堂的巨型水晶吊燈，襯托著弧形紅地毯階梯，和充滿歐陸貴族園林色彩的迷你噴水池，令人感覺恍如置身於古代歐洲宮廷古堡般。

酒店的無柱式宴會廳瀚林廳寬敞非常，適合舉辦筵席十數圍的中小型婚宴，廳內閃爍瑰麗的水晶燈，配以豪華黑色雲石的設計，散發著高貴而和暖的感覺，為婚宴更添溫馨浪漫。



海景軒
得獎無數 粵菜至尊

得梁輝雄師傅坐鎮二十年，被譽為全港最佳粵菜食府的海景軒一直備受業界及美食家推崇，由世界各地專誠慕名到訪的饕餮食客更是多不勝數。為了進一步將酒店中式婚宴的食物質素推至最高峰，海景軒最近制定了一套全新的婚宴菜譜，所有菜式均是梁師傅多年來的得獎名菜，讓新人與賓客有一個精彩難忘的婚宴體驗。🍽️



01



02



03

01/ 富貴鵝肝丸
將法國鵝肝、鮮奶及上湯拌勻，然後釀在新鮮墨魚膠內，再加上麵包糠後炸起。外層脆而爽，內裡則香而軟，無論口感、味道均是極佳。

02/ 龍皇白玉卷
可分為上、中、下三層，上層以星斑肉卷著金華火腿蒸熟，中層是百花釀冬菇，底層則是蛋白菜蓉慕絲，最後淋上香濃的蟹皇蛋黃醬汁，色、香、味、鮮、軟、爽、滑俱全，層次感極為豐富。

03/ 蟹黃燴燕窩
以蟹黃、燕窩加上熬製超過六小時的金黃上湯燴煮，鮮甜味美，而且有保健養顏之功效。

04/ 水晶牛腩肉
將牛腩肉連骨炆至淋滑，奧妙在於以水果代替冰糖，令肉質淋滑之外，更滲出絲絲果味，美味之餘，亦充分顯示出創意性。

05/ 碧綠玉帶蝦球
精選越南「八頭」大蝦及南澳洲「二十頭」帶子，肉質豐厚而且鮮味非常，令人回味無窮。



04



05

中菜部行政總廚 梁輝雄

於16歲在著名食府醉頂樓開始入廚生涯，曾跟從鍾錦、歐陽騰等多位宗師級粵菜名廚學習廚藝。經過一番鍛鍊後，廚藝出眾的梁師傅受到多家著名食府的賞識邀聘，甚至先後獲聘到日本、南韓、北京等地宣揚粵菜的奧妙，並自1995年任職海景軒行政總廚至今。梁師傅堅持選用優質材料，配合其精湛廚藝所烹製之廣東傳統及創新美饌，每一道菜式之準備過程，均表現傳統烹飪藝術精巧的造詣。

INFO

Intercontinental Grand Stanford Hong Kong

A 尖沙咀東麼地道70號
T 852-2731 2868
W www.hongkong.intercontinental.com
E getmarried@grandstanford.com