



Jamie's
ITALIAN

FOR THE BEST

Christmas

PARTY

ever



經典節日套餐

from

\$300

12月1至30日 JAMIESITALIAN.HK



每位\$300



節日午宴套餐

前菜, 主菜, 甜品各選一

前菜

香草肝醬

Vin Santo酒及烤麵包

LOCH DUART煙三文魚醬

香蔥牛油配烤麵包

香滑蘑菇湯 **V**

配黑松露油、素食帕馬森芝士碎及意式香草麵包

主菜

每道菜均以時令蔬菜作配菜

烤鱈魚

鱈魚配蝦、
蒜蓉蔬菜及芹菜蓉

聖誕拉炮意大利餃 **V**

以菠菜麵皮包甜南瓜、
栗子，鼠尾草及乳清芝士

炭燒西冷牛扒

炭燒牛肉配黑松露牛油、
大蘑菇及Chianti紅酒汁

GENNARO'S火雞意大利餛飩

慢燉香草火雞意大利餛飩配
鼠尾草牛油及蜜糖烤栗子

甜品

特濃朱古力撻 **V**

海鹽焦糖雪糕、榛子、蜜餞櫻桃及橙皮碎

意大利聖誕麵包甜品 **V**

配上開心果及熱朱古力醬

節日繽紛雪糕新地 **V**

精選雪糕配黑櫻桃，橙味焦糖及朱古力醬

V 素食

可另加\$20享用咖啡或茶。
另收加一服務費。

每位 \$500

經典節日套餐

前菜, 主菜, 甜品各選一

前菜

鮮蝦雞尾酒沙律

鮮蝦配牛油果蓉、紫椰菜及蛋黃醬

意式木板拼盤

茴香莎樂美腸、開心果意式肉腸、辣肉腸、迷你水牛芝士、羊奶芝士及甜辣椒醬、醃菜及橄欖、爽口紅蘿蔔紅菜頭沙律、香脆意大利芝士餛飩配香辣西西里蕃茄醬及意式炸芝士蘑菇飯團伴芝士醬

香滑蘑菇湯 🌱

配黑松露油、素食帕馬森芝士碎及意式香草麵包

主菜

每道菜均以時令蔬菜作配菜

炭燒牛柳

配黑松露牛油、大蘑菇、
香濃肉汁及黑松露片

米蘭式燉牛膝

慢煮牛膝配番薯蓉，
牛骨髓及橙味香草

香焗鱒魚

新鮮鱒魚配豆類谷物、辣椒、
蒜蓉、沙律、烤南瓜及
意大利青醬

香草烤雞

配麵包醬、煙肉腸、
濃味肉汁及香脆鼠尾草

甜品

特濃朱古力撻 🌱

海鹽焦糖雪糕、榛子、蜜餞櫻桃及橙皮碎

意大利聖誕麵包甜品 🌱

配上開心果及熱朱古力醬

節日繽紛雪糕新地 🌱

精選雪糕配黑櫻桃，橙味焦糖及朱古力醬

🌱 素食

可另加\$20享用咖啡或茶。
另收加一服務費。



每位 \$368

節日分享盛宴

適合10人或以上
節日分享盛宴需要提前7天預訂

- 所有菜式供以10人或以上分享 -

前菜

鮮蝦雞尾酒沙律

鮮蝦配牛油果蓉、紫椰菜及蛋黃醬

意式木板拼盤

茴香莎樂美腸、開心果意式肉腸、辣肉腸、迷你水牛芝士、羊奶芝士及甜辣椒醬、醃菜及橄欖、爽口紅蘿蔔紅菜頭沙律、香脆意大利芝士餛飩配香辣西西里蕃茄醬及意式炸芝士蘑菇飯團伴芝士醬

主菜

以時令蔬菜作配菜

烤火雞

配蜜糖紅蘿蔔

米蘭式燉牛膝

慢煮牛膝配番薯蓉，牛骨髓及橙味香草

香焗鱒魚

新鮮鱒魚配豆類谷物、辣椒、蒜蓉、沙律、烤南瓜及意大利青醬

甜品

甜品拼盤

特濃朱古力撻、意大利聖誕麵包甜品、節日繽紛雪糕新地

 素食

可另加\$20享用咖啡或茶。
另收加一服務費。