



君丽婚宴

*Jade Link Wedding*

酒店由香港名设计师设计，崇尚简约、时尚、舒适，  
我们的服务宗旨是“形于简，用于心”。

The hotel is designed by renowned Hong Kong Architect to  
deliver a theme emphasis on simplicity,  
trendy and comfort, "Simple in Form, Focus in Heart"!









3F  
君丽宴会厅  
JadeLink Ballroom

长度 Length	宽度 Width	高度 Height	面积 Area	
18m	17m	5m	310m <sup>2</sup> (1F)	100m <sup>2</sup> (2F)
			410m <sup>2</sup>	



2F  
君荟轩中餐厅  
JadeLink Garden

长度 Length	宽度 Width	高度 Height	面积 Area
18m	13m	2.5m	235m <sup>2</sup>



## 今生有约 With This Ring



每席人民币3,888元+15%服务费（每席10人）  
RMB 3,888.00 per table+15% Service Charge, for 10 pax

### 中式婚宴菜单-粤菜A Chinese Wedding Set Menu-Cantonese

吉庆满堂（精美八小碟）  
Eight Kinds of Cold Appetizers

五世其昌（鸿运烧味拼盘）  
Barbecue Platter Combination

满堂欢笑（喜灼游水草虾）  
Poached Shrimp

锦绣添丁（翡翠花枝炒凤片）  
Fried Squid Slice with Vegetable Mix

天长地久（龙皇瑶柱羹）  
Double-Boiled Shark's Fin Soup with Bamboo Piths in Lobster Broth

有余有利（清蒸多宝鱼）  
Steamed Turbot Fish

双伴左右（泰国辣椒膏炒蟹）  
Fried Crab with Thailand Chili

共度爱河（古法白灵菇玉鲍脯）  
Braised Sliced Abalone with Mushroom

鸾凤和鸣（金蒜风沙鸡）  
Deep-Fried Chicken with Mashed Garlic

花开富贵（金华上汤娃娃菜）  
Poached Baby Cabbage in Superior Soup

五谷丰收（葡汁杂锦焗饭）  
Fried Rice with Assorted Vegetable

早生贵子（甜甜蜜蜜）  
Dessert

心心相印（美点双辉）  
2 Varieties of Chinese Dim Sum Combination

浓情蜜意（合时水果盆）  
Seasonal Fruit Plate

### 中式婚宴菜单-上海B Chinese Wedding Set Menu-Shanghainese

欢天喜地（沪式八小碟）  
Eight Kinds of Cold Appetizers

鸳鸯美满（双味河虾仁）  
Poached River Shrimps and Fried River Shrimps

相缘相会（翡翠花菇烩灵芝菇）  
Braised mushrooms with Vegetable Mix

天作之合（松茸火腿肘子炖老鸡）  
Double-Boiled Chicken with Bamboo Piths

佳偶天成（越式牛仔粒）  
Sauteed Diced Beef "Vietnamese" Style

有余有利（松鼠活桂鱼）  
Deep-fried Mandarin Fish with Sweet & Sour Sauce

双伴左右（姜葱焗肉蟹）  
Baked Crab with Ginger and Spring Onion

一团和气（红烧大圆蹄）  
Braised Pork Shank in Brown Sauce

情意绵绵（本帮香酥鸭）  
Crispy duck "Shanghai" Style

花开富贵（杞子百合浸时蔬）  
Poached Vegetable with in Superior Soup

金色年华（沪式三丝两面黄）  
Deep-Fried Noodle "Shanghai" Style

早生贵子（甜甜蜜蜜）  
Dessert

心心相印（美点双辉）  
2 Varieties of Chinese Dim Sum Combination

浓情蜜意（合时水果盆）  
Seasonal Fruit Plate



## 缘定三生 We've Just Begun

每席人民币4,388元+15%服务费（每席10人）  
RMB 4,388.00 per table+15% Service Charge, for 10 pax

### 中式婚宴菜单-粤菜A Chinese Wedding Set Menu-Cantonese

满堂吉庆（风味八小碟）  
Eight Kinds of Cold Appetizers

鸳鸯美满（乳猪海蜇大拼盘）  
Barbecue Suckling Pig Platter with Jellyfish

龙凤呈祥（上汤黄油焗小青龙件）  
Baked Baby Lobster In Superior Soup

相恋相依（维他脆奶拼草莓排骨）  
Milk Cake & Strawberry Pork Ribs

大鹏展翅（红烧竹笙海皇翅）  
Double-Boiled Shark's Fin in Brown Sauce

有余有利（古法蒸珍珠斑）  
Steamed Grouper Fish with Mushroom & Ham

双伴左右（咖喱焗青蟹）  
Baked Crab with Curry Sauce

情意绵绵（鲍汁玉环瑶柱脯）  
Braised Conpoy in Wintermelon with Abalone Sauce

鸾凤和鸣（金蒜炸子鸡）  
Deep-fried Chicken with Garlic

天作之合（夏果百合炒荷豆）  
Fried Sweet Bean with Lily & Nut

五谷丰收（杂菌干烧伊面）  
Braised "E-Fu" Noodle with Mushroom

早生贵子（甜甜蜜蜜）  
Dessert

心心相印（美点双辉）  
2 Varieties of Chinese Dim Sum Combination

仙果贺喜（合时水果盆）  
Seasonal Fruit Plate

### 中式婚宴菜单-上海B Chinese Wedding Set Menu-Shanghainese

欢天喜地（江南八小碟）  
Eight Kinds of Cold Appetizers

永结同心（干烧老虎虾）  
Deep-Fried Tiger Prawn "Shanghai" Style

红粉佳人（蟹粉乌参烩蹄筋）  
Braised Tendon with Sea Cucumber & Crab Roe

千丝万缕（火踵竹笙老鸭炖勾翅）  
Double-Boiled Shark's Fin Soup with Duck & Bamboo Piths

幸福美满（黑椒鲍菇牛仔粒）  
Braised Diced Beef and Abalone Mushroom  
with Black Pepper Sauce

有余有利（清蒸海中斑）  
Steamed Sea Grouper Fish

双伴左右（咸蛋黄焗青蟹）  
Baked Crab with salted egg yolk

龙马精神（走油大圆蹄）  
Deep-Fried Pork Shank

金鸡报喜（金沙蒜香鸡）  
Deep-Fried Chicken with Mashed Garlic

天作之合（白灵菇扒菜胆）  
Poached Chinese Cabbage with Mushroom

甜甜蜜蜜（八宝甜饭）  
Steamed Glutinous Rice with Assorted Dried Fruit

早生贵子（甜甜蜜蜜）  
Dessert

心心相印（美点双辉）  
2 Varieties of Chinese Dim Sum Combination

仙果贺喜（时令仙果盆）  
Seasonal Fruit Plate



## 心心相印 I cross My Heart



每席人民币4,888元+15%服务费（每席10人）

RMB 4,888.00 per table+15% Service Charge, for 10 pax

### 中式婚宴菜单-粤菜A Chinese Wedding Set Menu-Cantonese

满堂吉庆（君丽八小碟）  
Eight Kinds of Cold Appetizers

鸿运年年（鸿运乳猪全体）  
Barbecued Whole Suckling Pig

哈哈大笑（川汁大明虾）  
Deep-Fried King Prawn "Sichuan" Style

情意绵绵（法式海皇卷）  
Deep-fried Seafood Roll

天长地久（红烧双喜翅）  
Braised Shark's Fin Soup with Shredded Chicken

有余有利（清蒸笋壳鱼）  
Steamed Sunke Fish

双伴左右（XO酱焗膏蟹）  
Baked Crab in XO Sauce

共度爱河（双味蒸大连鲍扇贝）  
Steamed Live Abalone & Scallop with Chili

比翼双飞（佛山炸子鸡）  
Deep-Fried Crispy Chicken

花开富贵（浓汤杞子银杏菜心）  
Poached Chinese Cabbage in Superior Soup

锦上添花（鸳鸯烩饭）  
Fried Rice with Mandarin Duck

早生贵子（甜甜蜜蜜）  
Dessert

双星报喜（美点双辉）  
2 Varieties of Chinese Dim Sum Combination

合家欢喜（合时水果盆）  
Seasonal Fruit Plate

### 中式婚宴菜单-上海B Chinese Wedding Set Menu-Shanghainese

满堂吉庆（沪式八小碟）  
Eight Kinds of Cold Appetizers

龙马精神（上汤黄油焗龙虾伊面）  
"E-Fu" Noodle with Lobster In Superior Soup

五世其昌（鲍汁乌参扣鹅掌）  
Braised Sea Cucumber with Goose Web in Abalone Sauce

比翼双飞（虫草花螺头双鸽炖勾翅）  
Double-Boiled Shark's Fin Soup with Pigeon & Chinese Herbs

相缘相会（黑椒蜜汁牛仔粒）  
Braised Diced Beef with Black Pepper Sauce

有余有利（清蒸老虎斑）  
Steamed Grouper Fish

情深似海（雀巢极品酱海皇丁）  
Stir-Fried Diced Seafood with Homemade Sauce

情意绵绵（家乡蹄膀）  
Braised Pork Shank

天作之合（大连鲍鱼滑草鸡）  
Fried Abalone with Chicken

锦上添花（银杏枸杞浸时蔬）  
Poached Vegetable with Medlar & Gingko

五谷丰收（福建烩饭）  
Braise Rice "Fu Jian" Style

早生贵子（甜甜蜜蜜）  
Dessert

双喜临门（美点双辉）  
2 Varieties of Chinese Dim Sum Combination

合家欢喜（合时水果盆）  
Seasonal Fruit Plate



# 永结同心 From This Moment On



每席人民币5,688元+15%服务费（每席10人）  
RMB 5,688.00 per table+15% Service Charge, for 10 pax

## 中式婚宴菜单-粤菜A Chinese Wedding Set Menu-Cantonese

满堂吉庆（金装八小碟）  
Eight Kinds of Cold Appetizers

鸿运当头（鸿运乳猪全体）  
Barbecued Whole Suckling Pig

福星高照（XO酱蒸开边小青龙）  
Steamed Baby Lobster with XO Sauce

如意吉祥（红酒烧汁牛仔粒）  
Pan-fried Beef with Red Wine Sauce

情深似海（火腩肘子鸡炖排翅）  
Double-Boiled Shark's Fin Soup with Chicken

年年有余（荷香麒麟蒸海红斑）  
Steamed Pink Grouper Fish

双伴左右（福建八宝糯米膏蟹）  
Steamed Crab with Glutinous Rice, Shrimp and Diced Duck

银河双会（古法花菇蒜子瑶柱脯）  
Braised Conpoy with Mushroom & Garlic

鹏程万里（君荃三乳鸽）  
Roasted Crispy Pigeon

天作之合（上汤百合杞子时蔬）  
Poached Vegetable in Superior Soup

五谷丰收（蟹肉鸡丝烩伊面）  
Braided "E-Fu" Noodle with Slice Chicken & Crab Meat

珠联璧合（甜甜蜜蜜）  
Dessert

福禄双全（鸳鸯美点）  
2 Varieties of Chinese Dim Sum Combination

浓情蜜意（精美水果盆）  
Seasonal Fruit Plate

## 中式婚宴菜单-粤菜B Chinese Wedding Set Menu-Shanghainese

欢天喜地（锦绣八小碟）  
Eight Kinds of Cold Appetizers

富贵逼人（芝士牛油焗龙虾伊面）  
Baked Lobster with Cheese

永沐爱河（虾籽扒大乌参）  
Braised Sea Cucumber with Shrimps Roe

终成眷属（松茸竹笙鸽蛋炖排翅）  
Stew Sharks Fin with Matsutake & Pigeon Egg

情意绵绵（瑞士汁煎牛仔排）  
Pan-Fried Beef Chop Swiss Sauce

有余有利（清蒸海红斑）  
Steamed Grouper Fish

双伴左右（上汤啤酒焗膏蟹）  
Baked Green Crab with Beer "Shanghai" Style

一团和气（脆皮德国咸猪手）  
Crispy German Salt Pork Feet

金凤长鸣（当红炸子鸡）  
Deep-fried Chicken

天作之合（鲍汁双菇扒菜胆）  
Fried Chinese Cabbage with Mushroom in Abalone Sauce

五谷丰收（翡翠海皇炒面）  
Fried Noodles with Seafood and Mixed Vegetables

珠联璧合（甜甜蜜蜜）  
Dessert

福禄双全（鸳鸯美点）  
2 Varieties of Chinese Dim Sum Combination

浓情蜜意（精美水果盆）  
Seasonal Fruit Plate

# 声 明

上海君丽大酒店坐落于上海长宁区遵义路，是一家集客房，餐饮，宴会，会议于一体的国际四星级酒店。酒店的经营管理主体为上海君丽大酒店管理有限公司。

本酒店对 2013 年或以后举办的婚宴，没有委托任何其他单位或个人以本酒店名义或代理人身份接受预订或签订合同，更未授权任何人在酒店外代收客户定金或其它费用。酒店在收到客人的定金或费用时，均会立即发出以酒店抬头的收据或发票。本酒店员工在酒店内工作均穿有制服，佩戴酒店名牌。

据此特请客户知悉以下信息：

酒店名称： 上海君丽大酒店  
管理公司： 上海君丽大酒店管理有限公司  
地址： 上海市长宁区遵义路 448 号  
电话： +86 021-22161888  
传真： +86 021-22161999  
+86 021-22161998  
业务热线： +86 400-8891333  
网址： [www.jadelinkhotel.com](http://www.jadelinkhotel.com)

请客户切勿随意与非本酒店工作人员签约或支付费用，谨防上当受骗！

上海君丽大酒店

2013 年 1 月 1 日