

Palace Ballroom of The 13 Palace_Information

目錄

- 活動場地
  - 皇宮宴會廳
- 行政總廚介紹
- 菜單參考

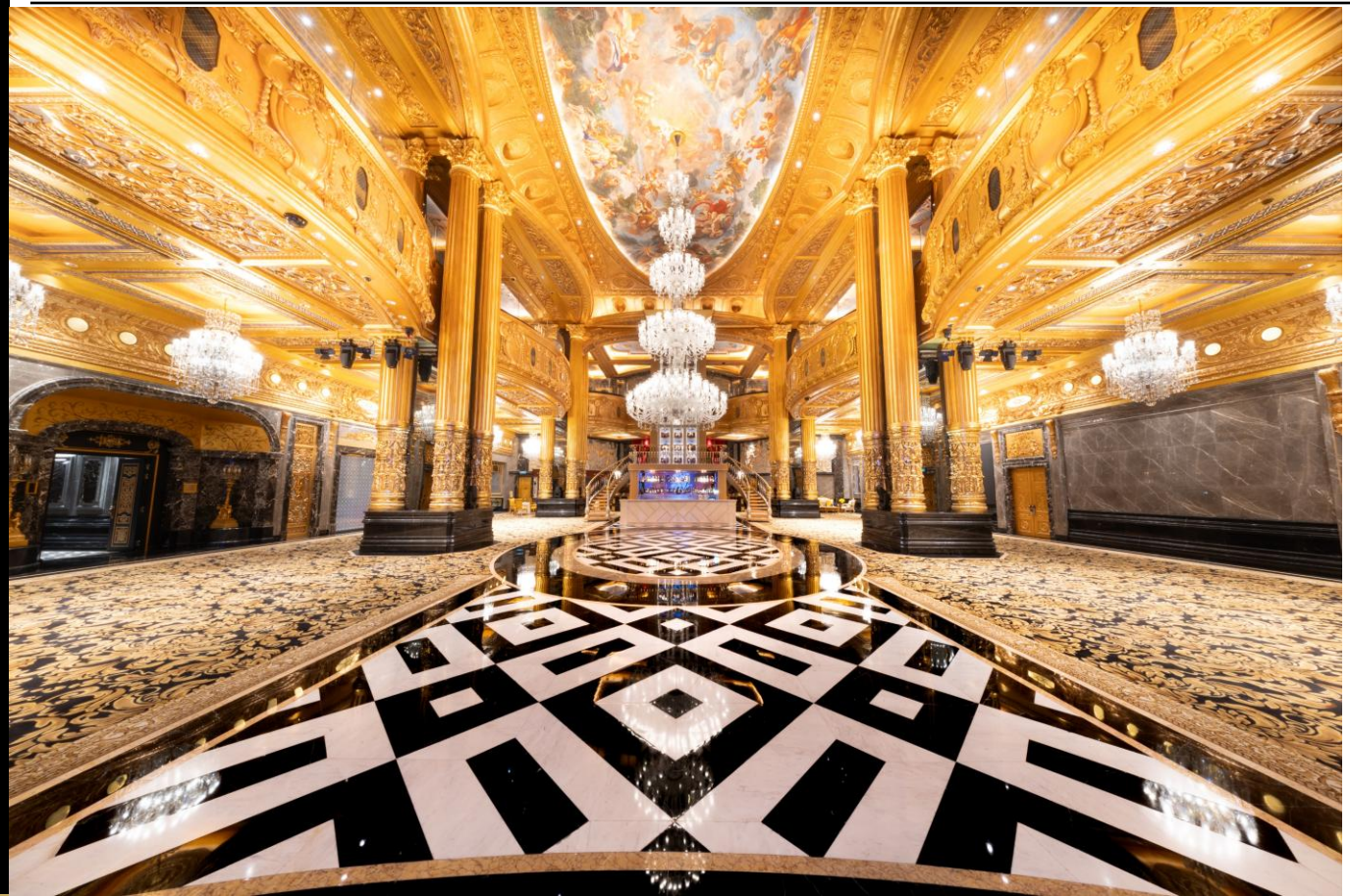
活動場地

皇宮宴會廳

- 頂級視訊音響設備 — 運用前沿科技，確保簡報流暢完美呈現。
- 世界級餐飲服務 — 由獲獎名廚精心打造的精緻菜單。

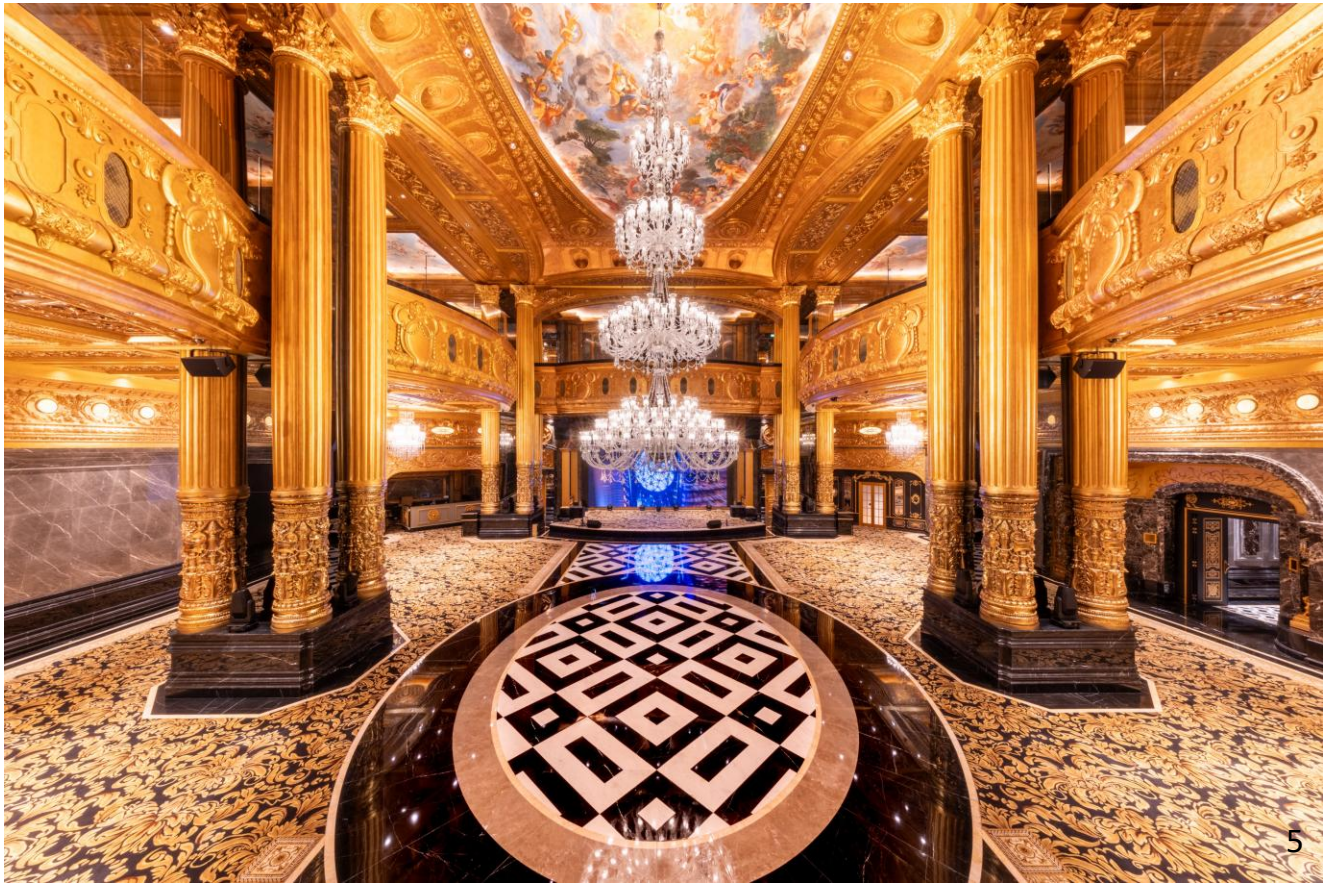
- 容納人數概覽：

Banquet Venue	Round Table	Long Table	Cocktail Party	Buffet	Boardroom	Theater	Classroom	U-shape
Palace Ballroom	200	48	150	TBC	/	120	48	26



皇宮宴會廳

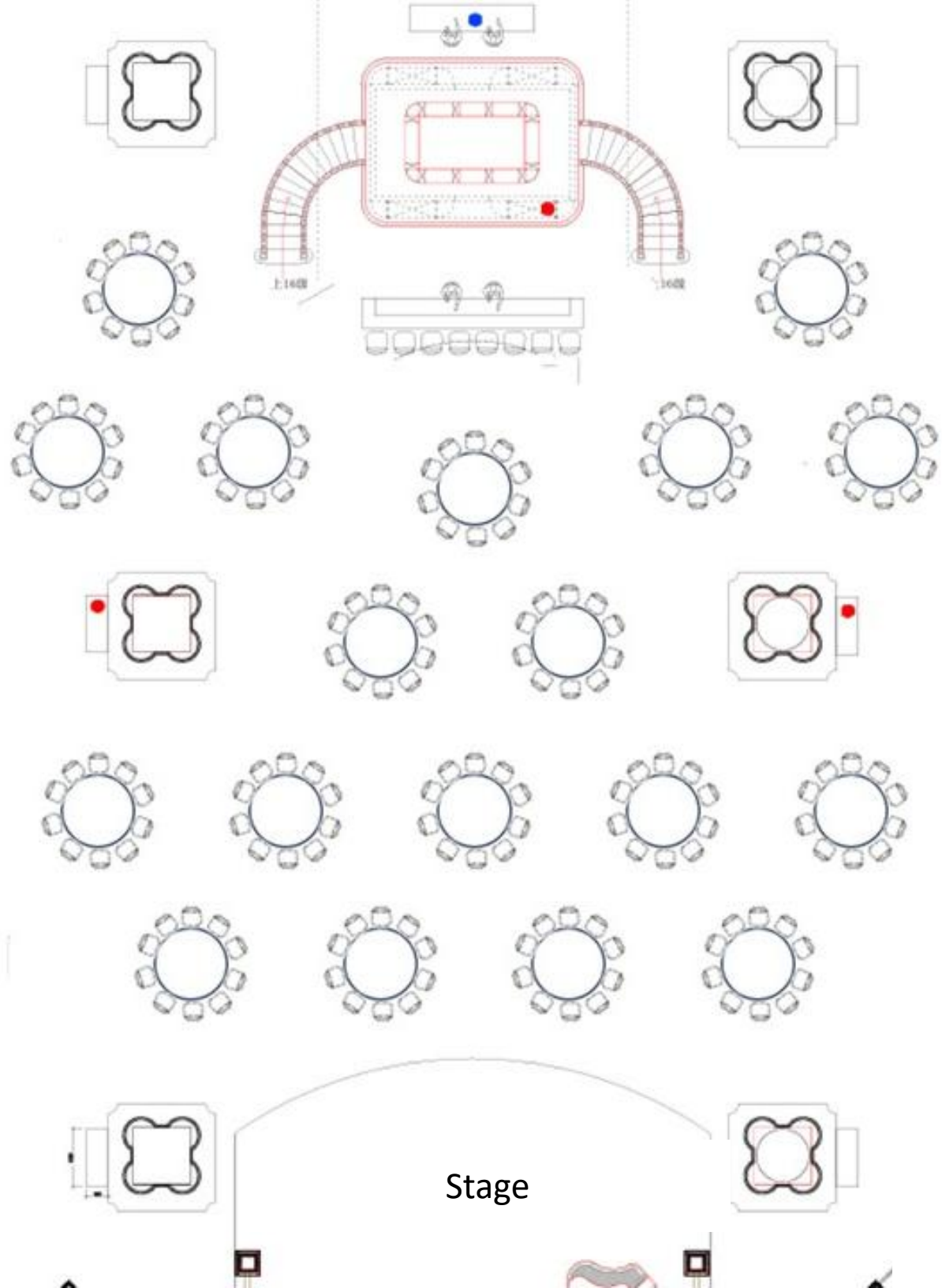
- 影音與技術規格 :
  - 多個高清屏幕
  - 專業音響系統，配備無線麥克風
  - 視訊會議功能（支援Zoom / Teams / Webex）
  - 專屬高速Wi-Fi
  - 智能燈光控制，營造完美氛圍
  - 專業KTV設備



皇宮宴會廳

宴會廳席位配置：180 – 198位

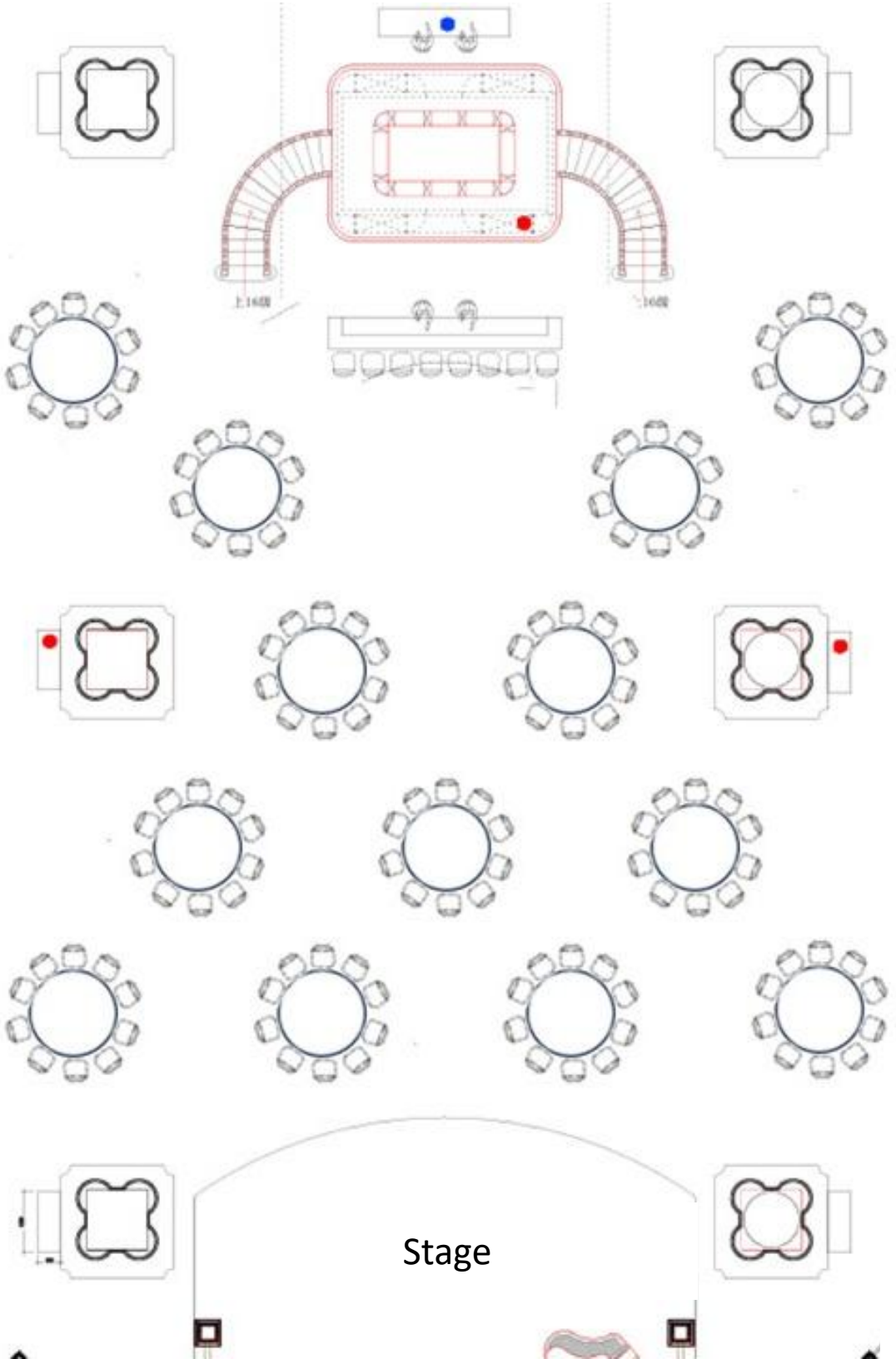
- 2.05m圓枱數量：18 張
- 每桌座位數：10 – 11 位



皇宮宴會廳

宴會廳席位配置：156 – 169位

- 2.5m圓枱數量：13張
- 每桌座位數：12 – 13 位

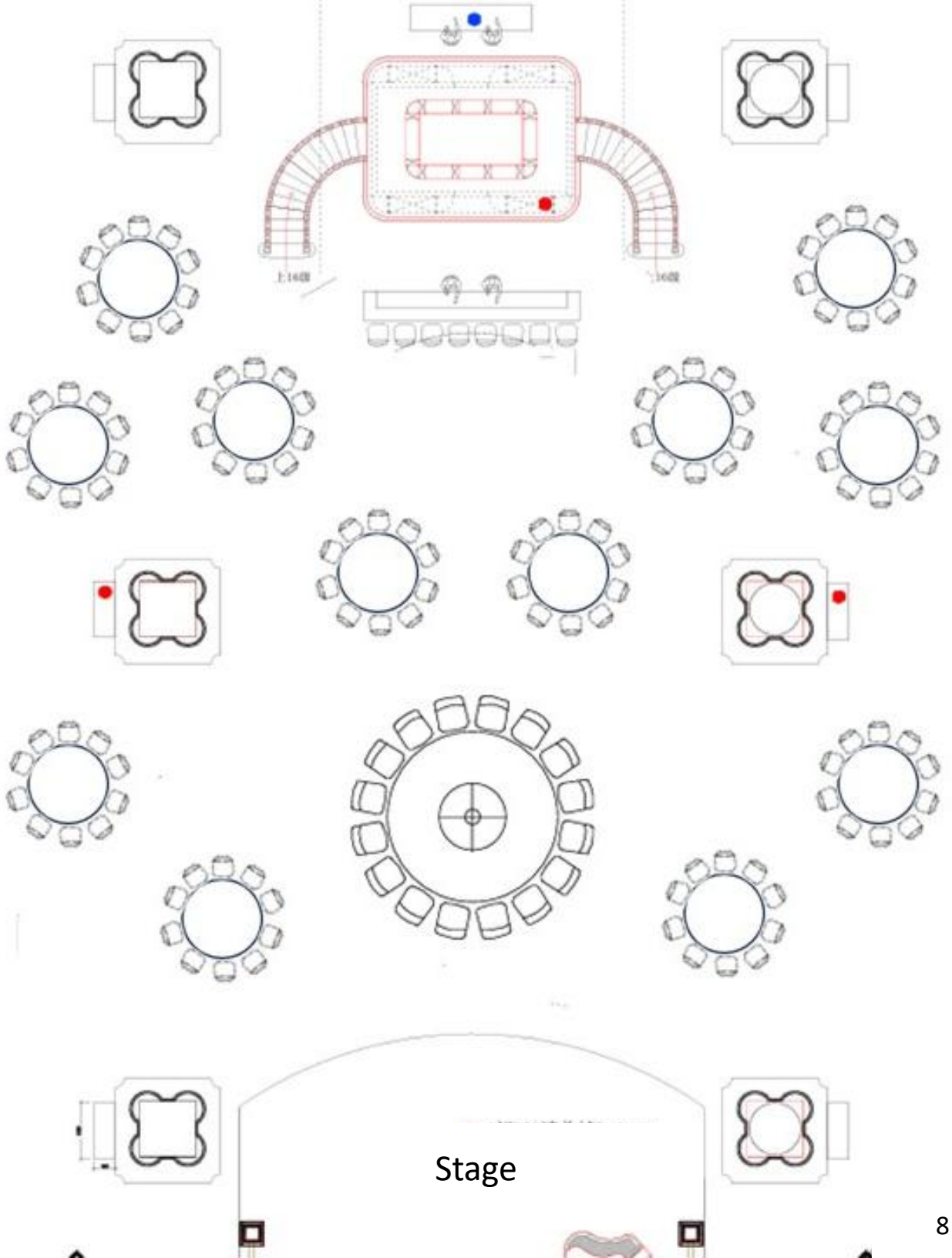


皇宮宴會廳

宴會廳席位配置：140 - 152位

- 2.05m圓枱數量：12 張
- 每桌座位數：10 – 11 位

- 主圍圓枱數量：1 張
- 每桌座位數：20 位



行政總廚介紹

行政總廚介紹

- Nelson Kou

- 2008｜受邀協助北京大飯店，深度參與北京奧運國家體育場（鳥巢）開幕餐飲服務，主理菜單整合與大型餐飲調配。

- 2013｜跨國交流於澳門君悅酒店與東京六本木君悅酒店之間，指導中央廚房運作與高端宴會服務。

- 2021｜榮任澳門旅遊局推廣大使，致力推揚「美食之都」名片；親赴重慶主理澳葡美食節，成功推廣澳門特色飲食文化。

- 2022–2024｜以回力酒店為訓練基地，率隊代表澳娛綜合連續三年角逐澳門六大博企廚藝大賽，創下連續三年勇奪金獎總冠軍的輝煌戰績。

- 2025｜接任澳門勞工事務局與工聯飲食業工會西餐首席導師，傳承專業廚藝，培育澳門本土餐飲人才及博企梯隊。

- 2025.12｜履新澳門十三酒店行政總廚，籌備開業、菜品研發設計、經營成本控管及團隊培育。



菜單參考

菜單參考

➢ Dinner Set Menu A

- ➢ 牛油果, 煙燻三文魚, 香草鮮茄堡, 火箭菜沙律

Avocado with coriander, Norwegian smoked salmon, Tomato and Basil, Arugula Salad

- ➢ 西洋三角豆菠菜湯

Western chickpea and spinach with bacon & Portuguese sausage

- ➢ 葡式燒原條深海鱸魚

Portuguese Style baked whole sea perch

- ➢ 西洋橄欖油白焓馬介休

Boiled bacalhau with vegetables and olive oil

- ➢ 黑松露珍菌蘆筍炒蝦球

Stir-fried shrimp with asparagus and black truffle sauce

- ➢ 醬香玉藕東坡肉

Braised pork belly with lotus root

- ➢ 香酥芝麻雞

Crispy sesame chicken

- ➢ 蠔皇鮮時蔬

Seasonal vegetable with oyster sauce

- ➢ 西洋炒飯配沙甸魚

Portuguese fried rice with sardines

- ➢ 香橙迷你芝士蛋糕

Mini orange marmalade cheesecake

- ➢ 環球時令鮮果拼盤

Seasonal fresh fruit platter

- ➢ 每席 $7,888 per table
- ➢ 所有價格以澳門幣計算並需加收10%服務費。All prices are in MOP and are subject to a 10% service charge.

菜單參考

➢ Dinner Set Menu B

- ➢ 潮式鹵水拼盤

Teochew-Style Braised Meat Platter

- ➢ 葡式石頭湯

Vegetables soup with pork knuckle, red kidney beans & Portuguese sausage

- ➢ 頭抽蒸沙巴龍躉

Steamed whole sabah grouper in premium light soy sauce

- ➢ 薯絲炒馬介休

Sautéed bacalhau with shredded potato, egg, garlic, onion and coriander

- ➢ 黑松露珍菌蘆筍炒蝦球

Stir-fried shrimp with asparagus and black truffle sauce

- ➢ 醬香玉藕東坡肉

Braised pork belly with lotus root

- ➢ 特色無骨葡國雞

Macanese baked turmeric coconut chicken

- ➢ 蒜香橄欖油燒西蘭花苗

Grilled broccolini with olive oil and garlic

- ➢ 黑松露叢林野生真菌炒飯

Black truffle fried rice with wild mushrooms

- ➢ 金芒琥珀慕絲

Mango Mousse

- ➢ 環球時令鮮果拼盤

Seasonal fresh fruit platter

- ➢ 每席 $10,888 per table
- ➢ 所有價格以澳門幣計算並需加收10%服務費。All prices are in MOP and are subject to a 10% service charge.

菜單參考

➢ Dinner Set Menu A

- ➢ 鴻運乳豬

Lucky roasted suckling pig

- ➢ 鹹菜胡椒豬肚湯

Pork tripe, pepper, preserved vegetable soup

- ➢ 清蒸原條東星斑

Steamed whole leopard coral grouper

- ➢ 極品原隻鮑魚

Abalone Deluxe

- ➢ 黑松露珍菌蘆筍炒蝦球

Stir-fried shrimp with asparagus and black truffle sauce

- ➢ XO醬西蘭花炒帶子

Stir-fried scallops and broccoli in XO sauce

- ➢ 古法秘製非洲雞

African chicken

- ➢ 養生竹笙魚湯浸鮮時蔬

Blanched seasonal vegetables in fish broth with bamboo pith

- ➢ 葡式海鮮燴飯

Portuguese seafood rice with clams, prawns, mussels and scallops

- ➢ 焦糖絲絨布甸

Caramel custard

- ➢ 環球時令鮮果拼盤

Seasonal fresh fruit platter

- ➢ 每席 $13,888 per table
- ➢ 所有價格以澳門幣計算並需加收10%服務費。All prices are in MOP and are subject to a 10% service charge.

Thank you