



MAYUR INDIAN KITCHEN

LARGEST CHAIN OF INDIAN RESTAURANTS IN
TAIWAN

www.miktaiwan.com

時間：2020/需告知確定日期及時間 菜單 - Menu A

前菜 Appetizers：

1. 鮮蔬沙拉 Green Salad
2. 香料脆餅及佐醬 Papad & sauce
3. 蔬菜咖哩餃 Veg Samosa
4. 印式香料炸雞 Fried Chicken

主餐 Main course：

1. 綜合鮮蔬咖哩 Mix Veg. Curry
2. 香料海鮮咖哩 Seafood Curry
3. 香料雞肉咖哩 Chicken Curry
4. 坦都烤餅 Naan
5. 香料飯 Spices Rice

飲品/ 甜點 Drink / Dessert：

1. 香料奶茶/可樂/雪碧 Masala Tea (Hot) /coke/sprite
2. 甜點 - 奶燉米泥 Kheer

* 以上餐點每人NTD 500元 + 10%服務費。

* 以上餐點為自助方式呈現，請勿浪費食物 (不可外帶及打包)。

* 如確認訂餐，請於訂餐日期前七天支付25,000元訂金。如中途取消或更換供餐廠商則訂金不予退還。

* 我方會提供免洗餐具及加熱器具，貴單位需提供餐桌以供擺餐(如無桌子請告知)。

* 餐具會提供瓷盤、鐵製餐具(每人另加NTD 100元)，貴單位需提供餐桌以供餐點擺設之使用。

* 以上餐點以貴公司提供的人數做為計費標準。人數上如有改變，增加人數則以每位價往上增，減為10-15人為限。

* 以上如有任何問題，歡迎來電或來信詢問。

菜單二 Menu B

前菜 Appetizers :

1. 鮮蔬沙拉 Green Salad
2. 香料脆餅 及 佐醬 Papad & sauce
3. 綜合炸蔬菜 Veg Pakoda
4. 香料烤雞腿 Td. Chicken Leg

主餐 Main course :

1. 綜合鮮蔬咖哩 Mix Veg. Curry
2. 香料起司咖哩 Paneer Curry
3. 香料雞肉咖哩 Chicken Curry
4. 香料魚咖哩 Fish Curry
5. 坦都烤餅 (二種口味) 2 kind of Naan
6. 香料飯 Spices Rice

飲品/ 甜點 Drink / Dessert :

1. 新鮮香料奶茶/可樂/雪碧/新鮮檸檬汁 Masala Tea (Hot) /coke/sprite/Fresh Lemonade
2. 甜點 -奶燉米泥 Kheer /紅牛奶球 Gulab Jamun (二選一 /2 choose 1)

* 以上餐點每人NTD 600元 + 10%服務費。

* 以上餐點為自助方式呈現，請勿浪費食物。(不可外帶及打包)

* 如確認訂餐，請於訂餐日期前七天支付29,000元訂金。如中途取消或更換供餐廠商則訂金不予退還。

* 我方會提供免洗餐具及加熱器具，貴單位需提供餐桌以供擺餐(如無桌子請告知)。

* 餐具會提供瓷盤、鐵製餐具(每人另加NTD 100元)，貴單位需提供餐桌以供餐點擺設之使用。

* 以上餐點以貴公司提供的人數做為計費標準。人數上如有改變，增加人數則以每位價往上增，減為10-15人為限。

* 以上如有任何問題，歡迎來電或來信詢問。

菜單三 Menu C

前菜 Appetizers :

1. 鮮蔬沙拉 Green Salad
2. 香料脆餅 及 佐醬 Papad & sauce
3. 香料鮮蔬湯 Veg Soup
4. 海鮮湯 Seafood Soup
5. 蔬菜咖哩餃 Veg Samosa
6. 香料烤雞 Td. Chicken
7. 炭烤香料羊排 Lamb Chop - (每人二隻 Two for Each)

主餐 Main course :

1. 綜合海鮮咖哩 Seafood Curry
2. 青豆仁起司咖哩 Mater Paneer
3. 奶油雞肉咖哩 Butter Chicken Curry
4. 坦都烤餅 三種 3 Kind Naan (全麥 Roti/奶油 Butter / 香蒜 Garlic)
5. 海德拉巴蔬菜炒飯 Veg Biryani

飲品/ 甜點 Drink / Dessert :

1. 新鮮香料奶茶/可樂/雪碧/新鮮檸檬汁 Masala Tea (Hot) / coke/sprite/Fresh Lemonade
2. 甜點 - 奶燉米泥 Kheer / 紅牛奶球佐冰淇淋
Gulab Jamun with icecream (二選一 / 2 choose 1)

* 以上餐點每人NTD 800元 + 10%服務費。

* 以上餐點為自助方式呈現，請勿浪費食物。(不可外帶及打包)

* 如確認訂餐，請於訂餐日期前七天支付40,000元訂金。如中途取消或更換供餐廠商則訂金不予退還。

* 我方會提供免洗餐具及加熱器具，貴單位需提供餐桌以供擺餐(如無桌子請告知)。

* 餐具會提供瓷盤、鐵製餐具(每人另加NTD 100元)，貴單位需提供餐桌以供餐點擺設之使用。

* 以上餐點以貴公司提供的人數做為計費標準。人數上如有改變，增加人數則以每位價往上增，減為10-15人為限。

* 以上如有任何問題，歡迎來電或來信詢問。

菜單四 Menu D

前菜 Appetizers :

1. 鮮蔬沙拉 Green Salad
2. 炸香料魚 Fried Fish
3. 蔬菜咖哩餃 Vegetable cocktail samosa
4. 炭烤香料捲 finger kebabs
5. 香料炸起司 Cheese pakoda
6. 炭烤香料雞 Home made tandoori chicken

主餐 Main course :

1. 鮮蔬咖哩 Green Vegetable curry
2. 香料起司瑪沙拉 Paneer tikka masala
3. 奶油雞肉咖哩 Butter chicken
4. 香料羊肉咖哩 Lamb Curry
5. 炭烤牛肉瑪沙拉 Beef Masala
5. 蔬菜香料炒飯 Veg. pulao
6. 海德拉巴香料雞肉炒飯 Chicken biryani
7. 坦都烤餅 三種 3 Kind Naan (全麥 Roti/奶油 Butter / 香蒜 Garlic)

飲品/ 甜點 Drink / Dessert :

1. 新鮮香料奶茶/可樂/雪碧/新鮮檸檬汁 Masala Tea (Hot) / coke/sprite/Fresh Lemonade
2. 甜點 - 奶燉米泥 Kheer / 紅牛奶球佐冰淇淋
Gulab Jamun with icecream (二選一 / 2 choose 1)

精選調酒 Cocktails

1. 莫吉托 Mojito (with or without alcohol)

* 以上餐點每人NTD 1,000元 + 10%服務費。

* 以上餐點為自助方式呈現，請勿浪費食物。(不可外帶及打包)

* 如確認訂餐，請於訂餐日期前七天支付50,000元訂金。(如中途取消或更換供餐廠商則訂金不予退還。)

* 我方會提供免洗餐具及加熱器具，貴單位需提供餐桌以供擺餐(如無桌子請告知)。

* 餐具會提供瓷盤、鐵製餐具(每人另加NTD 100元)，貴單位需提供餐桌以供餐點擺設之使用。

* 以上餐點以貴公司提供的人數做為計費標準。人數上如有改變，增加人數則以每位價往上增，減為10-15人為限。

* 以上如有任何問題，歡迎來電或來信詢問。