

# 營養主食 約2磅裝

**A1**  **日式茄子鰻魚飯**

**A2**  **日本一口和牛炒飯**

**A3**  **芝士鮮番茄醬焗野菜千層麵**

- A4 北海道帆立貝野菌炒烏冬
- A5 黑松露蛋白炒飯
- A6 黑松露野菌炒意大利麵
- A7 蛋黃煙肉卡邦尼意大利麵
- A8 黑松露野菌燴長通粉配西班牙火腿

- A9 意式香草肉醬意大利麵
- A10 雙重芝士海鮮野菜焗長通粉
- A11 泰式椰香馬沙文咖喱焗雞皇飯
- A12 鮮茄焗穀飼豬扒飯

# 派對熱盤

**B1**  **蜜糖芥末雞翅 (12隻)**

**B2**  **BBQ蜜糖雞翼 (12隻)**

**B3**  **即燒美國BBQ豬仔骨 (12件)**

- B4 秘製瑞士雞翼 —— 12隻
- B5 招牌炭燒雞肉串 —— 15串
- B6 泰式香燒豬頸肉 —— 18片
- B7 日式和風雞扒 —— 12件

- B8 泰式原隻豬手配秘製汁 —— 1隻
- B9 韓式柚子炸雞配甜辣雞醬 —— 16件
- B10 牛肝菌忌廉雜菜紐西蘭牛肉 —— 約2磅裝

# 精選包點

**C1**  **他他醬蛋沙律迷你牛角包 (10個)**

- C2 法蘭克福腸迷你熱狗配蜜糖芥末醬 —— 8件
- C3 他他醬迷你吞拿魚三文治 —— 12件
- C4 千島醬煙三文魚迷你三文治 —— 12件

# 冷盤透心涼

**D1**  **煙三文魚他他 (9杯)**

**D2**  **杯杯紫薯玫瑰凍焗飯 (9杯)**

- D3 日式胡麻醬三色冷烏冬 —— 2磅裝
- D4 泰式酸辣無骨鳳爪 —— 1份



# 主廚精選

# 健康沙律

**G1**  **華多夫烤雞乾果沙律**

**G2**  **鮮番茄藜麥沙律**

- G3 原粒橄欖田園沙律
- G4 法式煙鴨胸沙律
- G5 軟殼蟹沙律

# 豐富小食

**E1**  **日式燒汁茄子 (約2磅裝)**

**E2**  **墨西哥肉醬焗BB薯 (16件)**

**E3**  **天使雪山一口西多士 (25粒)**

**E4**  **爆汁巴馬臣芝士炸蘑菇 (16粒)**

- E5 香脆炸春卷配甜辣雞醬 —— 25件
- E6 香脆炸咖喱角配甜辣雞醬 —— 25件
- E7 一口芝士豆腐 —— 15件
- E8 牛肝菌忌廉燴肉丸 —— 15粒
- E9 芝士墨西哥肉醬焗肉丸 —— 15粒
- E10 流心榴蓮炸彈 —— 12粒
- E11 黑松露熔岩芝士炸薯角 —— 約2磅裝
- E12 迷你海鮮釀蟹蓋 —— 12隻
- E13 清蒸南瓜拼紫薯 —— 約2磅裝

- E14 魔鬼熔岩一口西多士 —— 25粒
- E15 日式炸蟹餅 —— 15件
- E16 香燒墨魚丸 —— 18粒
- E17 脆炸吉列蝦拼魷魚圈 —— 各6件
- E18 蔗蝦拼薯絲蝦配甜辣雞醬 —— 各6件
- E19 懷舊煙肉腸仔卷 —— 16件
- E20 黑椒一口西班牙腸 —— 15條
- E21 日式炸香脆餃子配甜辣雞醬 —— 20粒

# 到會 MENU





**F1**  **法式繽紛雲呢拿朱古力泡芙 (16粒)**

- F2 比利時朱古力長條巴夫 —— 12條
- F3 繽紛馬卡龍 —— 9粒
- F4 朱古力軟心糯米糍 —— 16粒
- F5 和果子拼盤 —— 18粒
- F6 天然糖香芒布甸 —— 16杯

相片只供參考

套餐A	6-8人餐	任選	8款	\$704
套餐B	10-12人餐	任選	12款	\$1056
套餐C	14-16人餐	任選	16款	\$1408
套餐D	18-20人餐	任選	20款	\$1760
套餐E	22-24人餐	任選	24款	\$2112
套餐F	28-30人餐	任選	30款	\$2640

\*多於30人套餐可以自由搭配套餐組合

建議：4成主食，6成小食  
 主食約2磅  
 小食跟備註數量  
 \*跟配餐具及食物夾  
 無肉款式  
 微辣款式  
 推介款式  
 適合BB食用款式

追加每盤\$88