



## 精美小菜

(例牌小菜只適用於訂餐後加銜選擇)

- |              |       |
|--------------|-------|
| 1 清炒時菜       | \$55  |
| 2 菠蘿生炒骨      | \$80  |
| 3 羅漢上素       | \$80  |
| 4 腰果炒雞丁      | \$80  |
| 5 瑤柱肉碎蒸水蛋    | \$90  |
| 6 菜甫肉崧煎蛋     | \$80  |
| 7 甲拋蒜香豬扒     | \$85  |
| 8 泰國金不換炆雞    | \$85  |
| 9 泰式咖哩雞      | \$80  |
| 10 XO醬枝竹牛仔肉  | \$85  |
| 11 吊片粉絲雜菜煲   | \$80  |
| 12 金不換玉子豆腐   | \$70  |
| 13 椒鹽鮮魷      | \$80  |
| 14 中式焗牛柳     | \$90  |
| 15 蠔皇素春卷     | \$70  |
| 16 菠蘿咕嚕魚柳    | \$90  |
| 17 瑤柱扒時蔬     | \$90  |
| 18 金銀蛋浸時菜    | \$70  |
| 19 雜菌脆肉瓜     | \$70  |
| 20 豆豉鯪魚炒椰菜   | \$70  |
| 21 北菇紅燒豆腐    | \$80  |
| 22 東江鹽焗雞(壹隻) | \$160 |
| 23 粟米焗魚柳     | \$85  |

## 特別套餐

多款套餐可供選擇，訂餐可於入營前與渡假村職員聯絡。

### A套餐

5位用 每席\$400

- 粟米腿茸羹
- 蒜香焗肉排
- 蠔仔菜甫煎蛋
- 蠔皇扒雙菇
- 絲苗白飯

### B套餐

10位用 每席\$560

- 瓦煲老火湯
- 茄汁焗豬扒
- 蠔皇鴛鴦菇
- 白汁會魚柳
- 瑤柱肉碎蒸水蛋
- 清炒時蔬
- 絲苗白飯

### C套餐

10位用 每席\$830

- 葦黃瑤柱羹
- 金牌貴妃雞
- 西蘭花鮮魷
- 中式焗牛柳
- 清蒸河上鮮
- 蒜蓉炒雜菜
- 絲苗白飯

### D素菜套餐

10位用 每席\$640

- 冬蓉八寶素羹
- 菠蘿糖醋炸麵根
- 腰果西芹炒素雞
- 素鮑魚扒西生菜
- 燒素肉木耳炆豆卜
- 素翅金菇燴鮮竹
- 乾燒草菇伊麵
- 絲苗白飯

### E東南亞美食套餐

10位用 每席\$1,190

- 泰式冬蔭功湯
- 星洲炒蟹
- 泰式紅咖哩豬頸肉
- 星洲海南雞
- 芝士牛油焗中蝦
- 馬拉盞炒時蔬
- 泰式菠蘿雞粒炒飯
- 上海粗炒
- 奉送：生果拼盤

### F海鮮套餐

10位用 每席\$1,350

- 海皇素翅南瓜羹
- 西蘭花炒花枝玉帶
- 清蒸海上鮮
- 薑蔥焗蟹
- 走地雲英雞
- 雙菇扒時蔬
- 瑤柱金菇炆伊麵
- 泰國蝦膏海鮮炒飯
- 奉送：生果拼盤

### G元朗鄉村盆菜餐

10位用 每席\$1,350

- 老火例湯
- 原條烏頭
- 桶子油雞
- 南乳腩仔
- 茄汁大蝦
- 清甜蘿蔔
- 蠔皇花菇
- 甘香栗子
- 爽滑魚蛋
- 飄香芋頭
- 蠔皇枝竹
- 南乳豬皮
- 麵醬土魷
- 絲苗白飯
- 奉送：生果拼盤

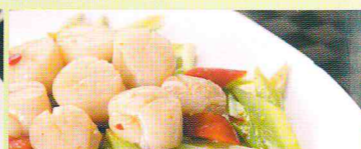
### H健康套餐

10位用 每席\$1,990  
註：最少10席起

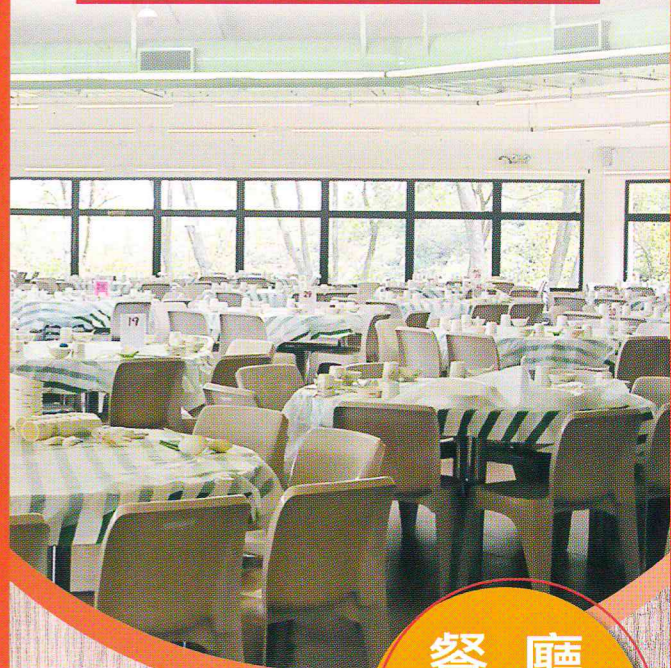
- 水耕田園沙律跟千島汁
- 帶子芙蓉豆腐羹
- 清蒸珍珠立魚(約24兩)  
(獲"優質養魚場計劃"標籤)
- 養生滋補竹絲雞
- 野菌響螺片
- 南瓜茸素翅鮮露笋
- 長壽金菇伊麵
- 金香蝦頭膏炒飯
- 絲苗白飯



圖片只供參考



# 保良局賽馬會 大棠渡假村



餐廳  
及  
茶座

2018年4月1日生效

渡假村設有飯堂及茶座，  
供應早，午，晚，  
糖水及各式精美套餐。

### 標準膳食

(1/4/2018起生效)

早餐 \$22

午餐 \$38

晚餐 \$38

燒烤 \$50

糖水 \$11

所有標準膳食、套餐及自助餐費用均須由保良局經收。

精美小菜及商務茶點請於入營前向餐廳預訂，如需要特別膳食，歡迎與渡假村職員聯絡。

### 渡假村辦事處

電話：2478-1332 傳真：2442-3869

### 餐廳及茶座

電話：2473-6000 傳真：2473-6662

### 自助餐A

雞蓉忌廉湯  
瓦罉老火靚湯  
法式煙肉薯仔沙律  
粟米吞拿魚沙律  
美式雜肉腸  
法式燒西冷  
泰式香辣骨  
家鄉鮮腐竹浸魚腐  
豉油皇雞中翼  
粟米石斑柳  
葡汁焗四蔬  
咖哩雜肉丸  
春卷拼咖喱角  
上湯雲腿扒時蔬  
焗肉醬意粉  
菠蘿雞粒炒飯  
越式炒油麵  
泰式水晶糕  
椰汁奶油糕  
青葉芭樂糕  
大紅西瓜

奉送：水蜜桃賓治

**\$122/位**

100位起

### 自助餐B

法國牛尾濃湯  
瓦罉老火靚湯  
蟹子釀蛋片俄羅斯沙律  
法式煙肉雜果沙律  
豉椒炒青蠔  
清蒸大鯪魚  
迷迭香燒豬扒  
燒汁焗西冷脊肉  
椒鹽鮮魷拼鹽酥雞軟骨  
蜜味芝麻雞  
馬來錦繡串燒  
鹽水白灼蝦  
鎮江醋炆豬軟骨  
蒜蓉炒珍菌  
金菇玉子豆腐  
芝士白汁焗雙蔬  
香芋麵醬炆鴨  
揚州炒飯  
金菇海鮮炆伊麵  
上海粗炒  
椰青大菜糕  
鴛鴦水晶糕  
椰汁西米布甸  
大紅西瓜

奉送：水蜜桃雜果賓治

**\$158/位**

100位起

### 炒粉麵飯

清炒時菜 \$55  
揚州炒飯 \$45  
生炒牛肉飯 \$45  
上海粗炒 \$52  
乾炒雞絲烏冬 \$56  
香菇豉油皇炒麵 \$52  
肉絲炒麵 \$52  
乾炒豬扒烏冬 \$56  
乾燒伊麵 \$56  
星州炒米 \$52  
咸魚雞粒炒飯 \$56  
沙嗲牛肉炒烏冬 \$56  
雪菜肉絲炆米 \$52  
乾炒三絲米 \$52  
泰式菠蘿海鮮炒飯 \$66  
瑤柱金菇炆伊麵 \$66

### 供應時間：

13:15-14:15 請於11:00前預訂  
20:00-22:00 請於17:00前預訂

### 精美燒烤包

每份\$50

牛扒 1件	魚蛋 2粒
豬扒 1件	芝士腸 2粒
雞中翼 2隻	豬肉丸 1粒
金沙骨 1條	粟米 半條
雞肉腸 1條	紙包飲品 1包
墨魚丸 1粒	方飽 1片

(註:最少5位起)

每份燒烤包供應:

燒烤叉、炭、膠碟、餐叉、  
紙巾、炭精蜜糖及毛筆

### 商務茶點

\$37/位

30位起

菠蘿腸仔串	吞拿魚治拼
即蒸靚燒賣	芝士火腿治
酥炸雞中翼	咖啡/奶茶