

8 人中式套餐
(由 2022 年 7 月 1 日起生效)
請於入營前 14 日預訂

每位 \$68

A 餐

秘製鹽焗雞
鮮茄扒魚柳
洋蔥煎豬扒
麻婆滑豆腐
草菇扒時蔬

B 餐

客家沙薑雞
紅燒魚柳
京都豬扒
翠肉瓜炒牛肉
金銀蛋時蔬

C 餐

玫瑰豉油雞
三色蔬蒸魚柳
川椒回鍋肉
欖菜肉鬆四季豆
金菇扒時蔬

D 餐

薑蔥霸皇雞
牛油醬雞甫
豉椒炒肉片
椰菜花白菌
金銀蛋時蔬

E 餐 (素)

雙菇扒時蔬
蘿漢上素
香檸素鴨
涼瓜菜脯煎蛋
翠玉瓜炒素雞

F 餐 (素)

金菇扒西蘭花
金粟素魚腐
咕嚕素雞球
欖菜素肉碎四季豆
紅燒豆腐

*以上套餐奉送中式餐湯及水果

*每個團體只可選擇一款套餐

如有任何查詢，請致電營地組熱線 2632 0100 聯絡。

中式套餐

(由 2022 年 7 月 1 日起生效)

請於入營前 14 日預訂

素食

《每席 \$760 共 8 位用》

G 餐

香煎菜甫蛋
菠蘿咕嚕菌
雲裳五色蔬
豉汁南瓜蒸豆卜
秀珍菇時蔬
素例湯及生果

H 餐

宮保素雞丁
南乳藕片
紅燒滑豆腐
金蒜銀絲蒸茄子
雞脾菇扒時蔬
素例湯及生果

中式套餐

《每席 \$920 共 8 位用》

I 餐

桶子豉油雞
古法蒸海上鮮
雜果鎮糖骨
翠塘滑豆腐
西蘭花鮮魷

J 餐

客家鹽焗雞
清蒸海上鮮
蜜椒醬豬扒
西芹腰果蝦仁
雜菌扒時蔬

中式套餐

《每席 \$1160 共 8 位用》

K 餐

秘製沙薑雞
泰式豬頸肉
碧綠花枝片
黑椒牛仔柳
清蒸海上鮮
金菇瑤柱浸時蔬

L 餐

上湯菜膽雞
富貴黃金蝦
醬燒豬軟骨
京都牛仔骨
清蒸海上鮮
雜菌西蘭花

*以上套餐奉送中式餐湯及水果

*每個團體只可選擇一款套餐

*套餐必須以 8 人作單位，不足 8 也作 8 人計算

如有任何查詢，請致電營地組熱線 2632 0100 聯絡。