

賽馬會碧溪莊自助餐單

以下餸菜，可任擇五款，連白飯及是日老火湯並奉送水菓、咖啡及茶(最少需預定10位)

豬肉類		牛肉類		雞肉類		素菜類 (不含肉類成份)	
A1	生炒骨	D1	時菜牛肉	G1	東江雞	V1	蒜蓉炒西蘭花
A2	四川回鍋肉	D2	豉椒牛肉	G2	西芹雞柳	V2	蒜蓉炒芥菜
A3	京都骨	D3	紫蘿牛肉	G3	時菜雞柳	V3	蒜蓉炒莧菜
A4	椒鹽肉排	D4	沙爹牛肉芥蘭	G4	薑蔥爆雞	V4	蒜蓉炒什菜
A5	時菜肉片	D5	黑椒牛柳絲	G5	金針雲耳蒸雞	V5	腐竹炒雜菜
A6	麵豉白豆角炆豬肉	D6	味菜牛柳絲	G6	臘腸冬菇蒸雞	V6	節瓜粉絲
A7	三菇銀芽炒肉片	D7	原汁炆牛腩	G7	草菇雞翼	V7	羅漢齋 (走菇類)
A8	梅子蒸排骨	D8	枝竹炆牛腩	G8	鹵水雞翼	V8	蕃茄汁燴節瓜
A9	豉汁蒸排骨	D9	豉椒牛栢葉	G9	咕嚕雞球	V9	豉椒炒茄子
A10	節瓜冬菇炆排骨	D10	味菜牛栢葉	G10	咖哩薯仔炆雞	V10	蔥煎茄子
A11	豉汁涼瓜炆排骨	D11	咖哩薯仔炆牛腩	G11	北菇蟲草花蒸雞	V11	西芹炒雲耳
A12	南乳豬手炆蓮藕	海鮮類		G12	麵豉醬豆卜蒸雞	V12	蒜蓉辣椒燴荷蘭豆煮蓮藕
A13	枝竹豆腐火腩			G13	蔥頭豆豉雞	V13	蒜蓉辣椒炒蓮藕芹菜
A14	冬瓜豆卜火腩	E1	紅燒豆腐魚柳	豆腐類(不含肉類成份)		V14	咖喱汁煮雜菜枝竹
A15	蘿蔔炆排骨	E2	時菜魚柳			V15	蒜蓉炒薯仔
A16	蕃茄豬扒	E3	豉椒鮮魷	H1	紅燒豆腐	V16	青紅椒炒芽菜蘿白
A17	洋葱豬扒	E4	味菜鮮魷	H2	甜酸漿煮豆腐	V17	金銀蒜茄子
A18	香茅豬扒	蔬菜類		H3	蔥煎豆腐	V18	薑汁炒時菜
A19	腩肉炆蓮藕			H4	冬瓜豆腐	V19	油鹽水浸時蔬
A20	咸蛋蒸肉餅	F1	鮮菇扒時菜	H5	蒸豆腐		
A21	梅菜蒸肉餅	F2	黃牙白粉絲蝦米	H6	麻婆豆腐		
炒蛋類		F3	節瓜粉絲蝦米	賽馬會碧溪莊自助燒烤餐單 (最少需預定 20 位)			
		F4	清炒時菜(蠔油)				
B1	叉燒炒蛋	F5	魚香茄子	燒烤餐食品(每人份量)		燒烤餐用品 (20 人份量)	
B2	蝦仁炒蛋	F6	豆豉鯪魚炒油麥菜	豬扒 或 雞扒 (1件)	燒烤炭 (40磅)	} 用品會因應人數增加	
B3	鮮茄炒蛋	F7	豆角炒肉碎	豬頸肉 (1件)	燒烤叉 (20枝)		
B4	叉燒鮮茄炒蛋			蜜味金沙骨 (1件)	炭精 (2盒)		
B5	芙蓉炒蛋			雞中翼 (2件)	抹手紙 (2包)		
燒味類				牛丸 (2粒)	紙碟 (25隻)		
				墨魚丸 (2粒)	筷子 (25對)		
C1	叉燒			雞肉腸 (2條)	即棄手套 (10對)		
C2	燒鴨			粟米 (1件)	勞工手套 (1 對)		
C3	燒肉			可口可樂汽水 (1罐)	燒烤蜜糖 (2 樽)		
C4	白切雞						

註1: 除自行選取的5款餸菜外，如營友額外要求訂購自助餐單菜式，每選擇1款餸菜，每位訂餐人士將額外收取港幣20元正費用，詳情請與本會職員聯絡。

註2: 額外訂購自助餐單菜式只適用於訂餐後添加餸菜，每餐最多只可額外訂購2款餸菜，所有隨同訂餐人士均需選擇該服務。

註3: 如營友需要供應商代為煎煮燒烤包內之食品，營友需要在燒烤活動舉行前4小時前向營地負責人提出，每份燒烤包將收取港幣20元正代工費用。

註4: 本會對上述餐單保留最終決定權，如當中內容有任何修改，恕不另行通知。