

## 中式套餐

(由 2024 年 7 月 1 日起生效)

請於入營前 14 日預訂

Update : 1.7.2024

### 每位 \$75

#### 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 2024 年 7 月 1 日起生效)

請於入營前 14 日預訂

Update : 1.7.2024

### 素食

《每席 \$1030 共 10 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 \$1250 共 10 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 \$1600 共 10 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 10 人作單位，不足 10 也作 10 人計算

如有任何查詢，請致電營地組熱線 2632 0100 聯絡。