

## 茶座

各式飲品  
精美小食  
全日供應

## 精美小菜

(只適用於訂餐後加餸選擇)

- |              |       |
|--------------|-------|
| 1 清炒時菜       | \$95  |
| 2 菠蘿生炒骨      | \$135 |
| 3 羅漢上素       | \$135 |
| 4 腰果炒雞丁      | \$135 |
| 5 瑤柱肉碎蒸水蛋    | \$145 |
| 6 菜甫肉松煎蛋     | \$135 |
| 7 金不換蒜香豬扒    | \$145 |
| 8 泰國金不換炆雞    | \$145 |
| 9 泰式咖哩雞      | \$135 |
| 10 XO醬枝竹牛仔肉  | \$145 |
| 11 吊片粉絲雜菜煲   | \$135 |
| 12 金不換玉子豆腐   | \$125 |
| 13 椒鹽鮮魷      | \$145 |
| 14 中式焗牛柳     | \$155 |
| 15 蠔皇素春卷     | \$125 |
| 16 菠蘿咕嚕魚柳    | \$155 |
| 17 瑤柱金菇扒時蔬   | \$145 |
| 18 金銀蛋浸時菜    | \$115 |
| 19 雜脆肉瓜      | \$115 |
| 20 豆豉鯪魚炒椰菜   | \$125 |
| 21 北菇紅燒豆腐    | \$135 |
| 22 東江鹽焗雞(壹隻) | \$270 |
| 23 粟米焗魚柳     | \$145 |

## 特別套餐

多款套餐可供選擇【以下套餐提前10天向營地辦事處繳款作實】

(註: 農曆年初四至八、端午節及前夕、中秋節及前夕、冬至及前夕、農曆十二月十六((尾牙) 訂套餐 D 及 E 請先與營地商議)

### A套餐

(5位用)每席\$620-

- 粟米雞茸羹  
蟲草花蒸滑雞半隻  
麻婆豆腐  
鮮茄燴豬扒  
金銀蛋浸時菜  
絲苗白飯

### B套餐

(5位用)每席\$ 620-

- 瓦煲老火湯  
香橙芝麻雞  
蜜椒薯仔牛柳  
蠔仔菜甫煎蛋  
鮮菇扒時蔬  
絲苗白飯

### 精選套餐

(10人用)每席\$770-(優惠團體)

(10人用)每席\$820-(其他團體)

- 粟米腿茸羹  
玫瑰豉油雞  
鳳梨咕嚕肉  
瑤柱肉碎蒸水蛋  
清蒸河上鮮  
郊外時菜  
絲苗白飯  
奉送: 生果盤

### 素食套餐

(10位用)每席\$770-(優惠團體)

(10位用)每席\$820-(其他團體)

- 發財一品羹  
羅漢上素  
金粟菇丁扒豆腐  
時菜鮮鮑片  
美果素雞丁  
糖醋排骨  
絲苗白飯  
奉送: 生果盤

### C套餐

(10位用)每席\$ 1030-

- 瓦煲老火湯  
紅杞荷葉蒸滑雞  
中式焗牛柳  
西蘭花炒花枝片  
白汁燴魚柳  
蒜蓉炒雜菜  
絲苗白飯  
奉送: 生果盤

### D東南亞美食套餐

(10人用)每席 \$ 1860-

- 泰式冬蔭功湯  
娘惹炒蟹(辣)  
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  
泰式波蘿雞粒炒飯  
上海粗炒  
奉送: 生果盤

### E海鮮套餐

(10人用)每席 \$ 2070-

- 粟米魚肚羹  
豉油皇焗中蝦  
清蒸海上鮮  
薑蔥焗蟹  
紅杞荷葉蒸滑雞  
XO醬西芹花枝片  
清炒時蔬  
瑤柱金菇炆伊麵  
絲苗白飯  
奉送: 生果盤

### F元朗鄉村盆菜餐

(10人用)每席\$2070-

- 老火例湯  
桶子油雞  
茄汁大蝦  
蠔皇花菇  
爽滑魚蛋  
蠔皇枝竹  
麵醬土魷  
奉送: 生果盤

- 原條烏頭  
南乳腩仔  
清甜蘿蔔  
甘香栗子  
飄香芋頭  
南乳豬皮  
絲苗白飯



保良局  
PO LEUNG KUK

保良局賽馬會  
大棠渡假村  
餐廳及茶座



(2025年4月1日起生效)

渡假村設有飯堂及茶座，供應早・午・晚・糖水及各式精美套餐。

### 茶座營業時間

上午8:30 - 晚上9:30

## 標準膳食 (1/4/2025起生效)

### 優惠團體 其他團體

早餐 \$34 \$37

午餐 \$52 \$62

晚餐 \$57 \$72

燒烤 \$77 \$82

糖水 \$18 \$18

「優惠團體」包括個人或家庭、學校、教會、社福機構及慈善機構。

「其他團體」包括商業機構及私人公司。

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

雜菜羅宋湯  
瓦罉老火靚湯  
芝麻沙拉蝦柳沙律  
粟米吞拿魚沙律  
泰式魚餅 印尼蝦片  
越南春卷 咖喱角  
瑞士雞中翼  
金不換炒青口  
鹽水白灼蝦  
泰式紅咖喱牛根腩  
泰式燒豬頸肉  
吉列炸魚柳  
泰式燒汁雜肉腸  
上湯魚滑浸豆腐  
西芹雲耳炒鮮野菌  
百合金湯浸田園時蔬  
焗肉醬意粉  
菠蘿雞粒炒飯  
陳皮紅豆沙  
泰式水晶糕  
椰汁奶油糕  
芒果布甸  
大紅西瓜  
奉送：水蜜桃雜果賓治

每位\$310 (100位起)

## 炒粉麵飯

清炒時菜 \$95  
揚州炒飯 \$95  
生炒牛肉飯 \$95  
上海粗炒 \$105  
乾炒雞絲烏冬 \$105  
香菇豉油皇炒麵 \$105  
肉絲炒麵 \$105  
乾炒豬扒烏冬 \$105  
乾燒伊麵 \$105  
星州炒米 \$105  
咸魚雞粒炒飯 \$105  
沙嗲牛肉炒烏冬 \$105  
雪菜肉絲炆米 \$105  
乾炒三絲米 \$105  
泰式菠蘿海鮮炒飯 \$126  
瑤柱金菇炆伊麵 \$126

供應時間：

13:15 - 14:15

請於8天前預訂

18:00 - 19:00

請於8天前預訂

## 精美燒烤包

每份\$77-(優惠團體)

每份\$82-(其他團體)

牛扒 1件  
豬扒 1件  
雞中翼 3隻  
金沙骨 1條  
雞肉腸 2條  
墨魚丸 2粒  
炸魚蛋 2粒  
芝士腸 2粒  
豬肉丸 2粒  
粟米 半條  
紙包飲品 1包  
方包 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

\*需自行起爐\*

## 商務茶點

菠蘿腸仔串

即蒸靚燒賣

酥炸雞中翼

吞拿魚治/芝士腿治

咖啡 / 奶茶

每位\$57 (30位起)