

百味閣餐廳

(Since 1994)

~~~~~  
美食同饗 樂親朋

喜慶聯歡 巧安排

外賣餐盆 倍輕鬆

侍應到會 顯氣派

## 承辦各式餐飲外賣服務

- 外賣盆裝美食
- 學校畢業典禮
- 開幕誌慶酒會
- 聯歡自助餐
- 大型戶外餐盒
- 包場晚宴歡聚

訂購熱線：2338 8144

Fax：2794 3066

Website：<http://www.cateringexpress.com.hk/>

Facebook Name：LionRockBistro



本餐廳

- 持有『普通食肆牌照』
- 牌照號碼 2252188408
- 地址：九龍塘聯合道 320 號  
建新中心地下 2-4 號舖
- 已遵守公眾衛生條例第 132 章

## (自取/送貨)盆裝外賣訂購安排

1. 電 2338 8144 或 9019 2114 吳小姐或  
傳真 2794 3066
2. 了解客戶何種宴會？喜好菜式？
  - a. 因應客人(預算)，提供餐單；
  - b. 自選內頁菜式並提供數量。
3. 金額確認，接受誠意訂金。
4. 客戶須提供：  
聯絡電話：\_\_\_\_\_ (小姐/先生)  
送貨地址：\_\_\_\_\_  
送貨日期：\_\_\_\_\_ 時間：\_\_\_\_\_
5. 自取：  
本公司派員工送上自來汽車。
6. 外賣送貨費：  
香港島 HK\$240.00  
九龍 HK\$170.00  
新界 HK\$260.00  
\*侍應現場到會務服，需兩程運輸費

## 侍應到會服務；安排、接洽...

1. 電 2338 8144 或 9019 2114 吳小姐或  
傳真 2794 3066。
2. 專廚為你編寫(各類)宴會餐單。
3. 商討餐單菜式，使用餐具及設施。
4. 提供服務報價，雙方確認金額。
5. 接受誠意訂金，確實該訂貨單。
6. 審視慶典場地，協調客戶籌辦活動。

## 知己歡聚

12 人套餐

頭盆：

煙三文魚 伴水瓜榴 30片  
香芒蘋果粟米沙律 3磅

熱盆：

松露醬雜菌釀迷你酥盒 18件  
日本帶子焗釀花菇 18件  
“百味閣”鹽焗燒雞 2隻  
鮮蘑菇白燴青衣魚柳 2磅  
燒牛肉眼 伴燒薯 3磅  
芝士焗鮮蝦煙腿飯 或 意粉 5磅

甜品：

熱朱古力香蕉蛋糕 1個  
杞子杏汁荳奶杯 12杯

HK\$2,300.00(盆裝外賣)

## 皇府宴客

24 人套餐

頭盆：

鵝肝醬 伴薄多士 2杯  
煙三文魚 伴水瓜榴 48片  
珍珠帶子魚子釀蛋白 36件  
香芒菠蘿蜜瓜沙律 5磅

熱盆：

香蒜胡椒焗大蝦 24隻  
芝士焗蟹肉釀花菇 24件  
煎石斑魚柳 伴菜欖 及 龍蝦汁 3磅  
燒 N.Z. 羊排 伴茄子 5磅  
燒牛肉眼 伴燒薯 及 西蘭花 4磅  
黑松茸雞柳意大利飯 8磅

甜品：

鮮果粒芒汁燉奶杯 24杯  
焗蘋果金寶呔喱拿汁 24件

HK\$5,000.00(盆裝外賣)

## 開幕誌慶酒會(A) 40-45 位用

### 精緻法式頭盆：

|              |      |
|--------------|------|
| 原隻香草暖鵝肝 伴薄多士 | 1½ 磅 |
| 巴麻火腿蜜瓜卷      | 30 件 |
| 煙三文魚魚子玫瑰花    | 30 件 |
| 大蝦蜜瓜塔        | 30 隻 |
| 鮑魚青瓜絲卷 伴原隻鮑魚 | 30 隻 |

### 熱點

|                |      |
|----------------|------|
| 芝士焗蟹肉釀花菇       | 30 隻 |
| 日本帶子焗釀意瓜杯      | 30 件 |
| 松露醬蘑菇粒釀酥盒      | 25 件 |
| 粟米豆角粒煎蝦餅       | 25 件 |
| 芝士車喱茄班柳多士      | 25 件 |
| 美國一口牛肉眼(PRIME) | 3 磅  |

### 甜點

|       |      |
|-------|------|
| 藍莓芝士餅 | 25 件 |
| 迷你芒果撻 | 25 件 |

### 飲品

|         |     |
|---------|-----|
| 白葡萄有汽香檳 | 5 枝 |
|---------|-----|

HK\$7,700.00(盆裝外賣)

## 畢業典禮酒會(B) 130-170 位用

### 法式頭盆

|           |       |
|-----------|-------|
| 煙三文魚刁草青瓜卷 | 100 件 |
| 珍珠帶子魚子青瓜杯 | 75 件  |
| 蟹肉蟹子釀蛋白   | 75 件  |
| 煙鴨胸蜜瓜卷    | 50 件  |
| 吞拿魚迷你泡夫   | 50 件  |

### 熱點

|            |       |
|------------|-------|
| 鮮蠔焗釀迷你酥盒   | 60 個  |
| 泰式豆角粒辣魚餅   | 60 件  |
| 七打芝士焗原粒蘑菇  | 100 粒 |
| 蝦膠焗釀鮮蝦多士   | 60 件  |
| 脆炸一口班球     | 4 磅   |
| 蜜糖焗菠蘿法蘭克福腸 | 5 磅   |
| 胡椒一口牛扒粒    | 6 磅   |

### 甜點

|          |      |
|----------|------|
| 迷你鮮果撻    | 75 件 |
| 呔喱拿迷你泡夫  | 75 件 |
| 朱古力杏仁曲奇條 | 4 磅  |

### 飲品

|       |       |
|-------|-------|
| 橙汁    | 18 公升 |
| 鮮石榴賓治 | 15 公升 |

HK\$8,800.00(盆裝外賣)

## 兒童生日會(建議選項)

### 冷盆：

|             |             |
|-------------|-------------|
| 蟹肉魚子釀蛋白     | 20 件起 × \$8 |
| 黑芝麻合桃青瓜紫菜飯卷 | 35 件起 × \$4 |

### 熱小食：

|           |             |
|-----------|-------------|
| 炸薯條(特脆)   | 2 磅起 × \$35 |
| 菠蘿粟米意大利薄餅 | 每個/\$88     |
| 芝士焗茄醬軟包   | 20 件起 × \$4 |
| 芝士焗香草蘑菇   | 30 粒起 × \$5 |
| 吉列炸魚柳他他汁  | 2 磅起 × \$58 |
| 菠蘿茄汁法蘭克福腸 | 2 磅起 × \$55 |
| BBQ 醬燒雞中翼 | 3 磅起 × \$40 |
| 燒烤醬一口雞丁   | 3 磅起 × \$40 |

### 甜品：

|           |              |
|-----------|--------------|
| 迷你呔喱拿泡夫   | 30 個起 × \$4  |
| 玉桂蜜糖焗甜薯欖  | 3 磅起 × \$38  |
| 黑白芝麻炸甜薯棗  | 30 個起 × \$7  |
| 杏桃黃梅迷你撻   | 25 個起 × \$8  |
| 栗子蓉迷你撻    | 25 個起 × \$8  |
| 棉花糖朱古力慕絲杯 | 20 杯起 × \$12 |
| 鮮果粒芒汁燉奶杯  | 20 杯起 × \$12 |
| 荳奶紅荳凍糕    | 30 件起 × \$7  |

預訂生日蛋糕

## 法式私房晚宴

(6 位起 — 48 小時前預訂)

### 餐前飲料：

法國白酒 或 有汽白葡萄香檳

### 頭盆：

鵝肝醬伴薄多士

伴香草清湯啫喱 及 藍莓醬

\*

煎帶子釀松露醬鮮蘑菇

\*

煙三文魚魚子玫瑰花

伴菠菜芝士多士 及 水瓜榴

\*

### 湯：

黃忌廉焗龍蝦湯

\*

### 法國紅酒：

CHATEAU-CALON  
ST-GEORGES-ST EMILLION 2009

\*

### 主菜：

燒美國牛肉 及 羊排

伴焗哈士薯及燒汁

\*

### 甜品：

士多啤梨千層酥

\*

咖啡 或 茶

每位\$500 / 另加一小賬