

茶座

各式飲品
精美小食
全日供應

精美小菜

(只適用於訂餐後加銜選擇)

- | | |
|--------------|-------|
| 1 清炒時菜 | \$70 |
| 2 菠蘿生炒骨 | \$110 |
| 3 羅漢上素 | \$110 |
| 4 腰果炒雞丁 | \$110 |
| 5 瑤柱肉碎蒸水蛋 | \$120 |
| 6 菜甫肉崙煎蛋 | \$110 |
| 7 甲拋蒜香豬扒 | \$115 |
| 8 泰國金不換炆雞 | \$115 |
| 9 泰式咖哩雞 | \$110 |
| 10 XO醬枝牛仔肉 | \$115 |
| 11 吊片粉絲雜菜煲 | \$110 |
| 12 金不換玉子豆腐 | \$100 |
| 13 椒鹽鮮魷 | \$110 |
| 14 中式焗牛柳 | \$120 |
| 15 蠔皇素春卷 | \$100 |
| 16 菠蘿咕嚕魚柳 | \$120 |
| 17 瑤柱金菇扒時蔬 | \$120 |
| 18 金銀蛋浸時菜 | \$95 |
| 19 雜菌脆肉瓜 | \$95 |
| 20 豆豉鯪魚炒椰菜 | \$95 |
| 21 北菇紅燒豆腐 | \$110 |
| 22 東江鹽焗雞(壹隻) | \$220 |
| 23 粟米焗魚柳 | \$120 |

特別套餐

多款套餐可供選擇,訂餐可於入營前與渡假村職員聯絡。

(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 E 及 F 請先與營地商議)

A 套餐

(5位用)每席\$490

粟米腿茸羹
蒜香焗肉排
蠔仔菜甫煎蛋
蠔皇扒雙菇
絲苗白飯

B 套餐

(10位用)每席\$ 680

瓦煲老火湯
茄汁焗豬扒
蠔皇鴛鴦菇
白汁會魚柳
瑤柱肉碎蒸水蛋
清炒時蔬
絲苗白飯

C 套餐

(10位用)每席\$ 960

韭黃瑤柱羹
金牌貴妃雞
西蘭花枝片
中式焗牛柳
清蒸河上鮮
蒜蓉炒雜菜
絲苗白飯

D 素菜套餐

(10人用)每席\$760

冬蓉八寶素羹
菠蘿糖醋炸麵根
腰菓西芹炒素雞
素鮑魚扒西生菜
燒素肉木耳炆豆卜
素翅金菇燴鮮竹
乾燒草菇伊麵
絲苗白飯

E 東南亞美食套餐

(10人用)每席 \$ 1,440

泰式冬蔭功湯
星洲炒蟹
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:生果拼盤

F 海鮮套餐

(10人用)每席 \$ 1,600

海皇素翅南瓜羹
西蘭花炒花枝玉帶
清蒸海上鮮
薑蔥焗蟹
走地雲英雞
雙菇扒時蔬
瑤柱金菇炆伊麵
泰國蝦膏海鮮炒飯
奉送:生果拼盤

G 元朗鄉村盆菜餐

(10人用)每席\$1,600

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:生果拼盤

H健康套餐

(10人用) \$2,400元

註:最少10席起

水耕田園沙律跟千島汁
帶子芙蓉豆腐羹
清蒸珍珠立魚(約24兩)
(獲"優質養魚場計劃"標籤)
養生滋補竹絲雞
松茸竹笙燴野菌
南瓜茸素翅鮮露笋
長壽金菇伊麵
金香蝦頭膏炒飯
絲苗白飯



保良局賽馬會
大棠渡假村
餐廳及茶座



(2022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8:15 - 晚上10:00

標準膳食

(1/4/2022起生效)

早餐 \$29

午餐 \$46

晚餐 \$46

燒烤 \$60

糖水 \$14

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 A

雞蓉忌廉湯
瓦罏老火靚湯
法式煙肉薯仔沙律
粟米吞拿魚沙律
美式雜肉腸
法式燒西冷
泰式香辣骨
家鄉鮮腐竹浸魚腐
豉油皇雞中翼
粟米扒魚柳
葡汁焗四蔬
咖哩雜肉丸
春卷拼咖喱角
上湯雲腿扒時蔬
焗肉醬意粉
菠蘿雞粒炒飯
越式炒油麵
泰式水晶糕
椰汁奶油糕
青葉芭樂糕
大紅西瓜
奉送：水蜜桃賓治

\$158/位 (80位起)

自助餐 B

法國牛尾濃湯
瓦罏老火靚湯
蟹子釀蛋片俄羅斯沙律
法式煙肉雜果沙律
豉椒炒青蚝
清蒸大鯪魚
迷迭香燒豬扒
燒汁焗西冷脊肉
椒盐先魷拼盐酥雞軟骨
蜜味芝麻雞
馬來錦繡串燒
鹽水白灼蝦
鎮江醋炆豬軟骨
蒜蓉炒珍菌
金菇玉子豆腐
芝士白汁焗雙蔬
香芋麵醬炆鴨
揚州炒飯
金菇海鮮炆伊麵
上海粗炒
椰青大菜糕
鴛鴦水晶糕
香葉西米布甸
大紅西瓜
奉送：水蜜桃雜果賓治

\$ 198 /位 (80位起)

炒粉麵飯

清炒時菜 \$70
揚州炒飯 \$60
生炒牛肉飯 \$60
上海粗炒 \$68
乾炒雞絲烏冬 \$70
香菇豉油皇炒麵 \$68
肉絲炒麵 \$68
乾炒朱扒烏冬 \$70
乾燒伊麵 \$70
星州炒米 \$68
咸魚雞粒炒飯 \$70
沙嗲牛肉炒烏冬 \$70
雪菜肉絲炆米 \$68
乾炒三絲米 \$68
泰式菠蘿海鮮炒飯 \$80
瑤柱金菇炆伊麵 \$80

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\$60

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

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

\$46 /位 (30位起)

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 | \$80 |
| 2 菠蘿生炒骨 | \$120 |
| 3 羅漢上素 | \$120 |
| 4 腰果炒雞丁 | \$120 |
| 5 瑤柱肉碎蒸水蛋 | \$130 |
| 6 菜甫肉松煎蛋 | \$120 |
| 7 金不換蒜香豬扒 | \$130 |
| 8 泰國金不換炆雞 | \$130 |
| 9 泰式咖哩雞 | \$120 |
| 10 XO醬枝牛仔肉 | \$130 |
| 11 吊片粉絲雜菜煲 | \$120 |
| 12 金不換玉子豆腐 | \$110 |
| 13 椒鹽鮮魷 | \$130 |
| 14 中式焗牛柳 | \$130 |
| 15 蠔皇素春卷 | \$110 |
| 16 菠蘿咕嚕魚柳 | \$130 |
| 17 瑤柱金菇扒時蔬 | \$130 |
| 18 金銀蛋浸時菜 | \$100 |
| 19 雜菌脆肉瓜 | \$100 |
| 20 豆豉鯪魚炒椰菜 | \$110 |
| 21 北菇紅燒豆腐 | \$120 |
| 22 東江鹽焗雞(壹隻) | \$240 |
| 23 粟米焗魚柳 | \$130 |

特別套餐

多款套餐可供選擇,【以下套餐提前10天向營地辦處繳款作實。】

(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 B 及 F 請先與營地商議)

A 套餐

(5位用)每席\$550.

- 粟米腿茸羹
蒜香焗肉排
蠔仔菜甫煎蛋
蠔皇扒雙菇
絲苗白飯

B 套餐

(10位用)每席\$ 800.

- 瓦煲老火湯
茄汁焗豬扒
蠔皇鴛鴦菇
白汁會魚柳
瑤柱肉碎蒸水蛋
清炒時蔬
絲苗白飯

C 套餐

(10位用)每席\$ 1,100.

- 韭黃瑤柱羹
金牌貴妃雞
西蘭花枝片
中式焗牛柳
清蒸河上鮮
蒜蓉炒雜菜
絲苗白飯

D 素菜套餐

(10人用)每席\$1,000.

- 冬蓉八寶素羹
菠蘿糖醋炸麵根
腰菓西芹炒素雞
素鮑魚扒西生菜
燒素肉木耳炆豆卜
素翅金菇燴鮮竹
乾燒草菇伊麵
絲苗白飯

E 東南亞美食套餐

(10人用)每席 \$ 1,650.

- 泰式冬蔭功湯
星洲炒蟹
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
泰式菠蘿雞粒炒飯
上海粗炒
奉送:生果拼盤

F 海鮮套餐

(10人用)每席 \$ 1,800.

- 海皇素翅南瓜羹
西蘭花炒花枝玉帶
清蒸海上鮮
薑蔥焗蟹
走地雲英雞
雙菇扒時蔬
瑤柱金菇炆伊麵
泰國蝦膏海鮮炒飯
奉送:生果拼盤

G 元朗鄉村盆菜餐

(10人用)每席\$1,800.

- 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:生果拼盤

H健康套餐

(10人用) \$2600元

註:最少10席起

- 水耕田園沙律跟千島汁
帶子芙蓉豆腐羹
清蒸珍珠立魚(約24兩)
(獲"優質養魚場計劃"標籤)
養生滋補竹絲雞
松茸竹筍燴野菌
南瓜茸素翅鮮露笋
長壽金菇伊麵
金香蝦頭膏炒飯
絲苗白飯



保良局賽馬會
大棠渡假村
餐廳及茶座



(2023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8:15 - 晚上9:30

標準膳食

(1/4/2023起生效)

早餐 \$30

午餐 \$48

晚餐 \$48

燒烤 \$65

糖水 \$16

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 A

雞蓉忌廉湯
瓦罉老火靚湯
法式煙肉薯仔沙律
粟米吞拿魚沙律
美式雜肉腸
法式燒西冷
泰式香辣骨
家鄉鮮腐竹浸魚腐
豉油皇雞中翼
粟米扒魚柳
葡汁焗四蔬
咖哩雜肉丸
春卷拼咖喱角
上湯雲腿扒時蔬
焗肉醬意粉
菠蘿雞粒炒飯
越式炒油麵
泰式水晶糕
椰汁奶油糕
青葉芭樂糕
大紅西瓜
奉送：水蜜桃賓治

\$180/每位 (100位起)

自助餐 B

法國牛尾濃湯
瓦罉老火靚湯
蟹子釀蛋白俄羅斯沙律
法式煙肉雜果沙律
豉椒炒青蚝
清蒸大鮑魚
迷迭香燒豬扒
燒汁焗西冷脊肉
椒盐先魷拼盐酥雞軟骨
蜜味芝麻雞
馬來錦繡串燒
鹽水白灼蝦
鎮江醋炆豬軟骨
蒜蓉炒珍菌
金菇玉子豆腐
芝士白汁焗雙蔬
香芋麵醬炆鴨
揚州炒飯
金菇海鮮炆伊麵
上海粗炒
椰青大菜糕
鴛鴦水晶糕
香葉西米布甸
大紅西瓜
奉送：水蜜桃雜果賓治

\$ 220 /每位 (100位起)

炒粉麵飯

清炒時菜 \$80
揚州炒飯 \$80
生炒牛肉飯 \$80
上海粗炒 \$90
乾炒雞絲烏冬 \$90
香菇豉油皇炒麵 \$90
肉絲炒麵 \$90
乾炒朱扒烏冬 \$90
乾燒伊麵 \$90
星州炒米 \$90
咸魚雞粒炒飯 \$90
沙嗲牛肉炒烏冬 \$90
雪菜肉絲炆米 \$90
乾炒三絲米 \$90
泰式菠蘿海鮮炒飯 \$100
瑤柱金菇炆伊麵 \$100

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\$65.

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

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

\$50 /位 (30位起)