

12月8日前

訂購VIP套餐
更可享

85折優惠

連環優惠

送以下其中一款

1) 瑞士雞中翼 2打

2) 新奧爾良辣雞中翼 2打

3) 日式炒野菜 細盆

4) 汁燒雞串 2打

5) 迷你忌廉泡芙 2打

6) 焗肉醬意粉 細盆

7) 星州春卷, 辣魚餅 3打

8) 聖誕迷你冬甩 2打

9) 沙嗲牛肉撈檬粉 細盆

10) 芝士粟米火腿白菌汁意粉 細盆

11) 日式咖喱焗糯米雞 (+\$20) 細盆

聖誕特別推介

	原價	套餐價	
1. 野雞手打烏冬沙律(芝麻汁)	\$210	\$200	細盆
2. 蟲草花蒸雞手打烏冬/ 拉麵(熟)	\$270	\$250	細盆
3. 淮山杞子木耳炒秋葵	\$200	\$180	細盆
4. 燒荷蘭牛柳(1KG)-(白菌汁)(切片+\$20)	\$500	\$470	KG
5. 藜麥凱撒沙律(可加 煙三文魚 / 巴馬火腿 +\$75)	\$190	\$170	細盆
6. 黑松露什菌焗忌廉薯(白菌汁)	\$328	\$288	盆
7. 牛油果藜麥什菜沙律	\$230	\$210	細盆
8. 牛油果沙沙脆多士頭盤(約16片)	\$380	\$360	盆

**(配:牛油果沙沙醬)(可加:煙三文魚/巴馬腿/大蝦 +\$75)

12月12日前

訂購聖誕套餐

即享九折優惠

2

"不作任何修改"
送其中1款

3

到會5天前,
先付全數
再送
以上其中1款



比治餐飲服務集團有限公司



2757-0161

2779-2222 服務熱線

Fax: 8100-3161



9135-2196



BridgeCatering.hk

麵包

1. 法式麵包籃

○可選

✓已選

頭盆&沙律

1. 巴馬腿/煙三文魚-拌蜜瓜

*可轉:蜜桃伴聖誕火雞

選一

2. 野雞麻醬伴手打烏冬

3. 京式麻醬雞絲粉皮

4. 京式鴨片伴粉皮

5. 藜麥比治凱撒沙律 *



6. 法式紅腰豆什果沙律 *

7. 櫻花蝦蟹子沙律 (芝麻汁) *



8. 英式經典芥末薯仔沙律*

9. 煙三文魚鮮果牛油果沙律*

10. 意式香草醬什肉意粉沙律*

*(沙律可加面:大蝦/煙三文魚/巴馬腿+\$75-)

選二

主菜(燒臘)

1. 酥皮焗原條威靈頓牛柳

2. 三文魚酥盒

3. 燒戴安娜西冷 (黑松露白菌汁) (1kg 生計)

4. 燒荷蘭牛柳 (1KG) - (白菌汁) (切片+\$20)

5. 焦糖菠蘿焗金門火腿 (勿多拿汁)

6. 西梅燒釀豬柳

7. 烤原隻巴馬班厘士聖誕雞

8. 松板牛柳粒

9. 日式大根汁煮豬軟骨

選一

選一

主菜(熱盤)

1. 原盅燉告喇士牛肉



2. 蜜薯芥菜牛柳粒

3. 金粟魚柳

4. 椒鹽排骨

5. 公司小炒皇 (+\$30)

6. 脆皮咕嚕肉

7. 西檸芝麻雞

8. 黑豚肉西京燒

9. 日式咖喱豬扒

10. 馬來咖喱雞扒 (配: ○白飯/○法包 選一)



11. 炭燒雞扒

12. 京都肉排

13. 香橙肉排

14. 無骨海南雞伴泡菜

選三

選二

蔬菜

1. 瑤柱金菇扒西蘭花

2. 蔬地炒什菜

3. 淮山杞子木耳炒秋葵

4. 秋葵炒素肉

5. 黑松露白菌忌廉汁焗新鮮薯蓉



6. 芝士忌廉白酒汁焗西蘭花○/椰菜花○ (選一)

7. ○馬拉盞 / ○蒜蓉 炒時蔬 (選一)

8. 啫啫蝦醬時蔬

選二

麵食

1. 鴛鴦焗肉醬

2. 日式蟹子忌廉大蝦

3. 卡邦尼

4. 焗法式肉醬

5. 忌廉白酒汁焗吞拿魚

6. 日式野菜肥牛炒烏冬

7. 蟲草花蒸雞 手打烏冬○/拉麵○ (選一) (+\$50)

8. 瑤柱金菇炆伊麵

9. 豉油皇鮫魚鬚炒麵

10. 黑椒雞球炒一丁

11. 星洲炒米○/貴刁○ (選一)

12. 瑤柱蛋白黑松露炒飯

13. 火雞皇忌廉焗飯○/意粉○ (選一)

14. 聖誕海鮮○/福建○/鴛鴦○ 炒飯 (選一)

15. 日式咖喱焗糯米雞

選二

聖誕

自選套餐

黃金

VIP

\$6,480.

45-48位 ±2位

小食

選二

1. 雞中翼系列 (選一) ○奧爾良辣/○瑞士/○柚子 (+\$20)

2. 日式薯絲蝦○/蔗蝦○ (選一)

3. 菠蘿咕嚕腸

4. 麻辣魚餅

5. 日式炸餃子

6. 咖喱三寶 (豬皮, 魚蛋, 蘿白)

7. 至尊蝦餃拼蟲草花燒賣

8. 混醬腸粉

甜品

選二

1. 甜品杯系列



2. 芝士餅系列 (方型-半個)

3. 聖誕芭芙

4. 芒果布甸○/英式提子吉士麵包布甸○ (選一)

5. 聖誕迷你冬甩

6. 生果盆

7. 磚仔西多士○糖膠○/甜奶○/開心果餡 (+\$20) (選一)

8. 繽紛什果啫喱糖



比治餐飲服務集團有限公司



2757-0161

2779-2222 服務熱線

Fax: 8100-3161



9135-2196



BridgeCatering.hk

麵包

1. 法式麵包籃

○可選

✓已選

頭盆&沙律

1. 巴馬腿 / 煙三文魚 拌蜜瓜
(可轉:蜜桃伴聖誕火雞)
2. 京式麻醬雞絲粉皮
3. 藜麥比治凱撒沙律*
4. 法式紅腰豆什果沙律*
5. 藜麥田園沙律*

*(沙律可加面:大蝦/煙三文魚/巴馬腿+\$75-)

選一

選一

選一

主菜(燒臘)

1. 焦糖菠蘿焗金門火腿 (勿多拿汁)
2. 三文魚酥盒
3. 燒戴安娜西冷 (黑松露白菌忌廉汁) (1kg生計)
4. 燒荷蘭牛柳 (1KG) - (白菌汁) (切片+\$20)
5. 松板牛柳粒
6. 蜜薯芥末牛柳粒
7. 烤原隻巴馬班厘士聖誕雞
8. 原盅燉紅酒牛肉

選一

選一

主菜(熱盤)

1. 金粟魚柳
2. 公司小炒皇 (+\$30)
3. 脆皮咕嚕肉
4. 香橙肉排
5. 西檸芝麻雞
6. 麻辣川椒雞球
7. 香茅豬扒
8. 馬來咖喱雞扒 (配: ○白飯/○法包 選一)

選一

選一

蔬菜

1. 日式炒野菜
2. 蔬地炒什菜
3. 干焗麻辣翠肉瓜
4. 芝士忌廉白酒汁焗西蘭花○/椰菜花○ (選一)
5. 馬拉盞○/蒜蓉○ 炒時蔬 (選一)

選一

選一

麵食

1. 鴛鴦焗肉醬
2. 卡邦尼炒
3. 焗法式肉醬
4. 西班牙海鮮焗飯 (+\$30)
5. 日式野菜肥牛炒烏冬○/金菇肉絲炆伊麵○ (選一)
6. 星州炒米○/貴刁○ (選一)
7. 干炒牛肉意粉
8. 福建炒飯
9. 瑤柱蛋白黑松露炒飯
10. 火雞皇忌廉焗飯○/意粉○ (選一)

選一

選一

小食

1. 雞中翼系列○奧爾良辣/○瑞士/○柚子 (+\$20) (選一)
2. 菠蘿咕嚕腸
3. 蔬菜春卷○/ 咖喱角 ○ (選一)
4. 麻辣魚餅
5. 越式小食拼盆
6. 日式煎餃子
7. 咖喱三寶 (豬皮, 魚蛋, 蘿蔔)

選一

選一

甜品

1. 芝士餅系列 (方型-半個)
2. 聖誕芭芙
3. 聖誕芒果布甸
4. 迷你鮮果撻
5. 迷你 Tiramisu 撻
6. 迷你軟朱古力撻
7. 聖誕迷你冬甩
8. 磚仔西多士 ○糖膠/○甜奶/○開心果餡 (+\$20) (選一)

選二

選一

聖誕
自選套餐



\$3,238.

22-25位 ±2位

聖誕
自選套餐



\$2,128.

16-18位 ±2位

比治餐飲服務集團有限公司



2757-0161

2779-2222 服務熱線

Fax: 8100-3161



9135-2196

燒盆

原價 套餐價

推介 聖誕火雞 (10-12P起)

\$898

—

1. 蜜桃伴聖誕火雞 (2P起) \$220 **\$210** 磅
2. 燒戴安娜西冷牛扒 \$520 **\$490** kg
3. 酥皮焗原條威靈頓牛柳 (白菌汁、法式芥末) \$580 **\$550** kg
4. 焗牛柳實雲酥 (白菌汁) \$530 **\$500** kg
5. 原條香草燒牛柳 (黑松露白菌忌廉汁) \$530 **\$500** kg
6. 三文魚酥盒 \$500 **\$470** kg
7. 西梅釀豬柳 (紅酒汁) \$310 **\$290** kg
8. 美式BBQ豬肋骨 (燒烤汁) \$325 **\$300** 排
9. 焦糖菠蘿焗金門火腿 (紅酒勿嗲利汁) \$270 **\$250** 細盆
10. 烤原隻巴馬厘土聖雞 (紅酒汁) \$390 **\$360** 隻
11. 英倫烤羊腩配燒風燈薯 (蒜茸、薄荷汁) \$638 **\$600** 隻

意粉/長通粉/飯

1. 卡邦尼意粉 \$230 **\$220** 細盆
2. 黑松露忌廉什菌意粉 \$230 **\$220** 細盆
3. 焗法式肉醬意粉 \$230 **\$220** 細盆
4. 白酒忌廉汁海鮮焗... \$230 **\$220** 細盆
5. 蒜茸大蝦忌廉炒意粉 / 長通粉 \$260 **\$245** 細盆
6. 火雞皇忌廉焗飯 / 意粉 \$230 **\$220** 細盆

日式

1. 松板牛肉粒 \$280 **\$250** 細盆
2. 田樂燒雞 \$260 **\$240** 細盆
3. 蒲燒鰻魚 \$0 **\$0** 細盆
4. 三文魚西京燒 \$420 **\$400** 細盆
5. 日式炭燒豬頸肉 \$260 **\$240** 細盆
6. 日式炭燒雞扒 \$250 **\$230** 細盆
7. 清酒牛油錫紙焗鮮什菌 \$260 **\$240** 細盆
8. 日式炒野菜 \$180 **\$160** 細盆
9. 日式海鮮炒飯 / 烏冬 \$230 **\$220** 細盆
10. 鰻魚炒飯 \$260 **\$240**

咖喱

1. 馬來咖喱蛋什菜 \$230 **\$220** 細盆
2. 馬來咖喱牛腩 跟: \$270 **\$250** 細盆
3. 泰式青咖喱雞扒 / 豬扒 飯 / 法包 \$260 **\$240** 細盆
4. 馬來咖喱魚柳 \$260 **\$240** 細盆

西式

原價 套餐價

1. 菠蘿咕嚕腸 \$120 **\$110** 打
2. 原盅焗紅酒告喇士牛肉 \$390 **\$360** 大盆
3. 燒橙皮煙鴨胸 \$240 **\$220** 細盆
4. 牛油香草香煎魚柳 \$250 **\$220** 細盆
5. 拿坡里燒辣雞扒 \$230 **\$220** 細盆
6. 黑松露什菌焗忌廉薯 \$200 **\$180** 細盆
7. 白菌火雞粒忌廉汁焗薯蓉 \$200 **\$180** 細盆
8. 吞拿肉肉醬鴛鴦焗忌廉薯蓉 \$220 **\$200** 細盆
9. 忌廉汁芝士焗椰菜花 / 西蘭花 \$180 **\$170** 細盆
10. 繽紛聖誕海鮮蟹子炒飯 \$230 **\$210** 細盆

中式

1. 芝麻西檸雞 \$250 **\$230** 細盆
2. 脆皮咕嚕肉 \$250 **\$230** 細盆
3. 香橙 / 京都 / 椒鹽 - 排骨 \$250 **\$220** 細盆
4. 川椒 / 咕嚕雞球 \$250 **\$220** 細盆
5. 粟米 / 咕嚕炸魚柳 \$250 **\$220** 細盆
6. 羅漢上素 \$240 **\$220** 細盆
7. 陳麻婆豆腐 \$200 **\$180** 細盆
8. 瑤柱金菇扒西蘭花 \$210 **\$190** 細盆
9. 川椒什菌炒翠玉瓜 \$200 **\$190** 細盆
10. 福建炒飯 \$230 **\$220** 細盆
11. 鴛鴦炒飯 \$230 **\$220** 細盆
12. 生炒菠蘿雞絲飯 \$210 **\$190** 細盆
13. 豉油皇魷魚鬚炒麵 \$220 **\$210** 細盆
14. 金菇瑤柱炆伊麵 \$260 **\$240** 細盆
15. 干炒黑椒牛柳絲意粉 \$230 **\$220** 細盆
16. 星州炒米 / 廈門炒米 \$220 **\$210** 細盆
17. 麻辣肥牛炒一丁 \$230 **\$220** 細盆

小食系列 (2打起)

1. 咖喱三寶 \$250 **\$230** 細盆
2. 椒鹽魷魚鬚 \$280 **\$260** 細盆
3. 炭燒雞串 (2打) \$220 **\$200** 盆
4. 瑞士雞中翼 (2打) \$240 **\$220** 盆
5. 土匪燒雞翼 (2打) \$240 **\$220** 盆
6. 明太子雞翼 (10只) \$280 **\$260** 盆
7. 芝麻雞翼 \$260 **\$240** 打
8. 星州素菜春卷 / 咖喱角 \$90 **\$84** 打
9. 網絲蝦卷 \$96 **\$90** 打

沙律/頭盤

	原價	套餐價	
1. 煙三文魚牛油果鮮果沙律	\$420	\$380	盆
2. 巴馬腿蜜瓜芝士	\$460	\$420	盆
3. 大蝦沙律	\$320	\$300	細盆
4. 法式紅腰豆什果沙律 *	\$230	\$210	細盆
5. 意式什肉香草長通粉沙律	\$230	\$210	細盆
6. 比治凱撒沙律 *	\$190	\$180	細盆
7. 牛油果藜麥廚師沙律 *	\$230	\$210	細盆
8. 英式芥末薯仔沙律 *	\$200	\$180	細盆

* 可加面: (大蝦 / 巴馬腿 / 煙三文魚 +\$75)

暖沙律

9. 麻醬雞絲粉皮沙律	\$220	\$200	細盆
10. 沙嗲牛肉撈檬	\$200	\$180	細盆
11. 香茅豬扒撈檬	\$200	\$180	細盆

甜品杯系列

1. Tiramisu			
2. 木糠布甸			
3. 芒果布甸			
4. 鮮奶蛋白	\$252	\$230	打
5. 法式焦糖燉蛋			
6. 瑞士芝士			
7. 椰汁馬豆布甸			

聖誕甜品系列

1. 聖誕芒果布甸 (5磅)	\$320	\$300	盆
2. 迷你忌廉巴夫	\$84	\$75	打
3. 英式提子吉士麵包布甸 熱	\$340	\$325	盆
4. 咖啡凍餅	\$240	\$220	打
5. 朱古力凍餅	\$240	\$220	打
6. 啫喱糖	\$240	\$220	盆

飲品

	原價	套餐價	
1. 橙汁/蘋果汁 (2公升)		\$55	支
2. 各式膠樽庄汽水 (1.25公升)		\$25	支
3. 凍自家製飲品 (柚子蜜/凍檸檬/咖啡/茶)		\$20	杯
4. 道地蜂蜜綠茶 (1.5公升)		\$30	支

自家製芝士餅系列

	1磅	2磅	
1. Tiramisu Cake	\$240	\$400	個
2. 瑞士芝士蛋糕	\$240	\$400	個
3. 藍莓芝士餅	\$270	\$450	個
4. 特濃軟朱古力蛋糕	\$300	\$495	個

- 訂購滿 HK\$2,000 (以折實計), 即可獲免費送貨服務壹次 ~ HK\$1,001 至 HK\$1,999 收取運輸費 HK\$230. ~ HK\$1,000 以下收取運輸費 HK\$300.
- 尾數只接受現金付款。
- 節日期間12月18號至26號, 31日及1月1日只接受車邊交收。
- 柯打需於送貨日期前五個工作天確認及支付一半訂金, 一經確認, 恕不可修改及取消, 而所收款項將不作退還。
- 上樓送貨 (+\$150), 無升降機直達者, 上樓梯者, 運輸費用則另議。過海隧道費另計



可在以下地點交付訂金

比治餐飲服務有限公司 * 荳灣柴灣角街83-93號3樓1-2室 Tel: 2757-0161
 又一間 * 荳灣橫龍街32-40號興盛工業大廈地下G號舖 Tel: 2408-7139
 * 荳灣柴灣角街83-93號榮興工業大廈G04舖地下 Tel: 2301-1010

比治餐飲服務集團有限公司

熱線: 2757-0161
 / 2779-2222

9135-2196

BridgeCatering.hk