Bridge Catering Menu 2026 Christmas

聖誕特別推介

	原價	套餐價	
1.野味雞手打烏冬沙律(芝麻汁)	$210	$200	細盆
2.蟲草花蒸雞手打烏冬/ 拉麵 (熱)	$270	$250	細盆
3.淮山杞子雙耳炒秋葵	$200	$180	細盆
4.原條燒荷蘭牛柳(1KG)-(白菌汁)	$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) **(配:牛油果沙沙醬)(可加:煙三文魚/巴馬腿/大蝦 +$75)	$380	$360	盆
9.海草沙律配柚子芥末油醋 **(可加:煙三文魚+$75/ 沙爹牛肉+$40/ 香茅豬扒+$40)	$400	$380	細盆
10.米紙手卷 (每條開二) (加州卷 / 沙律大蝦+20/鰻魚蛋+20 /吞拿魚+10)	$260	$220	打
11.炸鮮奶卷	$110	$100	打
12.手工酸種飽或脆多士(約16片) **(配:牛油果沙沙醬) (可加:煙三文魚 / 巴馬腿 / 大蝦黑魚子+75)	$460	$440	盆
13.手撕雞 腸粉 / 粉皮+$30	$210	$200	細盆
14.葡國雞	$260	$240	細盆
15.煎韭菜餃	$90	$80	打

12月7日前

訂購VIP套餐 更可享

85折優惠

3重驚喜優惠 聖誕套餐

1 12月14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

送以下其中一款

1) 瑞士雞中翼 2打
2) 土匪雞中翼 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) 聖誕迷你牛角包 2打
9) 沙嗲牛肉 撈檬粉/海草沙律 (+$20) 細盆
10) 芝士粟米火腿白菌汁意粉 細盆
11) 煎韭菜餃 2打
12) 炸鮮奶卷 2打

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
MAS-2026

聖誕 黃金 VIP 自選套餐

$6,480.

45-48位 ±2位

○可選 ✓已選

麵包

1. 法式麵包籃 ✓

頭盆&沙律

選一

1. 巴馬腿/煙三文魚-拌蜜瓜 ○
   *可轉:蜜桃伴聖誕火雞
2. 野雞麻醬伴手打烏冬 ○
3. 京式麻醬雞絲粉皮 / 手撕雞粉皮 ○
4. 京式鴨片伴粉皮 ○

選二

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-)

主菜(焗爐)

選一

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) ○

選一

5. 焦糖菠蘿焗金門火腿(勿爹拿汁) ○
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 ○

主菜(熱爐)

選三

1. 原盅燉告喇士牛肉 ○
2. 蜜薯芥茉牛柳粒 ○
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 ○

蔬菜

選二

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 ○

麵食

選二

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 ○

意粉○/長通粉○ (選一)

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. 豉油皇魷魚鬚炒麵 ○
10. 黑椒雞球炒一丁 ○
11. 星州炒米○/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 ○

小食

選二

1. 雞中翼系列○(選一)土匪/ ○瑞士/○柚子 (+$20) ○
2. 日式薯絲蝦○/蔗蝦○ (選一) ○
3. 菠蘿咯嗲腸 ○
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. 聖誕迷你牛角包 ○
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

'MAS-2026

○可選　✓已選

		B ✓	C ✓
麵包	1. 法式麵包籃		
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. 京式麻醬雞絲粉皮 / 手撕雞粉皮	○	○
	3. 藜麥比治凱撒沙律*	選一 ○	選一 ○
	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-)		
主菜(燒腊)	1. 焦糖菠蘿焗金門火腿(勿爹拿汁)	○	○
	2. 三文魚酥盒	○	●
	3. 燒戴安娜西冷(黑松露白菌忌廉汁) (1kg生計)	選一 ○	選一 ●
	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	○	○
主菜(熱腊)	1. 金粟魚柳	○	○
	2. 公司小炒皇(+$30)	○	○
	3. 脆皮咕嚕肉	○	○
	4. 香橙肉排	選一 ○	選一 ○
	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)	○	○
蔬菜	1. 日式炒野菜	○	○
	2. 蔬地炒什菜	○	○
	3. 干焗麻辣翠肉瓜	選一 ○	選一 ○
	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)	○	○
麵食	1. 鴛鴦焗肉醬	○	○
	2. 卡邦尼炒 } 意粉○/長通粉○ (選一)	○	○
	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)	選一 ○	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)	○	○
小食	1. 雞中翼系列 ○土匪/○瑞士/○柚子(+$20)(選一)	○	○
	2. 菠蘿咯嗲腸	○	○
	3. 蔬菜春卷○/ 咖喱角○ (選一)	選一 ○	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)	○	○
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	選二 ○	選一 ○
	6. 迷你軟朱古力撻	○	○
	7. 聖誕迷你牛角包	○	○
	8. 磚仔西多士 ○糖膠/○甜奶/○開心果餡(+$20)(選一)	○	○

聖誕 自選套餐 B

$3,238.

22-25位 ±2位

聖誕 自選套餐 C

$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

BridgeCatering.hk

MAS-2026



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.焗牛柳寶雲酥(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.西梅燒釀豬柳(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(紅酒勿喱利汁)	$270	$250 細盆
10.烤原隻巴馬班厘士聖誕雞(紅酒汁)	$390	$360 隻
11.英倫烤羊脾配燒風燈薯(蒜茸.薄荷汁)	$638	$600 隻

西式

	原價	套餐價
1. 菠蘿咯嗲腸	$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. 吞拿魚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

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

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

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	$240	$220 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

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

咖喱

跟：飯/法包

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

比治餐飲服務集團有限公司
熱線: 2757-0161 / 2779-2222
9135-2196
BridgeCatering.hQ

比治餐飲服務集團有限公司 熱線: 2757-0161 / 2779-2222

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 / 手撕雞 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

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/凍檸賓/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

甜品杯系列

1. Tiramisu
2. 木糠布甸
3. 芒果布甸
4. 鮮奶蛋白
5. 法式焦糖燉蛋

$252 **$230** 打

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

1. 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.
2. 尾數只接受現金付款。
3. 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。
4. 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。
5. 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

9135-2196

BridgeCatering.hQ

可在以下地點交付訂金

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

MAS-2026