

船河套餐

2757-0161

日式照燒雞
燒金菇牛肉卷
汁燒豬頸肉
日式炒野菜
焗肉醬意粉
豉油王什菜炒麵
生炒菠蘿雞絲飯
牛腩咖喱(配:飯)
(18-22位) \$2,288.-
(35-42位) \$3,688.-

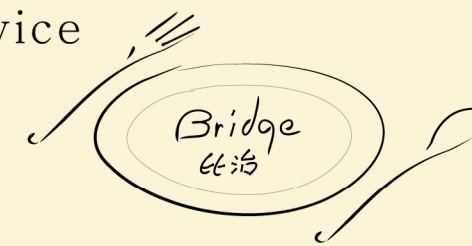
泰式魚餅
甜酸花枝丸
煎日式餃子
菠蘿咕嚕鴨
鳳尾蝦米網卷
星州蔬菜咖喱角
瑞士雞中翼

Bridge

Outside catering
MENU



到會服務
Outside catering service
Tel: 27570161



專人為你 Tailor Made For You
製定餐單. 配搭得宜.
豐儉由人



自選主菜一款
(配:白飯/意粉)

- | | |
|-----------|-----------|
| 1. 燒金菇牛肉卷 | 7. 日式照燒雞 |
| 2. 大和牛肉 | 8. 西檸芝麻雞 |
| 3. 柱候蘿蔔牛腩 | 9. 瑞士雞中翼 |
| 4. 京都肉排 | 10. 宮保雞丁 |
| 5. 椒鹽排骨 | 11. 粟米龍利柳 |
| 6. 越式香茅豬扒 | 12. 咕嚕魚柳 |

以上均配:

- 各式菜蔬 · 小食 \$ 85.- 盒
- 特式菜蔬 · 小食 · 甜品杯 / 沙律 / 鮮果杯 / 芝士餅 \$ 100-\$110 盒

特上日式便當盒

19. 日式便當盒

- 手羽油揚 / 鹽酥雞
- 燒金菇牛肉卷 / 滑蛋豬扒 / 炭燒豬頸肉
- 海草沙律伴凍蝦
- 日式蟹籽炒飯
- 木糠布甸杯

加 \$10- 可轉:
冷稻庭手打烏冬
/ 日式奄列飯

\$ 130-盒

13. 岩手燒雞卷
14. 豬柳哥頓布
15. 松板牛柳粒
16. 酥皮龍利柳
17. 酥皮三文魚
18. 燒戴安娜西冷

\$ 165-盒

\$ 200-盒

(配:蒜香煙肉炒意粉 / 日式五目飯 /
白菌忌廉飯 / 生炒菠蘿雞絲飯)

以上均配:

- 煙肉津白 / 江戶炒什菌 ·
- 日式薯絲蝦 / 越式辣魚餅 ·
- 溫泉蛋海草沙律 / 鮮蝦沙律 ·
- 迷你樽庄甜品杯 / 瑞士藍梅芝士餅

素菜便當盒

20. 紅燒素海珍
21. 鮮支竹伴素雞
22. 羅漢上素
23. 素珍扒豆腐 (配:白飯)

以上均配:

- 清炒時蔬 · 甜酸素根 \$ 90.- 盒
- 清炒小唐菜 · 腐皮素菜卷 · 鮮果杯... \$ 110-盒

全部便當均配:
紙包飲品 / 罐庄飲品 / MEKO純水
註: **每款飯盒10盒起**



\$ 1,998.- A (15-18位)

- 汁燒雞串
- 甜酸花枝丸
- 蔬地時蔬
- 沙拉排骨
- 吉列龍利
- 日式照燒雞
- 焗肉醬意粉
- 牛腩咖喱(配:飯)
- 比治什果沙律
- 芒果布甸
- 意大利咖啡餅
- 道地蜂蜜綠茶 (1.5L)

\$ 2,498.- B (15-18位)

- 日川椒鹽雞中翼
- 日式薯絲蝦
- 越式香茅豬扒
- 焗葡式石班
- 燒金菇牛肉卷
- 日式炒野菜
- 焗意式肉醬長通粉
- 瑤柱蛋白海鮮炒飯
- 鮮果盆
- 比治什果沙律
- 芒果布甸
- 藍梅芝士餅
- 道地蜂蜜綠茶 (1.5L)

\$ 3,398.- C (20-25位)

- 汁燒雞串
- 星加坡春卷
- 甜酸花枝丸
- 日川椒鹽雞中翼
- 京都排骨
- 焗煙豬柳
- 香草鴛鴦石班伴什菌
- 芝士汁焗西蘭花
- 生炒菠蘿雞絲飯
- 瑞士汁野菜炒烏冬
- 華都夫沙律
- 芒果布甸
- 意大利咖啡餅
- 迷你軟朱古力撻
- 道地蜂蜜綠茶 (1.5L)

DELUXE D (20-25位)
\$ 4,398.-

- 薯茸芝士焗咯嗲腸
- 日式薯絲蝦
- 汁燒雞串
- 酥皮三文魚
- 金菇牛肉卷
- 焗金門火腿
- 蔬地時蔬
- 意大利醬辣肉腸意粉
- 瑤柱海鮮蛋白炒飯
- 蕃茄碎蛋酥盒
- 淡忌廉芝士魚子釀蛋
- 巴馬腿蜜瓜芝士沙律
- 華都夫沙律
- 芒果布甸
- 藍梅芝士餅
- 迷你忌廉泡芙
- 道地蜂蜜綠茶 (1.5L)

Tel: 2757-0161
Fax: 8100-3161

Whatsapp: 9135-2196



比治餐飲服務集團有限公司

Bridge Catering Service (Holding) Co., Ltd.

凍小點

(每款2打起)

煙蝦多士	\$ 90 (打)
煙三文魚麥包	\$ 90 (打)
鮮蝦伴魚子	\$ 90 (打)
火腿露筍卷	\$ 66 (打)
西芹條釀芝士	\$ 90 (打)
迷你鮮果撻	\$ 102 (打)
魚子醬蛋片	\$ 90 (打)
串波蘿腸仔	\$ 72 (打)
芝士火腿飽	\$ 66 (打)
沙樂美腸水欖	\$ 90 (打)
菠蘿火腿片	\$ 66 (打)
蕃茄碎蛋酥盒	\$ 102 (打)

沙律 / 冷盤

大盆 / 細盆

比治什果紅腰豆沙律	\$ 320 / \$ 180
鮮蝦沙律	\$ 450 / \$ 245
巴馬腿蜜瓜芝士沙律	\$ 380 / \$ 210
華都夫沙律	\$ 310 / \$ 175
英式芥末薯仔沙律	\$ 250 / \$ 145
什肉香草長通粉沙律	\$ 250 / \$ 145
芒果沙律	\$ 350 / \$ 195
凱撒沙律	\$ 260 / \$ 150
鮮菜沙律	\$ 250 / \$ 145
(跟：油醋/意大利汁/千島汁)	
* 燒薄片西冷	\$ 350 (kg)
挪威煙三文魚	\$ 460 (500gm)

三文治

(每款4份起)

煙三文魚麥包三文治	\$ 40 (份)
吞拿魚三文治	\$ 23 (份)
火腿芝士三文治	\$ 23 (份)
蕃茄碎蛋三文治	\$ 23 (份)
燒牛肉 / (雞) 三文治	\$ 33 (份)
開面法包：蜜桃伴燒雞	\$ 15 (件)
開面法包：煙三文魚	\$ 24 (件)
扒芝士雞治	\$ 22 (4小件)
扒芝士火腿治	\$ 22 (4小件)

WhatsApp: 9135-2196

Tel: 2757-0161 Fax: 8100-3161

Facebook: BridgeCatering.hk

Email: info@bridge-catering.com.hk

Website: www.bridge-catering.com.hk

熱小點

(每款2打起)

磨菇雞肉酥 / 蘋果酥	\$ 144 (打)
杏仁酥	\$ 126 (打)
迷你蛋撻仔	\$ 60 (打)
炸手指魚柳	\$ 84 (打)
越式辣魚餅	\$ 60 (打)
星州蔬菜春卷 / 咖喱角	\$ 78 (打)
串燒拼盆 (雞, 牛, 豬各一打)	\$ 384 (盆)
日式薯絲蝦	\$ 120 (打)
咯嗲腸	\$ 84 (打)
甜酸花枝丸	\$ 72 (打)
煎日式餃子	\$ 72 (打)
鹵水雞翼	\$ 12 (全) \$ 10 (中)
日川椒鹽雞翼	\$ 12 (全) \$ 10 (中)
瑞士雞翼	\$ 12 (全) \$ 10 (中)
中式點心拼盆	\$ 200 (盆)
越式小食拼盆	\$ 330 (盆)

中式熱盤

大盆 / 細盆

楊州炒飯	\$ 230 / \$ 130
干燒伊麵	\$ 230 / \$ 130
星州炒米 / 星州炒飯	\$ 250 / \$ 145
羅漢上素	\$ 270 / \$ 155
雙菇扒豆腐	\$ 280 / \$ 160
炒時蔬	\$ 250 / \$ 145
脆皮咕嚕肉	\$ 270 / \$ 155
淮香椒鹽排骨	\$ 270 / \$ 155
麻辣川椒雞球	\$ 260 / \$ 150
掛醬京都排骨	\$ 270 / \$ 155
柱侯蘿蔔炆牛腩 (配：白飯+\$20-)	\$ 280 / \$ 160
中式牛柳脯	\$ 350 / \$ 195
芝麻西檸雞	\$ 240 / \$ 140
鹽酥炸魚柳	\$ 280 / \$ 160
鴛鴦炒飯	\$ 260 / \$ 150
福建炒飯	\$ 260 / \$ 150
蛋白什菌炒飯	\$ 230 / \$ 130
生炒菠蘿雞絲飯	\$ 230 / \$ 130
瑤柱海鮮蛋白炒飯	\$ 320 / \$ 180

熱盤

大盆 / 細盆

焗新鮮薯茸-黑松露忌廉什菌汁	\$ 280 / \$ 160
芝士白汁焗西蘭花	\$ 230 / \$ 130
什菌燒翠肉瓜	\$ 240 / \$ 140
* 吉列龍利柳-他他汁	\$ 240 / \$ 140
焗酥皮三文魚-白酒忌廉汁	\$ 388 (kg)
香草鴛鴦石班伴什菌	\$ 300 / \$ 170
龍脷柳伴忌廉薯	\$ 280 / \$ 160
焗焦糖金門煙火腿-勿夢拿汁	\$ 340 / \$ 190
香煎薄片豬柳-拔蘭地汁	\$ 260 / \$ 150
越式香茅豬	\$ 270 / \$ 155
芝士釀豬柳哥頓布-千島汁	\$ 330 / \$ 185
焗煙豬柳-青胡椒汁	\$ 340 / \$ 190
燒金沙骨	\$ 330 / -
* 西梅釀燒豬柳-紅酒汁 (2KG起)	\$ 220 (kg)
* 焗威靈頓牛柳 (2KG起)	\$ 450 (kg)
* 燒戴安娜西冷牛扒 (生計)	\$ 390 (kg)
* 燒蒜味羊腩 (約4-5磅-生計)	\$ 525 (隻)
* 燒羊架 (7支骨)-蒜茸汁	\$ 420 (排)
些哩酒車沙燒雞	\$ 260 / \$ 150
扒雞青胡椒粒汁	\$ 260 / \$ 150
焗拿坡里辣雞扒	\$ 260 / \$ 150
焗葡國雞	\$ 260 / \$ 150
紅酒燴煙鴨胸	\$ 330 / \$ 185
燒橙皮煙鴨胸	\$ 330 / \$ 185
京式醬燒鴨	\$ 340 / -
韓醬炸雞	\$ 300 / \$ 200

日式料理

大盆 / 細盆

照燒芝麻雞翼	\$ 240 (打)
明太子釀手羽 (雞翼)	\$ 300 (打)
燒金菇牛肉卷	\$ 330 / \$ 185
松板牛柳粒	\$ 390 / \$ 215
日式清酒燒豬頸肉	\$ 330 / \$ 185
日式照燒雞	\$ 260 / \$ 150
麵醬田樂燒雞	\$ 280 / \$ 160
岩手燒雞卷	\$ 300 / \$ 170
鰻魚蛋絲炒飯	\$ 400 / \$ 220
* 日式炒飯	\$ 270 / \$ 155
日式炒野菜	\$ 220 / \$ 125
牛油清酒燒什菌	\$ 300 / \$ 170

咖喱

大盆 / 細盆

海南牛腩咖喱	\$ 340 / \$ 190
海南燒雞咖喱	\$ 280 / \$ 160
海南海鮮咖喱	\$ 330 / \$ 185
海南什菜咖喱	\$ 250 / \$ 145
日式咖喱龍脷柳/雞扒/豬扒	\$ 330 / \$ 185
(均可配：白飯 / 脆皮包)	

意式粉類

大盆 / 細盆

焗肉醬意粉/長通粉	\$ 230 / \$ 130
焗海鮮扁意粉	\$ 330 / \$ 185
芝士焗吞拿魚意粉	\$ 260 / \$ 150
芝士焗素菜寬麵	\$ 200 / \$ 115
芝士莧菜蜆肉意粉/長通粉	\$ 260 / \$ 150
意大利醬焗辣肉腸	\$ 290 / \$ 165
黑松露白菌炒意粉-忌廉汁	\$ 280 / \$ 160
西西里肉醬炒意粉/長通粉	\$ 260 / \$ 150
蒜香大蝦香草醬炒意粉	\$ 380 / \$ 210
卡邦尼意大利粉	\$ 260 / \$ 150

甜品

大盆 / 細盆

藍莓芝士餅 (1磅/2磅)	\$ 360 / \$ 200
美國 / 照燒芝士餅 (1磅/2磅)	\$ 330 / \$ 185
意大利咖啡蛋糕 (1磅/2磅)	\$ 330 / \$ 185
* 軟朱古力餅 (1磅/2磅)	\$ 360 / \$ 200
魔鬼朱古力餅 (1磅/2磅)	\$ 420 / \$ 230
木糠布甸 / Tiramisu撻	\$ 90 (打)
迷你軟朱古力撻	\$ 102 (打)
芒果布甸 / 椰汁馬豆糕	\$ 220 / \$ 125
鮮果盆	\$ 300 / \$ 170
啫喱糖	\$ 180 / \$ 105
* 椰汁西米露 (10-12碗)	\$ 180 (桶)
* 芒果撈 (10-12碗)	\$ 240 (桶)
* 楊枝甘露 (10-12碗)	\$ 260 (桶)
* 香芋紫米露 (10-12碗)	\$ 220 (桶)
迷你樽庄甜品杯	\$ 216 (打)

訂購注意事項

- * 需預訂食物
- 柯打須在三日前預訂, 經確認後, 恕不能修改及退回訂金
- 凡購滿HK\$2,000, 即可獲免費送貨服務一次 (離島區除外, 港島區則計回隧道費)
- 柯打須在三日前預訂, 經確認後, 恕不能修改及退回訂金
- 上落樓梯費另議

