

# Catering

starting from **20 PAX**

## CATERING MENU

### 西式

\$0/PAX

- 挪威三文魚伴田園沙律
- 德國薯仔沙律
- 芝士火腿三文治
- 西班牙橡果飼黑毛豬配蜜瓜
- 墨西哥薄脆配肉醬蕃茄沙沙
- 香草炸雞翼
- 意式烘蛋餡餅
- 卡邦尼意粉
- 法式香脆蜜糖芥末雞扒配薯蓉

### 東南亞

+ \$50/PAX

- 泰式蝦片
- 絲網春卷、香辣魚餅
- 南乳雞翼、香脆吉列蝦
- 沙嗲雞肉、豬肉串燒
- 無骨海南雞
- 馬拉蓋炒雜菜（不辣）
- 鮮蝦柚子沙律
- 豬肉碎生菜包
- 菠蘿海鮮炒飯
- 蝦頭膏雞粒炒飯
- 慢煮咖喱牛坑腩 配油酥餅
- 椰汁西米糕及斑蘭糕
- 肉骨茶

### 商務小食

+ \$35/PAX

- 巴馬火腿伴蜜瓜
- 鵝肝醬伴黑魚子醬多士
- 普羅旺斯式焗白菌
- 挪威三文魚芝士卷
- 蘆筍伴意大利煙腩卷
- 意式烘蛋餡餅
- 香草乾邑田螺酥皮盒
- 芝士火腿三文治
- 雜錦草莓拿破崙
- 意大利慕絲蛋糕

### 自選西式 + 侍應服務

此套餐提供自助餐爐及保溫燈

#### 前菜(選三款)

- 蟹肉蛋沙律撻
- 柚子大蝦撻
- 芥末龍蝦沙律法包
- 煙三文魚青瓜片
- 軟芝士火腿卷
- 松露雜菌撻
- 明太子薯仔沙律

#### 小食(選三款)

- 唐楊炸雞
- 香草蛇餅腸
- 汁燒免治雞肉棒
- 松露炙燒帆立貝刺身
- 德國豬手
- 鮮茄肉丸
- 千島吉列蝦
- 明太子玉子燒迷你漢堡

#### 主食(選兩款)

- 鮮茄肉醬扁意粉
- 卡邦尼長通粉
- 青醬雞胸扁意粉
- 黑松露雜菌扁意粉
- 鰻魚炒飯
- 飛魚子蟹肉炒飯
- 泡菜黑豚肉炒飯

#### 甜品(選兩款)

- 迷你鮮果芝士蛋糕
- 迷你雜錦菠蘿皮忌廉泡芙
- 杏仁朱古力布朗尼
- 紅桑莓吉士撻

+ \$150/PAX

如升級至廚師到會 +\$1200

the BLACK HALL