



## 膳食推介

<p><b>大澳棚屋風味餐</b> <b>大澳居民住家飯，體驗棚屋生活</b> 時令湯水 大澳蝦膏蒸豬頸肉 粟米魚塊 菠蘿生炒骨 清炒靚時蔬 奉送絲苗白飯 十人一席 (最少訂 2 席, 無冷氣)</p> <p>棚屋風味餐是大澳居民預備的家常便飯，讓參加者體驗棚屋生活，參加者須要協助分派餐具，湯及飯分配均以自助形式。</p> <p>以上菜單只供參考 大澳居民會因應街場筵菜的供應而調整菜式</p> <p><b>每圍 \$1,000</b> (最多 40 人)</p> <p>*只限星期一至六及每年 11 月至下年度 2 月</p>	<p><b>水鄉風情餐</b> <b>大澳居民主理，可觀賞河涌景色</b> 豆腐粟米羹 薯仔蚊雞翼 三色蒸水蛋 青瓜魚旦/魚片、粉絲 清炒靚時蔬 奉送絲苗白飯 十人一席 (無冷氣)</p> <p>座位能否安排在河涌旁是乎餐廳當日安排而定 (最少 2 席；最多可容納 7 席)</p> <p><b>每圍 \$1,000</b></p>
<p><b>食店餐(2A)</b> 白灼生海蝦 雞茸粟米羹 清蒸海上鮮 生炒骨 大澳蝦醬蒸豬頸肉 貴妃雞 魚香茄子煲 清炒時蔬 奉送絲苗白飯 十人一席</p> <p><b>每圍 \$1,280</b> (最多可容納 90 人)</p>	<p><b>食店餐(2B)</b> 白灼生海蝦 / 豉油皇乾煎蝦 貴妃雞一隻 客家籠仔蒸菜心 / 芝士海皇焗南瓜 咸鮮蝦乾荷葉籠仔飯 / 金牌蝦醬撈生麵 香煎招牌墨魚餅 / 墨魚鍋貼小唐菜 芙蓉扒山水豆腐 本地鱸魚兩食 香芒汁鱸魚柳 / 菊花鱸魚羹 奉送絲苗白飯 十人一席</p> <p><b>每圍 \$1,480</b> (最多可容納 90 人)</p>

<p style="text-align: center;"><b><u>食店餐(2C)</u></b></p> <p>白灼生海蝦 / 豉油皇乾煎蝦 金牌炭燒燒鵝半隻 芝士海皇焗南瓜 咸鮮蝦乾荷葉籠仔飯 / 金牌蝦醬撈生麵 香煎招牌墨魚餅拼鍋貼小唐菜 大海斑兩味 碧綠炒斑球 / 蒜蓉蒸斑頭腩 奉送絲苗白飯 十人一席 <b>每圍 \$2,180</b> (最多可容納 90 人)</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>酒家餐(3A)</u></b></p> <p>鮮魷蒸肉餅 瑤柱蒸水蛋 豉油皇雞翼 京都肉排 大澳風味時蔬 楊州炒飯 家鄉炒米 豉油王炒麵 十人一席 <b>每圍 \$970</b> (最多可容納 150 人)</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>酒家餐(3B)</u></b></p> <p>粟米魚肚羹 白灼鮮海蝦(斤半) 秘製鹽焗雞壹只 清蒸大澳雙海魚 椒鹽肉排 西檸素鴨 鮮魷蒸肉餅 清炒靚時菜 大澳蝦醬炒飯 夏門炒米 奉送絲苗白飯 十人一席 <b>每圍 \$1,250</b> (最多可容納 150 人)</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>酒家餐(8A)</u></b></p> <p>粟米魚肚羹 白灼海蝦(斤半) 秘製鹽焗雞壹只 梅子蒸烏頭(兩條) 或 五柳班塊 京都肉排 或 西檸素鴨 紅燒山水豆腐 或 蝦醬蒸豬腩肉 菜膽素鮑魚片 郊外靚時蔬 奉送絲苗白飯 十人一席 <b>每圍 \$1,280</b> (最多可容納 400 人)</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>酒家餐(8B)</u></b></p> <p>西湖牛肉羹 白灼海蝦(斤半) 上湯菜膽雞壹只 玉鮑片扒時蔬 招牌羅漢上素 蒜蓉蒸扇貝(12 隻) 清蒸紅魚/石蚌 (兩條) 郊外靚時蔬 奉送絲苗白飯 十人一席 <b>每圍 \$2,080</b> (最多可容納 400 人)</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>酒家餐(8C)</u></b></p> <p>海皇豆腐羹 沙律海鮮卷 脆皮炸子雞壹只 大澳蝦醬蒸鮮魷 或 蒜蓉蒸鮮魷 芝士焗波士頓龍蝦(伊麵底)(兩斤) 清蒸大連鮑 (12 只) 清蒸大青斑 (一條) 或 沙巴龍躉 (一條)(約兩斤) 金銀蛋浸時蔬 大澳特色炒飯 或 楊州炒飯 十人一席 <b>每圍 \$3,080</b> (最多可容納 400 人)</p>