

## 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></p> <p>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</p> <p>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餸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></p> <p>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</p> <p>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>
--	--

有效日期：2019 年 1 月 1 日至 12 月 31 日

<p><b>酒家餐(3A)</b></p> <p>粟米魚肚羹 白灼鮮海蝦(一斤) 瑤柱蒸水蛋 吉列炸魚柳 菠蘿生炒骨 西芹炒素雞 北菇蒸滑雞 本地靚油菜 絲苗白飯 十人一席</p> <p><b>每席 \$1,130</b> (最多可容納 90 人)</p>	<p><b>酒家餐(3B)</b></p> <p>大澳粟米魚肚羹 白灼生海蝦(一斤) 古法鹽焗雞(一隻) 生煎墨魚餅 菠蘿生炒骨 西檸素鴨 蝦醬蒸腩肉 清炒油茶 絲苗白飯 十人一席</p> <p><b>每席 \$1,200</b> (最多可容納 90 人)</p>
<p><b>酒家餐(3C)</b></p> <p>粟米冬茸羹 北菇扒時蔬 江南春卷 菠蘿咕嚕素雞 西檸素鴨甫 羅漢上素 清炒靚時菜 豉油皇蒸豆腐 絲苗白飯 十人一席</p> <p><b>每席 \$1070</b> (最多可容納 90 人)</p>	<p><b>食店餐 6A</b></p> <p>是日靚湯 麻婆豆腐 生炒骨 蝦膏炒時蔬 火腿炒蛋 絲苗白飯</p> <p>十人一席 <b>每席 \$880</b> (最多可容納 30 人)</p>
<p><b>食店餐 6B</b></p> <p>是日靚湯 麻婆豆腐 蕃茄炒蛋 蝦膏正腩片 糖醋魚塊 清炒時蔬 絲苗白飯 十人一席</p> <p><b>每席 \$980</b> (最多可容納 30 人)</p>	

<p><b>食店餐 6C</b></p> <p>青瓜 粉皮 是日靚湯 麻婆豆腐 回窩肉 椒鹽豬扒 唐醋魚塊 蝦膏炒時蔬 絲苗白飯 十人一席</p> <p><b>每席 \$1,080</b> (最多可容納 30 人)</p>	<p><b>酒家餐(8A)</b></p> <p>粟米魚肚羹 白灼海蝦(斤半) 秘製鹽焗雞(一隻) 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 十二人一席</p> <p><b>每圍 \$1,430</b> (最多可容納 400 人)</p>
<p><b>酒家餐(8B)</b></p> <p>西湖牛肉羹 白灼海蝦(斤半) 上湯菜膽雞(一隻) 玉鮑片扒時蔬 招牌羅漢上素 蒜蓉蒸扇貝(12 隻) 清蒸紅魚 或 黃立倉 (兩條) 郊外靚時蔬 奉送絲苗白飯 十二人一席</p> <p><b>每圍 \$2,680</b> (最多可容納 400 人)</p>	<p><b>酒家餐(8C)</b></p> <p>海皇瑤柱羹 沙律海鮮卷 脆皮炸子雞(一隻) 大澳蝦醬蒸鮮魷 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 十二人一席</p> <p><b>每圍 \$3,580</b> (最多可容納 400 人)</p>