LADIES' PURSE FESTIVE HOMEMADE CLASSIC PARTY TREATS ORDER FORM
Ordering period: 1 - 31 December 2026
銀袋咖啡室節日自家製經典派對美饌訂購表格
訂購時段:2026 年 12 月 1 日至 31 日

Description 食品名稱	Weight / Quantity 重量/數量	No. of Persons Served 可供享用人數	Price (HK$) 售價 (港幣)	Quantity 數量	Amount (HK$) 應付金額 (港幣)
APPETISERS 頭盤					
Caesar Salad 凱撒沙律	1 kg / 千克	6 – 8	338		
Caesar Salad • Norwegian Smoked Salmon 凱撒沙律 • 挪威煙三文魚	1 kg / 千克	6 – 8	398		
Prawn Salad • Mixed Fruits • Potatoes 大蝦薯仔雜果沙律	1 kg / 千克	6 – 8	338		
Whole Boston Lobster Mixed Fruit Salad • Marie Rose Sauce 原隻波士頓龍蝦 • 雜果沙律 • 海鮮汁	1 pc / 隻 (Approx. 600 gm) (約 600 克)	1 – 2	468		
Norwegian Smoked Salmon • Horseradish Cream 挪威煙三文魚 • 辣根忌廉	1 kg / 千克	4 – 6	888		
Hand sliced 100% Iberico Shoulder Ham (Acorn Fed) Minimum 48 months curation 手切 100%純種西班牙黑毛豬火腿(後腿) • 橡果餵飼 最少 48 月風乾期	50 gm / 克	-	248		
Hand sliced 100% Iberico Shoulder Ham (Acorn Fed) Minimum 30 months curation 手切 100%純種西班牙黑毛豬火腿(前腿) • 橡果餵飼 最少 30 月風乾期	50 gm / 克	-	188		
Parma Ham • Coppa Ham • Salami (Melon • Pickled Cucumber) 巴馬火腿 • 高柏火腿 • 沙樂美腸 (蜜瓜 • 酸青瓜)	1 kg / 千克	6 – 8	348		
German Potato Salad 德國薯仔沙律	500 gm / 克	4 – 6	168		
Seafood Platter 海鮮拼盤 • Poached Snow Crab Legs 熟鱈場蟹腳 • Poached Prawns 熟蝦 • Poached Scallops 熟帶子 • Japanese Style Poached Abalone 磯煮鮑魚 • Cooked Whelks 熟海螺 Lemon Wedges • Marie Rose Sauce 檸檬角 • 海鮮汁	6 pcs / 件 6 pcs / 件 6 pcs / 件 6 pcs / 件 6 pcs / 件	6 – 8	988		
SOUPS 湯					
Cream of Mushrooms (Croutons) 蘑菇忌廉湯 (麵包粒)	2 lt / 公升	6 – 8	298		
Cream of Sweet Corn • Chicken 雞肉粟米忌廉湯	2 lt / 公升	6 – 8	268		
Lobster Bisque • Lobster Meat 龍蝦濃湯 • 龍蝦肉	2 lt / 公升	6 – 8	398		

MAIN COURSES 主菜					
Slow-roasted Whole Turkey • Chestnut Stuffing Cranberry Jelly • Turkey Gravy 慢燒原隻火雞 • 栗子餡 • 紅莓啫喱 • 火雞燒汁	5 kg / 千克	12 – 16	998		
Oven-roasted U.S. Prime Beef Rib-eye • Red Wine Jus 燒美國頂級牛肉眼 • 紅酒汁	3.5 kg / 千克	8 – 10	2,888		
Honey Glazed Ham • Port Wine Sauce (half) 蜜汁燒火腿 • 砵酒汁(半份)	2.5 kg / 千克	8 – 10	658		
Honey Glazed Ham • Port Wine Sauce (whole) 蜜汁燒火腿 • 砵酒汁(全份)	5 kg / 千克	16 – 20	1,288		
Herb Crusted Lamb Rump • Rosemary Sauce 香草焗羊羸 • 香草汁	1 kg / 千克	4 – 6	698		
Homemade German Pork Sausage • Onion Sauce 自家製豬肉腸 • 洋葱汁	1 kg / 千克	4 – 6	288		
Yangzhou Fried Rice 揚州炒飯	1 kg / 千克	6 – 8	338		
Penne Bolognese 肉醬長通粉	1 kg / 千克	6 – 8	398		
Methi Lamb Curry 印度香草咖喱羊肉	1.5 kg / 千克	6 – 8	788		
Murgh Makhani Butter Chicken Curry 印度牛油咖喱雞	1.5 kg / 千克	6 – 8	368		
SIDE DISHES 配菜					
Sautéed Assorted Seasonal Vegetables 炒雜菜	1 kg / 千克	6 – 8	258		
Braised Brussels Sprouts • Bacon • Onions 洋葱煙肉燴椰菜仔	1 kg / 千克	6 – 8	198		
Braised Red Cabbage 燴紅椰菜	1 kg / 千克	6 – 8	238		
Mashed Potatoes 薯蓉	1 kg / 千克	6 – 8	158		
Potato Gratin 忌廉千層薯	1 kg / 千克	6 – 8	198		
ADDITIONAL SAUCES 額外醬汁					
Red Wine Sauce 紅酒汁	0.3 Lit / 公升	-	68		
Black Pepper Sauce 黑椒汁	0.3 Lit / 公升	-	68		
Gravy Sauce 燒汁	0.3 Lit / 公升	-	68		

DESSERTS 甜品					
Traditional Christmas Pudding 傳統聖誕布甸	1 kg / 千克	8 – 10	468		
Homemade Festive Christmas Stollen 自家製聖誕蛋糕	700 gm / 克	8 – 10	298		
Christmas Chestnut Cake 聖誕栗子蛋糕	1 kg / 千克	8 – 10	468		
Chocolate Yule Log 朱古力樹頭蛋糕	1 kg / 千克	8 – 10	468		
Baked Apple Pie • Vanilla Sauce 焗蘋果批 • 雲呢喼汁	1 kg / 千克	8 – 10	268		
Cinnamon Raisin Bread and Butter Pudding Whiskey Vanilla Sauce 肉桂提子乾麵包牛油布甸 • 威士忌雲呢喼汁	1 kg / 千克	8 – 10	268		
Black Forest Cake 黑森林蛋糕	1 kg / 千克	8 – 10	468		
主廚推介 Chef's recommendation 辣味菜式 Spicy dishes 素食菜式 Vegetarian dishes			**Total Amount 應付總額 (HK$ 港幣)**		

At lease allow minimum 3 working days for your order(s) to be processed.
訂單需時最少三個工作天處理。

Simply complete this form and email to Ladies' Purse: stch.ladiespurse@hkjc.org.hk. For enquiries, please call **2966 6533**.
請填妥本表格及電郵至銀袋咖啡室：stch.ladiespurse@hkjc.org.hk。如有查詢，請電：**2966 6533**。

Takeaway items should be collected from Ladies' Purse, 2/F Shatin Clubhouse in between 11:00 am to 7:00 pm.
請於上午十一時至下午七時內在沙田會所二樓銀袋咖啡室領取已訂購之外賣食品。

Cancellations will not be accepted for Festive Food orders.
佳節美食一經訂購後，恕不接受取消。

Please complete this section when making your order. 訂購時請填妥以下部份
I agree that the total sum of the order(s) placed will be debited from my Membership account.
本人同意將上述應付總額記入本人的會員賬戶內。

會員姓名
Member's Name: _____

會員編號
Membership No.: _____

聯絡電話
Contact No.: _____

取貨日期:
Collection Date: _____

取貨時間
Collection Time: _____

會員簽署
Member's Signature: _____

電話 ☐ 傳真☐ 電郵 ☐
By Phone By Fax By E-mail

銀袋咖啡室簽收人
Received By (Ladies' Purse): _____

確認日期
Confirmed Date: _____

銀袋咖啡室確認蓋印
Confirmation Chop: _____