

榕城大酒店点菜单

1500/10x30

日期_____午□晚□台号_____人数_____点菜员_____时间_____

~~五香开边大拼盘~~

~~双拼拼盘~~

~~三拼拼盘~~

~~福州肉排~~

~~白灼大虾~~

112拼拼拼拼拼 (大拼)

~~拼拼拼~~

四喜拼拼拼

建昭拼拼拼

拼拼拼拼拼

拼拼拼拼拼

拼拼拼拼拼

拼拼拼拼拼

一 收银(白)

二 丁板(红)

三 海关(绿)

四 提菜(兰)
五 服务员(黄)

日期_____午□晚□台号_____人数_____点菜员_____时间_____

1500/10x30

拼拼拼拼拼

拼拼拼

拼拼拼拼拼

拼拼拼拼拼

拼拼拼拼拼

榕城大酒店点菜单

2000/00X20

日期 午口 晚口 台号 人数 点菜员 时间

3喜燕大龙虾

白灼九节虾

20 蒜茸炒时蔬

20 蒜茸炒时蔬

20 蒜茸炒时蔬

20 蒜茸炒时蔬

20 蒜茸炒时蔬

20 蒜茸炒时蔬

20 蒜茸炒时蔬

20 蒜茸炒时蔬

20 蒜茸炒时蔬

20 蒜茸炒时蔬

20 蒜茸炒时蔬

日期 午口 晚口 台号 人数 点菜员 时间

三才菜

蒜茸炒时蔬

蒜茸炒时蔬

蒜茸炒时蔬

蒜茸炒时蔬

一收銀(白)
二丁板(紅)
三海關(綠)
四提菜(三)
五服務員(黃)

榕城大酒店点菜单

1240/10x30

楼一

日期 午 ☐ 晚 ☐ 台号 人数 点菜员 时间

白灼大节什

双菜时蔬蒸米糯米饭

三香蒸花胶同皮

白灼大节什

双菜时蔬蒸米糯米饭

三香蒸花胶同皮

白灼大节什

双菜时蔬蒸米糯米饭

三香蒸花胶同皮

白灼大节什

双菜时蔬蒸米糯米饭

三香蒸花胶同皮

白灼大节什

一 收银(白)

二 丁板(红)

三 海关(绿)

四 提菜(兰)
五 服务员(黄)

日期 午 ☐ 晚 ☐ 台号 人数 点菜员 时间

1240/10x30

三香蒸花胶同皮

白灼大节什

双菜时蔬蒸米糯米饭

三香蒸花胶同皮

白灼大节什

榕城大酒店点菜单

2000 / 10X30

日期 _____ 午 ☐ 晚 ☐ 台号 _____ 人数 _____ 点菜员 _____ 时间 _____

上子少大局友期
 32 自时 葱米 葱
 这大家大明明
 2 清蒸 东 号 2 号
 即 清排 休 能 通
 健 胃 养 生 汤
 十 大 下 银 博 菜
 3P 33 参 寸 日 面
 菜 炒 海 地 坑
 蒜 茸 菇 子 (大 份)
 快 炒 的 菜 隔
 切 宝 瓜 粒 粒
 3 号 炒 的 菜

日期 _____ 午 ☐ 晚 ☐ 台号 _____ 人数 _____ 点菜员 _____ 时间 _____

15 年 青 精 酸 凤 爪
 15 切 葱 蒜 头
 切 木 瓜 炒 蒜 苗
 即 不 能 再 做 中 子
 小 菜 盘