

8月15日行政餐厅菜单 自助餐 200元/人
用餐人数——50人 用餐时间——12:15-13:15

冷菜 (4道)

虾米万年青
德式冷切肠拼盘
水晶肴肉
外婆醉鱼

色拉

田园色拉 (生菜、红腰豆、青瓜、番茄、洋葱等)
亨氏千岛色拉酱
原味色拉酱

热菜 (7道)

吉利炸猪排
风味香橙鸭胸脯
西冷牛排配蘑菇汁
泰式香煎鳕鱼
千岛金丝虾
法式海鲜汇
西芹炒香干

主食

扬州炒饭
意大利面条
什锦面包盘配黄油

水果

西瓜、橙子、哈密瓜、香蕉等

饮料

橙汁、柠檬水、可乐

8月16日行政餐厅菜单 自助餐 200元/人
用餐人数——50人 用餐时间——12:15-13:15

冷菜 (4道)

线椒拌云耳
油炸带鱼
手工火腿鸡蛋卷
糖醋带豆

色拉

田园色拉 (生菜、红腰豆、青瓜、番茄、洋葱等)
亨氏千岛色拉酱
原味色拉酱

热菜 (7道)

BBQ 烤鸭
妙脆鸡米花
泰式金刀肉
盐水长毛虾
黑椒牛仔骨
孜然羊排
上汤娃娃菜

主食

印尼黄金炒饭
茄汁通心粉
什锦面包配黄油

水果

西瓜、橙子、哈密瓜、香蕉等

饮料

橙汁、柠檬水、可乐

8月15日、16日赛道会议室茶歇

茶歇 60 元/人，45 人份

茶歇时间：10:30-12:00，14:00-17:00

西点甜点

抹茶慕斯蛋糕

提拉米苏蛋糕

白脱奶糖

鲜果奶油慕斯蛋糕

水果蛋挞

奉化千层饼

水果

麒麟西瓜、进口火龙果、哈密瓜、葡萄、圣女果、橙子

饮料

咖啡、雪碧、可乐、猕猴桃汁

备注：(1) 15、16 日茶歇的食品按照每天一餐的量供应，仁义餐饮保证水果和饮料的数量，业主方自购一些食品补充，保证一天的食品用量。

(2) 预算费用：15 日 200 元*50 人=10000 元 60 元*45 人=2700 元

16 日 200 元*50 人=10000 元 60 元*45 人=2700 元

(3) 预算小计费用：25400 元 (不含税) 25400*1.06%=26924 元 (含税)

(4) 15、16 日茶歇在 VIP10 包厢，早上 10 点备齐，用餐在行政楼员工食堂，用餐时间约 12:15 分。

(5) 人数按照保底 50 人核算，超出的按照实际就餐人数。

