

ISSN 1560-6031



最受歡迎OL完美週刊

Fashion Beauty

Vol.312 14/12/2009

逢星期一出版
一書兩冊

\$10

官恩娜
教人驚喜

送300份!

憑此印花即可換領
Za最新粉底/面膜1份
(詳情及細則請見p.12)



價值
\$89
\$129

新姿

隨書送

聖誕遊樂扮靚天書



PIERO GUIDI 魔法の袋

延續青春抗氧化護膚品大全
6大閃爍唇彩鬥抵買·鬥水潤·鬥持久
嬌小女生穿衣增高秘笈

聖誕送大禮

送超過

1,800份

美容·時裝·生活禮品





燻火雞金巴利鮮果沙律
以燻火雞與新鮮生果做成沙律，味道清新。

燻三文魚配班乾伴黑魚子
底下是充滿蛋香的班乾，配上燻三文魚，是的好味味的鹹點。

迷你美國青蘋果批
另一的般細小的甜品，一口一個，非常方便。



迷你藍草莓芝士餅
藍莓與芝士永遠的搭配，小小1件，甜而不膩。

香煎芝士龍蝦伴法式檸檬白酒汁
怕吃肉太多？清新的龍蝦，伴上微酸的法式汁醬，是清味嘗之選。

意式燻豬仔腩
燻上1小時的豬仔腩，肉質軟嫩，有入口即溶之感。

迷你聖誕朱古力石板街蛋糕
放入棉花糖在朱古力中，蛋糕入口軟綿。

Munch Christmas Menu

- 頭盤**
- 燻三文魚配班乾伴黑魚子/迷你甜薯
- 蝦球伴青檸燒蒜汁/迷你泡芙配煙燻
- 配新鮮松果醬/迷你野菌酥皮卷
- 沙律**
- 燻火雞金巴利鮮果沙律
- 熱盤**
- 燻聖誕火雞配栗子及有機薏米/香煎
- 芝士龍蝦伴法式檸檬白酒汁/意式燻
- 豬仔腩/意式燻番茄醬海鮮有機長通粉
- 甜品**
- 迷你藍草莓芝士餅/迷你聖誕朱古力
- 石板街蛋糕/迷你美國青蘋果批
- \$2,850 (15-18人, 約\$159/位)**

有機美食宴

開 house party，當然是訂到會食物最為方便，但最怕的是到會的食物全是煎炸，吃後一口油膩感，吃多數片消化藥亦無補於事。所以，如想方便與健康同時兼得，到會是必然的首選。而一向以有機食材煮食的 Munch，其實亦有提供到會服務，而且其到會食物跟餐廳一樣，堅持採用有機食材，如有機薏米、有機野米，以及種種有機的蔬菜等等，再把食材變化成特色小食。

除了選用有機食材，Munch 的到會食物，多以為的般的 finger food 為主，好像今次介紹的18人到會自助餐，頭盤及甜品全都的般般，不用刀叉亦可品嘗，絕對非常方便。再加上由主菜到甜品都充滿特色，非一般大路的煎炸物，所以想聖誕吃得健康，Munch 自然是不错的选择。

Tips

- 1/ 餐單已包括即棄式餐具。
- 2/ 可以外賣自取 (尖沙咀 Munch)，而運輸費香港島 \$300、九龍 \$200、新界 \$300 (東涌及愉景灣另議)，訂購滿 \$3,000 免收運輸費。
- 3/ 須3天前預訂，並先應付50%作預訂確認。
- 4/ 全部到會餐單均為度身訂造，視乎食物、人數及形式而定。

Munch
訂購電話：2952 9991
網址：www.munch.com.hk