



財經追擊

捉美債買黃金



財經脈搏

三保賽跑人壽勢危



政情特搜

廿八低資掀裁員潮

For the Rich and the Powerful

資本壹週

CAPITAL WEEKLY



Issue 251

2010年9月3日

www.capital-weekly.com

一書兩冊

\$20

\$15

ECAPITAL X 快 JESSICA

信指騰猜遊戲

累積獎品總值

\$2,200,000

九月新盤奇招突圍

樓市放大鏡

美債泡沫化美股有轉機

基金密碼

偷橋中策



李勁賺百五億

Munch 選用優質健康食材 提供高級餐飲到會服務

「津津有味地吃著」是Munch為客人服務的主旨，本港著名Munch由一群屢獲國際性烹飪獎項的廚師及飲食業專業人員於2002年成立，以優質、高質素的健康食材，為本港不同類型的大型商業機構、團體舉辦各類型的專業到會餐飲服務，無論是商務酒會、私人派對、戶外到會或婚宴到會等，都能做到盡善盡美，令客戶吃得津津有味。



有機食材不添加味精

Munch的理念是希望為每位客人提供美味、優質和健康的食品，並藉著美食為大眾帶來更多更好的「食味趣味」！因此，Munch選用最優質材料，烹調出最健康的食品，當中會以優質的食油去烹調食物，並使用外國進口的有機材料、新鮮及天然的材料，而且不添加味精、人造色素及食物添加劑於食物中。

Munch的廚師屢獲國際性烹飪殊榮的廚師們，而且精心設計了多款洋溢東方與西方特式和風味的菜式，餐單亦採用了一系列有機天然穀物，如藜麥、小米、蕎麥、野米和糙米等，此類穀物不單充滿豐富的營養價值，而且有益於食客的心臟和身體的健康。

「度身訂做」專業到會餐飲服務

Munch的管理人員已二十年以上的經驗，對營運或管理各類型的餐廳及飲食業機構都瞭如指掌，對盛大的商務宴會、輕鬆寫意的游船河私人聚會或喜喜洋洋的婚宴等都經驗豐富，而且可以為客人設計各類大小型活動的菜單和食譜，食譜亦多點心思創意、多用上新鮮和有營養的材料，給客人享受不同的食味趣味之餘，亦能稱心滿意。

(資料由客戶提供)



Munch地址：
尖沙咀諾士佛臺一號一樓
餐廳電話：2317 7887
到會查詢：2952 9991
www.munch.com.hk