

Munch

Cooking Class

烹飪班特式

課程均由具備多年五星級酒店、高級餐廳工作經驗之名廚教授。
課程內容經精心設計，內容新穎，由淺入深。

烹飪班備註

收費 (每個課程): HK\$ 320 (非會員) HK\$300 (會員) HK\$280 (VIP 會員)

上課地點

Munch Catering 九龍油塘高輝道17號油塘工業城A1座1字樓16室
(可乘地鐵至油塘地鐵站往A2高輝道出口，向消防局方向步行約5-8分鐘便可。)

每班人數

每班最多為10組，每人一組
親子班2人一組

付款方法:

銀行轉賬: 恒生銀行
(賬戶號碼: 269-314290-001)
請把收據傳真至: 2952-9996
電話: 2952-9991 (丁小姐洽)



親身報名

Munch Restaurant 九龍尖沙咀諾仕佛臺1號1字樓
星期一至日中午12:00 - 下午11:00

課程	上課日期	時間	教授內容	如欲參加請填上✓
西式烹飪班	Aug-6 (Sat)	2:30 - 5 PM	巴馬火腿捲蝦伴夏日鮮果莎莎 香草野菌釀春雞伴蔥炒薯紅酒燒汁	
親子班A	Aug-13 (Sat)	2:00 PM - 5:00 PM	迷你白汁粟米火腿酥皮角 迷你蟹籽蟹肉沙律撻 迷你芝士牛肉漢堡飽 迷你豆腐士多啤梨奶凍	已滿
甜品班	Aug-20 (Sat)	2:30 - 5 PM	藍草莓芝士餅 (4.5吋) 焗蔓越莓香梨批伴雲呢拿雪糕	
親子班B	Aug-27 (Sat)	2:00 PM - 5:00 PM	迷你蟹籽蝦沙律薄脆 迷你蟹柳蛋沙律旋風卷 迷你牛角飽 迷你香梨金寶	

請填妥以下報名表格，傳真至 2952 9996

姓名: _____

電郵地址: _____

聯絡電話: _____

日期: _____

注意事項:

- 如本餐廳VIP/普通會員報名,必須出示本餐廳VIP/普通會員咭。
- 課程包括講義及實習材料,敬請自備圍裙及食物盒。
- 學費須於報名後3日內繳付,逾期即取消。
- 報讀課程一經取錄,已繳交之學費概不退還。
- 凡有興趣者,不論學歷均可報讀本中心所舉辦之課程,學員之取錄與否由本中心行政部決定。
- 於講授課程時,除學員外,其他人仕不得進入示範及實習課室。
- 公眾假期或遇颱風(八號風球或以上),則當日課程將順延或另作安排,“黑色暴雨訊號”除下四小時後,當日課程照常上課。
- 查詢方法:請致電 2952-9991辦公時間與丁小姐聯絡。
- 我們會採取先到先得方法,成功與否,本公司有專人聯絡閣下,如有任何爭議,Munch保留此優惠之最終決定權。
- 如參加人數不足,本公司保留取消該課程之權利,學費將全數退回。

簽署: _____