

顧客名稱: \_\_\_\_\_

電話: \_\_\_\_\_ 傳真: \_\_\_\_\_

服務形式: 堂食 \_\_\_\_\_ 外賣 \_\_\_\_\_ 到會 \_\_\_\_\_

日期: 日-月-年 (星期) \_\_\_\_\_ 人數: \_\_\_\_\_ 時間: \_\_\_\_\_

地址: \_\_\_\_\_ 總收費: \$ \_\_\_\_\_

餐牌內容

訂購數量

金額

**環球輕點 International selection**

1. 雜錦曲奇 Assorted Cookies	3 磅	\$360
2. 迷你鬆餅(有機燕麥,朱古力,藍莓) Mini Muffins (Organic Oatmeal, Chocolate, Blueberry)	2 打	\$300
3. 迷你春卷拼咖喱角 Mini Spring Rolls & Samosa	各 2 打	\$248
4. 沙嗲串燒(雞/牛) Satay (Chicken/Beef)	各 1 打	\$292
5. 照燒魷魚圈伴蘿蔔 Japanese Squid Rings w/ Radish	3 磅/5 磅	\$238/\$298
6. 金粟鮮蝦腐皮卷 Bean Curd Rolls with Shrimp	40 件	\$298
7. 蘿蔔豬皮魚蛋 Radish, Pork Rind & Fish Ball	3 磅/5 磅	\$172/\$232
8. 有機雜香草茄醬菠蘿素肉腸 Veggie Sausage & Pineapple	3 磅/5 磅	\$182/\$242
9. 馬來沙嗲燴雙丸(牛丸、魚蛋) Malaysian Beef Ball & Fish Ball	3 磅/5 磅	\$192/\$252
10. 山竹牛肉球 Steamed Beef Ball with Bean Curd Sheet	40 件	\$248
11. 蟹籽干蒸燒賣 Steamed Pork Dumpling w/ Crab Roe	40 件	\$248
12. 鮮蝦蝦餃 Prawn Dumpling	40 件	\$318
13. 迷你黑松露醬芥末煙三文魚撻 Mini Tart with Smoked Salmon & Truffle Pate	32 件	\$298
14. 忌廉黑松露雜菌迷你酥 Mini Pastry with Mushroom & Truffle Pate	30 件	\$238
15. 咖喱牛肉迷你酥 Mini Pastry with Curry Beef	30 件	\$248
16. 桂林炸蝦丸 Fried Shrimp Ball	50 件	\$278
17. 日式唐洋炸雞 Japanese Deep Fried Chicken	40 件	\$258
18. 泰式煎魚餅 Thai Fish Cake	30 件	\$252
19. 香煎粟米墨魚餅 Squid Cake with Sweet Corn	30 件	\$278
20. 三色煎海鮮餅 Assorted Seafood Cake	40 件	\$288
21. 煎意式黑松露蘑菇雲吞配鮮忌廉醬(素) Ravioli with Truffle Pate & Mushroom*	40 件	\$288
22. 鹵水拼盆(雞中翼、雞蛋、豆腐) Marinated Platter (Chicken Wing, Egg, Bean Curd)	共 50 件	\$258
23. 泰式小食拼盆(香蘭雞、泰式魚餅、扎肉、豬頸肉、春卷) Thai Light Platter (Chicken with Pandan Leaf, Thai Fish Cake, Vietnamese Ham, Pork Jowl, Spring Roll)	共 50 件	\$308

**招牌熱盆 - 豬肉 Hot Dishes - Pork**

24. 和風七味燒豬仔腩 Roasted Baby Pork Leg	20 件	\$420
25. 吉列黑毛豬柳條(日式咖喱醬另上) Pork Tenderloin Cutlet (Japanese Curry Sauce)	40 件	\$298
26. 果仁沙拉香豬柳 Salad Pork Tenderloin with nuts	40 件	\$288
27. 菠蘿咕嚕肉 Sweet & Sour Pork	3 磅/5 磅	\$188/\$248
28. 越式香茅豬扒 Vietnamese Pork Chop	24 件	\$248
29. 金沙燒骨 Pork Spare Ribs	36 件	\$268
30. 無錫醬燒豬軟骨 Pork Cartilage in Wuxi style	36 件	\$268

**招牌熱盆 - 雞肉 Hot Dishes - Chicken**

31. 馬來咖喱雞皇 Malaysian Curry Chicken	3 磅/5 磅	\$188/\$248
32. 有機亞麻籽日式醬燒雞件 Chicken Nuggets in Organic Flaxseed & Japanese Sauce	20 件	\$238
33. 椒鹽雞中翼 Salt & Pepper Chicken Wing	36 件	\$248
34. 南乳雞中翼 Chicken Wing with Red Fermented Bean Curd	36 件	\$258
35. 柚子蜜汁雞中翼 Chicken Wing with Honey-Citron Sauce	36 件	\$258

**招牌熱盆 - 牛肉 Hot Dishes - Beef**

36. 法式牛柳粒 French Style Diced Beef	3 磅/5 磅	\$228/\$288
37. 印度咖喱薯仔牛腩 Curry Beef Brisket & Potato	3 磅/5 磅	\$238/\$298
38. 照燒野菌肥牛 Mushroom & Sliced Beef in Teriyaki Sauce	3 磅/5 磅	\$218/\$278

**招牌熱盆 - 海鮮 Hot Dishes - Seafood**

39.	香蒜木魚魚塊蒸有機豆腐 Steamed Organic Bean Curd w/ fish & Bonito Flake	3 磅/5 磅	\$228/\$288
40.	麵豉湯海鮮關東煮 Seafood Oden in Miso Soup	3 磅/5 磅	\$218/\$278
41.	粟米斑塊(汁另上) Fish Fillet in Sweet Corn Sauce	3 磅/5 磅	\$188/\$248
42.	吉列手指魚 Deep Fried Fish Finger	3 磅/5 磅	\$188/\$248
43.	菠蘿咕嚕斑腩(汁另上) Fish Fillet in Sweet & Sour Sauce	3 磅/5 磅	\$188/\$248
44.	焗薯蓉海鮮 Baked Seafood w/ Mashed Potatoes	3 磅/5 磅	\$188/\$248
45.	忌廉汁焗菠菜石斑塊 Baked Fish Fillet & Spinach in Cream Sauce	3 磅/5 磅	\$228/\$288
46.	意式茄醬焗牛肝菌青衣魚塊 Baked Fish Fillet & Porcini in Tomato Sauce	3 磅/5 磅	\$238/\$298
47.	翠塘蝦球伴嫩蛋 Steamed Egg with Prawn	3 磅/5 磅	\$248/\$308

**招牌熱盆 - 蔬菜 Hot Dishes - Vegetables**

48.	香蒜煙肉撈薯仔粒 Diced Potato with Garlic & Bacon	3 磅/5 磅	\$178/\$238
49.	洋蔥煙肉薯茸焗原粒蘑菇 Baked Mushroom in Bacon & Mashed Potatoes	3 磅/5 磅	\$198/\$258
50.	蟹肉蛋白草菇扒小棠菜 Shanghai Cabbage & Button Mushroom with Crab Meat	3 磅/5 磅	\$208/\$268
51.	意式肉醬焗鮮猴頭菇 Baked Monkey Head Mushroom in Bolognese Sauce	3 磅/5 磅	\$228/\$288
52.	香蒜牛油煙茸焗大蘑菇 Baked Mushroom with Bacon & Garlic Butter	4 磅	\$278
53.	海皇雜菌白玉藏珍 Assorted Seafood in Winter Melon	5 磅	\$288
54.	黑松露花枝蝦球炒翠肉瓜 Fried Zucchini with Calamari & Prawn in Truffle Sauce	3 磅/5 磅	\$278/\$338

**素食精選 Vegetarian Selection\***

55.	印度油酥餅(咖喱雜菜汁另上)(素) Roti with Curry Sauce & Vegetables*	5 磅	\$268
56.	紫菜素魚塊(糖醋汁另上)(素) Veggie Fish with Seaweed (Sweet & Sour Sauce)*	3 磅/5 磅	\$228/\$288
57.	焗磨菇芝士汁西蘭花(素) Baked Broccoli & Mushroom with Cheese*	3 磅/5 磅	\$238/\$298
58.	焗南瓜茸汁素腿猴頭菇(素) Baked Monkey Head Mushroom in Pumpkin Sauce*	3 磅/5 磅	\$238/\$298
59.	金菇素鵝絲扒娃娃菜(素) Baby Cabbage with Enoki Mushroom & Veggie Goose*	3 磅/5 磅	\$208/\$268
60.	鮮冬菇生根扒西蘭花(素) Broccoli with Mushroom & Gluten Ball*	3 磅/5 磅	\$178/\$238
61.	鮮菇玉子豆腐扒西蘭花(素) Broccoli with Mushroom & Egg Bean Curd*	3 磅/5 磅	\$178/\$238
62.	鴛鴦菇扒娃娃菜(素) Baby Cabbage with Mixed Mushroom*	3 磅/5 磅	\$178/\$238
63.	雜菌皇扒素鴨(素) Veggie Duck with Assorted Mushroom*	3 磅/5 磅	\$188/\$248
64.	鼎湖野菌燴上素(素) Dinghu Style Vegetarian Dish*	3 磅/5 磅	\$188/\$248
65.	黃金粟米磨菇扒素鴨(素) Veggie Duck with Sweet Corn & Mushroom Sauce*	3 磅/5 磅	\$188/\$248
66.	雲耳杞子素雞片炒翠玉瓜(素) Zucchini with Jew's Ear, Wolfberry & Veggie Chicken*	3 磅/5 磅	\$188/\$248
67.	芹香素雞丁炒腰果(素) Celery with Veggie Chicken & Cashew Nut*	3 磅/5 磅	\$198/\$258
68.	素鮑魚生根冬菇伴小棠菜(素) Shanghai Cabbage with Veggie Abalone, Dried Mushroom, Gluten Ball*	3 磅/5 磅	\$228/\$288
69.	薑汁芥蘭千層(素) Chinese Kale with Bean Curd Lasagna in Ginger Sauce*	3 磅/5 磅	\$228/\$288

**特式飯麵 Rice / Noodles**

70.	絲苗有機白飯 Steamed Organic Rice	3 磅/5 磅	\$88/\$148
71.	楊州炒有機飯 Yang Zhou Style Fried Rice	3 磅/5 磅	\$178/\$238
72.	越式菠蘿雞粒炒有機飯 Vietnamese Fried Organic Rice w/ Pineapple & Chicken	3 磅/5 磅	\$188/\$248
73.	豉油王吊片炒麵 Fried Noodle with squid in Soy Sauce	3 磅/5 磅	\$188/\$248
74.	黑椒牛柳絲炒烏冬 Fried Udon with Sliced Beef in Black Pepper Sauce	3 磅/5 磅	\$188/\$248
75.	欖菜薑米瑤柱花炒有機飯 Sauteed Fried Rice w/ Dried Scallop & Ginger	3 磅/5 磅	\$198/\$258
76.	黑椒豬頸肉野菜炒有機意粉 Organic Spaghetti w/ Black Pepper Pork Neck & Vegetables	3 磅/5 磅	\$188/\$248
77.	馬來星州炒米 Singapore Style Fried Rice Vermicelli	3 磅/5 磅	\$198/\$258
78.	和風七味叉燒炒烏冬 Fried Spicy Udon w/ Japanese Barbecued Pork	3 磅/5 磅	\$198/\$258
79.	素蜜鵝絲野菜炒烏冬(素) Fried Udon w/ Veggie Honey Goose*	3 磅/5 磅	\$208/\$268
80.	素蠔仔菜粒炒有機飯(素) Fried Rice w/ Veggie Oyster and Diced Vegetables*	3 磅/5 磅	\$198/\$258
81.	紅菜頭彩椒炒有機糙米飯(素) Fried Rice w/ Beetroot & Assorted Bell Pepper*	3 磅/5 磅	\$208/\$268
82.	七味彩椒黑豚絲炒有機意粉 Fried Organic Spaghetti w/ Shredded Pork & Assorted Bell Pepper	3 磅/5 磅	\$218/\$278
83.	煙三文魚欖菜炒有機糙米飯 Sauteed Fried Organic Brown Rice w/ Smoked Salmon*	3 磅/5 磅	\$218/\$278
84.	素鮑魚絲金菇炆伊麵(素) Braised Noodles w/ Veggie Abalone & Mushroom*	3 磅/5 磅	\$208/\$268

85.	上海野菜香菇素肉燥粗炒(素) Fried Noodles w/ Mushroom & Veggie Minced Pork*	3 磅/5 磅	\$198/\$258
86.	瑤柱蝦仁福建炒有機飯 Fried Organic Rice w/ Shrimp & Dried Scallop	3 磅/5 磅	\$218/\$278
87.	日式野菜蝦球炒讚岐烏冬 Fried Udon w/ Shrimps in Japanese Style	3 磅/5 磅	\$228/\$288
88.	蝦乾鮮蝦櫻花蝦炒有機飯 Fried Organic Rice with Sergestid Shrimp, Dried Shrimp & Shrimp	3 磅/5 磅	\$228/\$288

### 迷你三文治 Mini Sandwich

89.	芝士素火腿三文治(素) Veggie Ham & Cheese Sandwich*	32 件	\$218
90.	鮮茄生菜芝士三文治(素) Tomato, Lettuce & Cheese Sandwich*	32 件	\$168
91.	吞拿魚生菜三文治 Tuna & Lettuce Sandwiches	32 件	\$168
92.	健康素食全麥包三文治(素) Vegetarian Whole Wheat Sandwiches*	32 件	\$168
93.	雜錦迷你三文治 Assorted Sandwiches	32 件	\$188
94.	煙三文魚三文治 Smoked Salmon Sandwiches	32 件	\$278
95.	黑椒牛肉麥包三文治 Pastrami Whole Wheat Sandwiches	32 件	\$278

### 時尚沙律 Salad

96.	吞拿魚薯仔沙律 Tuna & Potato Salad	3 磅/5 磅	\$188/\$248
97.	菠蘿雞絲鮮果沙律 Pineapple, Chicken & Fruit Salad	3 磅/5 磅	\$218/\$278
98.	火龍果芒果鮮果沙律(素) Dragon Fruit & Mango Fruit Salad*	3 磅/5 磅	\$218/\$278
99.	藜麥紅菜頭三色豆沙律(油醋) Quinoa, Beetroot & Assorted Beans Salad (Balsamic Vinegar)	4 磅	\$288
100.	燒牛肉鮮果沙律 Roasted Beef & Fruit Salad	3 磅/5 磅	\$228/\$288
101.	香草煙三文魚螺絲粉沙律(蛋黃醬) Smoked Salmon & Fusilli Salad (Mayonnaise)	3 磅/5 磅	\$238/\$298
102.	挪威煙三文魚鮮果沙律 Smoked Salmon & Fruit Salad	3 磅/5 磅	\$248/\$308
103.	大蝦鮮果沙律 Prawn & Fruit Salad	3 磅/5 磅	\$258/\$318

### 精巧甜品 Dessert

104.	繽紛啫喱糖 Jelly w/ Coconut Flakes	5 磅	\$148
105.	椰汁馬荳糕 Coconut Split Pea Pudding	7 磅	\$158
106.	椰汁紅荳糕 Coconut Red Bean Pudding	7 磅	\$168
107.	黑芝麻千層糕 Black Sesame Layer Cake	5 磅	\$188
108.	桂花藍莓果凍糕 Osmanthus & Blueberry Jelly	5 磅	\$178
109.	迷你鮮果撻 Mini Fruit Tart	32 件	\$218
110.	迷你栗子茸撻 Mini Chesnut Tart	32 件	\$208
111.	迷你芝士餅 Mini Cheese Cake	30 件	\$238
112.	迷你黑森林凍餅 Mini Black Forest Gateau	30 件	\$238
113.	迷你芒果慕絲蛋白蛋糕 Mini Mango & Egg White Mousse Cake	30 件	\$238
114.	迷你藍莓慕絲蛋糕 Mini Blueberry Mousse Cake	30 件	\$238

### 飲品 Beverage

115.	紙包飲品 250ml Cartoned Drinks 250ml	\$6/盒	\$
116.	罐裝汽水 330ml Canned Soft Drinks 330ml	\$8/罐	\$
117.	正豆有機豆漿 420ml(微糖, 無糖) O'Bean Organic Soymilk 420ml (Less Sugar/ No Sugar)	\$16/支	\$
118.	有機香茅茶 420ml Organic Lemongrass Tea 420ml	\$16/支	\$
119.	套餐 A: (中國茶、熱即溶三合一咖啡、熱即溶三合一奶茶、各式汽水及蒸餾水)	\$20/位	\$
	Package A: (Chinese Tea, 3-in-1 Coffee, 3-in-1 Milk Tea, Soft Drink, Distilled Water)		
120.	套餐 B: (中國茶、蒸餾咖啡、港式奶茶、各式汽水、蒸餾水及雜果賓治)	\$35/位	\$
	Package B: (Chinese Tea, Brewed Coffee, Milk Tea, Soft Drink, Distilled Water & Fruit Punch)		

### 其他費用 Other Fee

121.	外賣服務運輸費 (見附表) Delivery Charge for Take-away Order (See attached)		\$
122.	到會服務員 (見附表) Service Charge for Catering Servers (See attached)		\$
123.	到會服務運輸費 (見附表) Delivery Charge for Outside Catering Order (See attached)		\$

\* 新生餐廳不設最低消費金額，並提供增值服務如有機飲品和食品，可分解環保餐具等，詳情請向職員查詢 \*

外賣備註：

1. 總收費已包括即棄快餐用具（紙碟、膠叉、膠匙及餐紙）\_\_份、黑色垃圾袋\_\_份、白色膠枱布\_\_份、大餐夾\_\_份。
2. 此訂單有效期至 DD-MM-YY 下午 3:00pm 或之前簽署並以傳真或電郵回覆確認，逾時作棄權處理。

到會備註：

1. 總收費已包括所有產品、服務員、運輸費及服務器材之有關費用（包括所需保溫爐架、紅枱裙、白枱布及即棄快餐用具）。
2. 此訂單有效期至 DD-MM-YY 下午 3:00pm 或之前簽署並以傳真或電郵回覆確認，逾時作棄權處理。

擬備：

Ms. Lau (R.A.) / Mr. Yeung (R.A.)

批核：

餐廳蓋印：

客戶確認

簽署/蓋印：

Ms. Kris Wong (G.M.) / Mr. Ben Chan (R.M.)

日期：DD-MM-YY

姓名：\_\_\_\_\_

職銜：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

付款方法：請在  內「✓」

1.  P.Card (暫時只可接受政府或相關機構)
2.  郵寄支票 - 請將劃線支票寄「新蒲崗大有街 25-27 號中興工業大廈 D 座 6 樓 6 室」，抬頭「新生精神康復會」或「New Life Psychiatric Rehabilitation Association」，請於支票背面寫上報價單編號。正式發票及收據稍後由會計部寄出。

(請填寫收據抬頭 及 郵寄地址)：\_\_\_\_\_

3.  送貨當天繳付支票 (由會計部後寄發票) //  送貨當天繳付現金 (由會計部後寄發票) //  送貨當天繳付現金 (收銀機單收據)
- 支票號碼：\_\_\_\_\_ 支票金額：\$ \_\_\_\_\_ / 現金：\_\_\_\_\_
- 餐廳確認簽署：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_ 顧客收貨確認簽署：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

如對以上報價內容有任何查詢，歡迎於 9:30am 至 5:30pm 致電 2777 4726 與本餐廳職員聯絡。

餐廳職員填寫：電郵 \_\_\_\_\_ 傳真 \_\_\_\_\_ 出廚 \_\_\_\_\_ 會計 \_\_\_\_\_

## 外賣及到會服務收費參考表

### 一般訂購條款及細則

- 請預先致電餐廳就所需日期和時間查詢空檔，並作免費留期。請於服務日最少七個工作天前向餐廳發出初步選擇，再於服務日最少完整四個工作天前向餐廳發出書面確認。餐廳收到訂購資料後，將儘快聯絡顧客確認訂單細節、收費及付款等安排。
- 顧客須以書面形式簽署/蓋印確認報價單。逾時未簽署確認之報價單，一概作棄權處理。
- 訂單一經確認，顧客如欲取消或作任何更改，請於最少完整三個工作天前通知餐廳。若通知時間不足，餐廳有權拒絕處理。
- 若送貨時間遇到香港天文台懸掛黑色暴雨、八號或更高颱風或其他相關惡劣天氣，該訂購將會自動取消，若已收取之費用可保留一個月作再次訂餐使用。因此引致之其它損失，餐廳將不負責。
- 餐廳營業時間為早上九時至下午五時三十分，一般外賣或到會服務時間由早上九時三十分至傍晚六時。如果超出此時段，餐廳有權按運輸及人手等情況拒絕承接或收取額外附加費才承辦訂購。
- 新生餐廳保留上述條款及細則之最終決定權。

### 外賣 – 外賣服務運輸收費 (單程)

外賣地區	訂購 \$5,000 以下	訂購 \$5,000 或以上
香港島	\$330	免費
九龍	\$120	免費
新界	\$230	免費
東涌	\$330	免費
偏遠或特殊車輛不達門口地區、搬運過程途經八級或以上樓梯	\$500/每八級樓梯或人手搬運每兩分鐘	
珀麗灣、愉景灣、馬灣及各離島	暫不設送貨服務	

註 1：總收費已包括即棄快餐具（膠叉、膠匙、餐紙及紙碟）、黑色垃圾袋、白色膠枱布、大餐夾。  
 註 2：顧客如須增加物資數量，須支付額外費用，詳情請向職員查詢。  
 註 3：所有食物以錫紙盆及瓦通紙箱包裝運送。

### 到會 – 到會服務員收費

服務內容	收費
最低消費：兩位服務員三小時服務 (由到達場地至離開計算，包括至少六十分鐘佈置及十五分鐘清場)	\$800
第三位起每位服務員三小時服務	\$380
加時：第四小時起每位服務員每三十分鐘 (超過十分鐘作三十分鐘計)	\$80
到會早上十時前開始或晚上九時三十分後完結 / 超越晚上六時後未過九時三十分額外收費	\$800 / \$500
外賣早上九時三十分前或傍晚六時後額外收費	\$500

註 1：到會如十款/三十盤食品以上加飲品 或 十六款/五十盤食品以上，需要多一位服務員。每多六款/二十盤食品再多一位服務員，又或需代切割產品，分派物品到客人餐檯每六張，又或多過二十級樓梯/十分鐘搬運，均需額外多一位服務員。

### 到會 – 到會服務運輸收費 (單程)

到會地區	訂購 \$5,000 以下	訂購 \$5,000 或以上
香港島	\$1000	\$800
九龍	\$400	\$300
新界	\$700	\$500

註 1：總收費已包括所有產品、服務員、服務器材及來回運輸費之相關費用。  
 註 2：餐廳或顧客可按具體訂購需要，調整器材數量。餐廳將按實際情況向顧客收取額外費用，詳情請向職員查詢。

### 到會餐飲收費

服務內容	收費
套餐 A: 中國茶、熱即溶三合一咖啡、熱即溶三合一奶茶、各式汽水及蒸餾水	\$20 / 位
套餐 B: 中國茶、蒸餾咖啡、港式奶茶、各式汽水、蒸餾水及雜果賓治	\$35 / 位

註 1：總收費已包括每位可享用兩杯冷或熱飲料。  
 註 2：除有服務確認前特別要求方案，正常情況餐廳將按比例平均分配所預備之冷或熱飲品份量。

### 租借器材收費

器材內容	收費
保溫爐架盤套裝 (連不需退回火酒膏兩件及火槍一支)	\$500/每套/每天
不銹鋼食物鉗, 意粉鉗, 法蘭西長匙	\$25/件/每天
紅檯裙連黏貼膠粒	\$200/張/每天
白檯布	\$120/張/每天
6" X 2" 長摺腳檯	\$350/張/每天
電熱板連蒸餾咖啡壺兩個套裝	\$350/套/每天
註 1: 各租借器材需自行在新生餐廳到取或跟訂購食品同程運送, 並於第二天四時前自行退還新生餐廳 註 2: 如需安排運輸回收, 跟外賣\$5000 以下的每程收費一樣 註 3: 貴客需確保退回的器材完好, 如有損壞, 按市價賠償	

### 即棄用品購買

用品內容	收費
即棄餐具套裝 (碟, 叉, 匙和紙巾)	\$8/份
可分解循環再用餐具套裝(碟, 叉, 匙和餐巾)	\$20/份
黑色大垃圾膠袋	\$5/件
白色膠檯布	\$3/張
大膠餐夾	\$10/件
長方形錫紙盤連蓋	\$12/套

### 飯盒自取堂食訂購

訂購內容	收費
單菜式飯盒外賣/雙菜式飯盒外賣(自取) (廚師決定)( 送熱飲)	\$36/\$40
預訂菜式飯盒外賣(自取) (最少三個工作天前簽署落實訂貨)	聯絡經理/主管商議
堂食桌餐(廚師決定)( 送熱飲)	\$60/位
預訂堂食桌餐 (最少三個工作天前簽署落實訂貨)	聯絡經理/主管商議

新生餐廳為精神病康復者提供多元化的工作訓練及與公眾共融的環境，以培養他們重新適應社會的信心及能力。

您的惠顧不單為您帶來健康，更有助精神病康復者重建新生。

感謝您支持『慧』顧惠群的理念。