



致家長通告 編號：LP24125

酒店餐桌禮儀工作坊

本校安排學生參加「餐桌禮儀工作坊」活動，讓學生藉酒店實境，結合用餐體驗，正確學習使用西式餐桌禮儀，詳情如下：

日期：	2025年6月25日（星期三）
時間：	上午10時45分至下午3時正
內容：	1. 學習掌握現代餐桌禮儀 2. 餐桌禮儀應用
地點：	8度海逸酒店（九龍土瓜灣九龍城道199號）
帶隊老師：	陳詠雯老師、周沃權老師及文向斌老師
費用：	全免
集合安排：	上午10時45分學校集隊後出發
解散安排：	活動完結後，由老師帶學生回學校解散
服飾：	小學：整齊校服；中學：運動校服
備註：	1. 校方已根據學生入學時的記錄通知酒店相關食物敏感資訊(如有)，如家長有任何疑問可聯絡負責老師。 2. 於活動期間，學生須遵從教師及酒店職員的安排，如於活動期間於酒店有任何破壞，學生須按酒店要求作出賠償，本校概不負責。 3. 如教育局宣佈當天停課，活動將會取消。

如有查詢，請致電 2980 2383 與本校中學部陳詠雯老師或小學部文向斌老師聯絡。

校長



(卓德根)

2025年6月17日

回條

通告編號 LP24125：酒店餐桌禮儀工作坊

敬覆者：

本人已知悉並 同意 / 不同意 敝子弟參加由貴校舉辦之「酒店餐桌禮儀工作坊」。 (請在適當方格☑)

此致

東灣莫羅瑞華學校

家長簽署：_____ 家長姓名：_____ 學生姓名：_____

日期：_____

請將本回條於 2025 年 6 月 24 日或以前交回中學部陳詠雯老師或小學部文向斌老師

Harbour Plaza Hotel Lunch menu

Caesar Salad with Crispy Parma Ham

凱撒沙律伴脆巴馬火腿

Cream of Wild Mushroom Soup

野菌忌廉湯

Roasted Sirloin with Black Pepper Sauce with Sautéed Zucchini and New Potato

燒牛扒伴黑胡椒汁

OR

Roasted Spring Chicken with Onion Sauce

燒春雞配洋蔥汁

OR

Roasted Rack of Lamb with Red Wine Sauce

燒羊扒伴紅酒汁

OR

Pan-fried Salmon Fillet with Lemon Cream Sauce

香煎三文魚配香檸忌廉汁

(4 選 1)

Mango Napoleon

香芒拿破侖

OR

Chocolate Tiramisu

朱古力意大利芝士蛋糕

Coffee or Tea

咖啡或茶(2 選 1)

***學生已就當日午膳選餐，如家長有任何查詢，歡迎致電學校。**