

**順德聯誼總會梁銶琚中學校友會**  
**<< 戴明基校長、周偉才老師及汪美華小姐榮休晚宴 >>**

我們的戴明基校長、周偉才老師及汪美華小姐(創校秘書)，將於本學年完結後榮休。三位服務梁銶琚中學接近四十年，功績卓著！

戴校長於二零零七領導梁銶琚中學至今，敬業樂群、宏揚師道，造就無數驕人成績，成果豐碩！校友會將於二零二零年七月二十五日(星期六)晚上為戴校長、周老師及汪小姐舉行歡送晚宴，多謝勞苦功高的幾位多年來對本校的貢獻，茲列詳情如下：

<b>【戴明基校長、周偉才老師及汪美華小姐榮休晚宴】</b>	
日期：	2020年7月25日(星期六)
地點：	屯門黃金海岸酒店宴會廳
時間：	晚上六時恭候，八時入席
收費：	每席\$7200(12人)或\$7800(13人) 或 每位\$600(大小同價，手抱嬰兒免費) 費用包括：酒席、茶芥、幸運抽獎及紀念品！ 因席位有限，門票先到先得。校友請全數繳付以預留席位，不設退款。
訂購門票方法：	由 <b>即日起至7月15日(星期三)</b> 以 <b>全席</b> 方式發售 或 <b>個人或非全席</b> 方式發售  可選擇以下其中一種報名方式 1. 網上報名：按此 <a href="#">連結</a> (亦可透過校友會 Facebook Page 進入此連結) 2. 致電 2458-0766 聯絡校務處陳小姐(Rebecca Chan)報名 3. 將閣下姓名及聯絡電話電郵至 <a href="mailto:alumni@lkkc.edu.hk">alumni@lkkc.edu.hk</a>  報名後可選擇以下付款方式： 1. 親自到本校交報名費； 2. 將支票郵寄回本校；[支票抬頭請寫上「順德聯誼總會梁銶琚中學校友會」，並請於支票背面寫上聯絡電話及姓名] 3. 直接將報名費存入校友會戶口[恒生：357-256338-001]，然後在轉帳通知書上寫上姓名及聯絡電話，然後電郵至 <a href="mailto:alumni@lkkc.edu.hk">alumni@lkkc.edu.hk</a> 或傳真回校 [FAX #:24400692]

為方便統計人數，以便更妥善安排是次活動，請各校友踴躍參與，盡早報名，更歡迎攜眷出席，謝謝！

此致

順德聯誼總會梁銶琚中學歷屆校友

順德聯誼總會梁銶琚中學校友會  
主席：關志光 謹啓  
2020年6月18日

備註：校務處陳小姐當值時間 - 9:00-12:00 及 13:15-15:30 (星期一至五)

## 附件1：晚宴菜單

### Menu

珍味五小碟  
(芥末鮮磨菰、花雕醉雞、脆皮燒腩、鎮江肴肉、美味烤麩)  
Assorted Chinese platter

茴香百合脆瓜玉帶  
Sautéed scallop with courgette, lily bulb and fennel

荷香百花蒸液金蔬  
Steamed vegetables with mashed shrimps with lotus leaves

柚子脆蝦球  
Deep-fried prawns with pumelo

舞茸茶樹菰燉竹絲雞  
Double-boiled maitaka with mushrooms and silk fowl

花菰燴刺參  
Braised sea cucumber with mushrooms

清蒸大海斑  
Steamed fresh garoupa

當紅脆皮雞  
Roasted crispy chicken

雲腿香菜心叉燒炒飯  
Fried rice with barbecued pork, Yunnan ham and vegetables

菜肉雲吞  
Wontons with pork and vegetables in supreme soup

鮮果拼盆  
Assorted fresh fruit platter

## 附件 2：素菜菜單



GOLD COAST  
HOTEL

### **2020 素菜菜譜 Vegetarian Menu**

錦繡齋味拼盆

Assorted vegetarian combination

榆耳夏果炒素雞

Stir-fried vegetarian chicken in fungus with macadamia nuts

竹筴鮮露筍

Braised asparagus with bamboo pith

菠蘿咕嚕豆腐

Sweet and sour beancurd with pineapple

燕液上素羹

Braised vegetable soup with bird's nest

北菰齋鮑魚

Braised vegetarian abalone with black mushrooms

西檸鮮果酥魚

Deep-fried crispy vegetarian fish with fresh fruits in lemon sauce

金菰扒小棠菜

Braised brassica green and enoki mushrooms in oyster sauce

梘菜燒伊麵

Braised e-fu noodles with preserved vegetables

蓮子紅豆沙

Sweetened red bean cream with lotus seed

美點薈萃

Chinese petits fours

鮮果拼盆

Fresh fruit platter