

BEL-AIR CHRISTMAS WORKSHOP

貝沙灣聖誕工作坊

MADELEINE CAKE WORKSHOP

瑪德蓮蛋糕工作坊

7.12.2025

SUNDAY 星期日

Multi-Purpose Room,
Club Bay Wing
灣畔會所多用途活動室

FLAVOUR OPTIONS 口味選擇:



蜂蜜

Honey OR Yuzu 柚子

柚子



EITHER 1
FLAVOUR

口味
2選1

SESSION 1 第一節:

11:00 - 13:00

SESSION 2 第二節:

15:00 - 17:00

12 pieces/ person/ session
每人每節可製作12件



No age limit for
family group.
Children only:
6 years old or above
親子不限年齡
只有小童參加:
6歲或以上



Enrolment through the
Bel-Air One-stop Mobile App
可透過貝沙灣一站式手機應用程式報名

\$348

PAX 1人

EARLY BIRD 早鳥優惠

BEFORE 25/11 前

\$328

6.12.2025

SATURDAY 星期六

Billiard Room,
Club Peak Wing
朗峰會所桌球室



HERBARIUM WORKSHOP

浮油花工作坊

COLOUR OPTIONS 顏色選擇:



PINK OR BLUE



SESSION 1 第一節:

11:00 - 13:00

SESSION 2 第二節:

15:00 - 17:00

1 HERBARIUM/ PERSON/SESSION
每人每節可製作1個浮油花

Remarks 備註:

This product may contain common cause of food allergy food, such as eggs and egg products, peanuts, soya beans and their products; milk and milk products (including lactose); tree nuts and nut products. 此食品可能含有可導致過敏的物質，包括蛋類及蛋類製品；花生、大豆及它們的製品；奶類及奶類製品(包括乳糖)；花生、木本堅果及堅果製品。

For further information, please contact Club Bel-Air Reception at Bay Wing (2989 9000)/Peak Wing (2989 6500). The Club reserves the right to cancel the activity due to inclement weather conditions or other special situations. Photos are for reference only. 如有查詢，歡迎致電貝沙灣灣畔會所(2989 9000)或朗峰會所(2989 6500)接待處。會所有權就惡劣天氣或其他狀況取消此活動。圖片只供參考。



貝沙灣