

台北晶華酒店

2023 尾牙暨 2024 年春酒-平日特惠專案

中式宴席：每桌 NT\$20,800 元起·另加一成服務費 (每桌 10 席), 最低保證桌數:需達 30 桌起
特惠期間：2023 年 11 月 01 日至 2024 年 3 月 31 日止 (平日定義: 每星期日至星期四之非假日)

活動方案

- ◎ 席間無限暢飲盒裝果汁及汽水
- ◎ 酒精類飲料二選一：每桌 (1)兩瓶晶華特選紅酒 或 (2)五瓶台灣啤酒
(每新增一款上述酒精飲品暢飲·每桌僅加 NT\$1,000+10%·原價每桌加價 NT\$1,500+10%)
- ◎ 會場桌上雅緻鮮花、菜單、電子看板佈置
- ◎ 免費提供舞台 (視當日宴會預定狀況,提供之數量由飯店安排)
- ◎ 如需提前進場佈置·場租依使用時段 75 折優惠折扣
- ◎ 免費提供每桌當日 10 小時之停車券
- ◎ 主桌分菜服務 (限主桌以一桌為限)
- ◎ 晶華 x Chubby Snappy 行動宴會酒吧優惠專案:NT\$16,800+10% (原價:NT\$20800+10%)
(附含 1 名調酒師(1 小時服務) &Mini Bar 佈置&迎賓星級甜品共 3 款&餐前迎賓調酒(60 杯/選擇 3 款)·
如欲加購杯數·最低點購 10 杯起·每杯 300+10%)
- ◎ 卡拉 OK 特價優惠: 凡訂席滿 30 桌 (含)以上,卡拉 OK 設備每組 NT\$10,000 元
(卡拉 OK 整組原價 NT20,000 元,包括: 100 吋大螢幕·演唱者專用電視螢幕·中西雷射影碟及專人現場操作服務)
- ◎ 晶華 x 愛拍貼特價優惠: 拍貼機每組 NT\$12,000 元(含稅)
(專案包括: 2 台拍貼機台以及專人協助操作, 200 張珍珠細絨相片紙, 當天活動雲端電子檔下載及桌卡)

好禮晶采送

早鳥禮 凡於 2023/11/30 前簽約下訂·即加贈每桌: 金牌台灣啤酒無限暢飲!!

滿額禮 消費滿 8 萬即贈五星住宿豪華客房一晚 (不含早)

加碼禮

達指定桌數再贈台北晶華酒店餐飲禮券

訂席滿 30 桌 (含) 贈 6,000 元	訂席滿 35 桌 (含) 贈 7,000 元	訂席滿 40 桌 (含) 贈 8,000 元	訂席滿 45 桌 (含) 贈 9,000 元	訂席滿 50 桌 (含) 贈 10,000 元
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	-------------------------------

會場資訊

(註: 場地使用時間若超過 21:30·將酌收超時場地費及人力費)

三樓宴會廳: 最大容容量可至 53 桌

(超時費每半時 NT\$12,000 Net)

此專案僅適用於每星期日至星期四之非假日

以上所提供之各項服務及摸彩禮券, 恕不接受更換或退款

歡迎來電洽詢 02-2523-8000 轉宴會業務部

2023 年度尾牙暨 2024 春酒-平日特惠專案中式菜單

每桌 NT\$20,800,另加一成服務費 (每桌 10 席)

NT\$20,800 + 10% service charge (10 persons per table)

御膳前付六味碟

Assorted Cold Appetizers

花椒腱子心、泰式拌花枝、紅油口水雞

Beef Shank with Sichuan Peppercorn、Thai Style Cuttlefish、Chicken in Spicy Oil Sauce

瑤柱撈貢菜、黃金炸魚皮、芝麻脆核桃

Preserved Vegetables Mix with Scallop、Fish Skin Crisps with Salted Egg Yolk、Crispy Sesame and Walnut

極品花膠佛跳牆

Double-Boiled Chicken Consommé with Dried Fish Maw, Mushroom, Bamboo Shoots,
Chestnut, Taro and Dried Scallop

蒜茸銀絲蒸原鮑

Steamed Abalone and Mung Bean Noodles with Garlic Sauce

海膽奶油鮮蝦球

Fresh Shrimp Ball with Sea Urchin Cream Sauce

香榭金湯南瓜筍

Sautéed Shrimp with Vegetable and Sliced Pumpkin

水晶鳳脂海石斑

Steamed Grouper with Wax gourd and Chicken-Fat

黑椒碳烤琵琶骨

Grilled Shoulder Blade with Black Pepper Sauce

東北蔘杞燉全雞

Stewed Chicken Soup with Ginseng and Wolfberry

竹葉豆沙珍珠飯

Steamed Glutinous Rice with Red Bean Paste Wrapped with Bamboo Leaf

寰宇四季鮮果皿

Fresh Fruit Platter