

## 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\$16,800 元起，另加一成服務費 (每桌 10 席)，最低保證桌數：需達 4 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 10 桌 (含)以上，卡拉 OK 設備每組 NT\$16,000 元
  - 凡訂席滿 15 桌 (含)以上，卡拉 OK 設備每組 NT\$15,000 元
  - 凡訂席滿 20 桌 (含)以上，卡拉 OK 設備每組 NT\$12,000 元
  - 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 10 桌 (含) 贈 2,000 元	訂席滿 15 桌 (含) 贈 3,000 元	訂席滿 20 桌 (含) 贈 4,000 元	訂席滿 25 桌 (含) 贈 5,000 元	訂席滿 30 桌 (含) 贈 6,000 元
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

#### 會場資訊

B3 樓晶英會：最大容客量可至 13 桌	(註：場地使用時間若超過 21:30，將酌收超時場地費及人力費)
一樓晶華會：最大容客量可至 22 桌	(超時費每半時 NT\$7,000 Net)
四樓寰宇廳：最大容客量可至 13 桌	(超時費每半時 NT\$8,000 Net)
四樓萬象廳：最大容客量可至 34 桌	(超時費每半時 NT\$7,000 Net)
	(超時費每半時 NT\$10,000 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\$16,800,另加一成服務費 (每桌 10 席)

NT\$16,800 + 10% service charge (10 persons per table)

**御膳前付四味碟**

Assorted Cold Cuts Appetizer

五味長生果、寧式滷烤麩、椒汁黃瓜筍、什香如意菜

Assorted Mixed Sauce Groundnet、Ling-Po Style Braised Wheat Gluten、

Cucumber and Bamboo Shoot with Pepper Sauce、Mustard with Tofu Skin,Carrot,Celery,Bean Sprouts,Fungus

**龍皇展翅宴群英**

Assorted Surf and Turf Platter

龍蝦沙拉、舟山蜆絲、老滷澳洲牛腱

Lobster Salad、Mixed Cold Jellyfish、Deep-Braised Beef Shank

**牛肝菌海鮮濃湯**

Seafood Soup with Porcini

**XO 醬爆脆玉帶**

Stir-Fried Scallop with XO Sauce

**薑蔥甘泉海石斑**

Steamed Sea Grouper with Ginger and Scallion

**荷塘野蔬子排燒**

Braised Pork Spareribs with Assorted Vegetable

**黃金蟲草燉全雞**

Simmer Chicken Soup with Cordyceps

**竹葉豆沙珍珠飯**

Steamed Glutinous Rice with Red Bean Paste Wrapped with Bamboo Leaf

**精緻美點映雙輝**

Regent Gourmet Dessert

**寰宇四季宜時果**

Seasonal Fresh Fruit Platters