

台北晶華酒店

2023 尾牙暨 2024 年春酒-假日特惠專案

中式宴席：每桌 NT\$20,800 元起，另加一成服務費 (每桌 10 席)

適用會場：B3·晶英會、四樓·寰宇廳、四樓·萬象廳、一樓·晶華會

特惠期間：2023 年 11 月 1 日至 2024 年 3 月 31 日止 (假日定義：每星期五&六，及國定假日)

假日特惠專案內含

- Ⓞ 席間無限暢飲盒裝果汁及汽水
- Ⓞ 酒精類飲料暢飲二選一：(1)晶華特選紅酒 或 (2)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
- Ⓞ 免費提供舞台及舞板 (視當日宴會預定狀況,提供之數量由本酒店安排)
- Ⓞ 免費使用場地基本燈光音響設備
- Ⓞ 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 25 桌 (含)以上,卡拉 OK 設備每組 NT\$12,000 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

(註：場地使用時間若超過 21:30，將酌收超時場地費及人力費)

B3 樓晶英會：最低保證桌數須達 10 桌，最大容容量可至 13 桌	(超時費每半時 NT\$7,000 Net)
一樓晶華會：最低保證桌數須達 15 桌，最大容容量可至 22 桌	(超時費每半時 NT\$8,000 Net)
四樓寰宇廳：最低保證桌數須達 10 桌，最大容容量可至 13 桌	(超時費每半時 NT\$7,000 Net)
四樓萬象廳：最低保證桌數須達 25 桌，最大容容量可至 34 桌	(超時費每半時 NT\$10,000 Net)

此專案僅適用於每星期五至星期六，及國定假日
以上所提供之各項服務及摸彩餐券，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-假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 per table + 10% service charge (10 persons per table)

御膳前付六味碟

Assorted Cold Appetizers

烘烤烏魚子、五香滷牛腱、醋溜鯛魚皮

Baked Mullet Roe、Braised Beef Shank with Mixed Spice、Vinaigrette Fish Skin

舟山海蜇絲、芝麻脆核桃、什香如意菜

Cold Jellyfish、Crispy Sesame and Walnut、Mustard with Tofu Skin, Carrot, Celery, Bean Sprouts, Fungus

瑤柱雪蛤海味露

Double-Boiled Seafood Soup with Scallop and Hashima

蠔皇花菇扣原鮑

Braised Abalone and Mushroom with Lettuce in Oyster Sauce

香榭金湯南瓜筍

Sautéed Shrimp with Vegetable and Sliced Pumpkin

薑蔥清蒸海青斑

Steamed Sea Grouper with Ginger and Scallion

一品花膠燴虎掌

Braised Pork Tendon with Fish Maw

麥穗椒鹽豬肋排

Deep-Fry Pork Ribs with Corn Flakes and Dried Peppers

猴菇螺頭燉全雞

Double Boiled Chicken Consomme and Chinese Mushroom with Conch

竹香豆茸珍珠飯

Steamed Glutinous Rice with Red Bean Paste Wrapped with Bamboo Leaf

哈根達斯冰淇淋

Haagen Dazs Ice Cream