

2025 年晶華酒店

謝師饗宴專案

- 中式宴席：平日每桌(10席)NT\$ 16,800+10%服務費 (適用於週日至四)
假日每桌(10席)NT\$ 18,800+10%服務費 (適用於週五至六)
- 專案適用期間：即日起至 2025 年 08 月 31 日止。
- 適用人數：平日最低保證 4 桌；假日最低保證 10 桌

早鳥禮

凡於2025/06/30前簽約下訂，即加贈每桌：免加一成服務費!!

加碼禮再送! (擇一不累贈)

訂席滿 4 桌
無酒精雞尾酒兩缸

訂席滿 5 桌
感謝師恩花

訂席滿 6 桌
贈哈根達斯

專案優惠內容

- 席間無限暢飲盒裝果汁及汽水
- 影音設備提供無線麥克風 2 支、投影機&布幕乙組
- 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)
- 免費提供每桌當日 10 小時之停車券
- 加購哈根達斯冰淇淋優惠價每桌 NT\$1,000+10%
- 加購海派剉冰優惠價每桌 NT\$3,200+10%
- 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)
- 卡拉 OK 特價優惠:
 - 凡訂席滿 4 桌 (含)以上,卡拉 OK 設備每組 NT\$16,000 元
 - 凡訂席滿 5 桌 (含)以上,卡拉 OK 設備每組 NT\$15,000 元(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)

(以上專案所提供之各項服務及優惠，恕不接受更換或退款)

歡迎來電洽詢 2523-8000 轉宴會事業部

2025 年謝師饗宴

每桌 NT\$16,800+10%服務費 (每桌 10 席)

此優惠菜單無提供分菜服務

御膳前付四味碟

Assorted Cold Cuts Appetizer

五味長生果、寧式滷烤麩、芥末小黃瓜、麻香拌雲耳

Assorted Mixed Sauce Groundnet、Ling-Po Style Braised Wheat Gluten、
Cucumber with Mustard Sauce、Rock tripe with Sesame Oil

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

瑤柱三絲海味露

Seafood Soup with Scallop

碧綠鮮蝦黃金筍

Sautéed Shrimp with Vegetable and Bamboo Shoots

荷塘野蔬子排燒

Braised Pork Spareribs with Assorted Vegetable

水晶鳳脂海石斑

Steamed Sea Grouper with Wax Gourd and Chicken-Fat

棗皇枸杞燉全雞

Double-Boiled Chicken Soup with Jujube and Medlar

廣式腊味珍珠飯

Steamed Glutinous Rice, Cantonese Sausage,
Chinese Mushroom and Dried Shrimp served in Louts Leaf

寰宇四季宜時果

Seasonal Fresh Fruit Platters

※上述菜單限平日(週日~週四)使用

※上述菜單使用豬肉/豬脂來源：台灣、加拿大。

※因應宴會食材來源及運輸問題,飯店保留調整菜單之權利,將於宴會一周前給予完善安排並保有最終解釋權

2025 年謝師饗宴

每桌 NT\$18,800+10%服務費 (每桌 10 席)

此優惠菜單無提供分菜服務

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

極品盈香佛跳牆

Double-Boiled Chicken Consommé, Mushroom, Chestnut, Taro and Dried Scallop

蒜香銀絲原粒鮑

Steamed Abalone and Green Bean Noodle in Garlic Sauce

XO 醬蝦仁爆花枝

Stir-Fried Shrimps and Slice Squid with X.O Source

雪菜酸湯海青斑

Steamed Sea Grouper with Mustard Greens

一品花膠燴虎掌

Braised Pork Tendon with Fish Maw

麥穗椒鹽琵琶骨

Deep-Fry Tendon Bone 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 Shred Pork, Chinese Mushroom,

Dried Shrimp, Bean Paste served in Bamboo Leaf

寰宇四季宜時果

Seasonal Fresh Fruit Platters

※上述菜單使用豬肉/豬脂來源：台灣、加拿大；牛肉來源：澳洲。

※因應宴會食材來源及運輸問題,飯店保留調整菜單之權利,將於婚禮一周前給予完善安排並保有最終解釋權