

2025 年晶華酒店

謝師饗宴專案

- 西式自助餐：平日每位 NT\$ 1,200+10%服務費 (適用於週日至四)
假日每位 NT\$ 1,500+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：西式自助餐保證人數 30 位起

好禮晶采三重送

早鳥免一成! 2025 年 06 月 30 日前完成下訂，即可享免加一成服務費

老師我請客! 西式自助餐活動滿 30 位以上，可享加贈 1 位免費用餐的部份，最多贈送至 3 位免費

比如，滿 30 位，則第 31 位免費用；滿 40 位，則第 41-42 位免費用餐；滿 50 位，則第 51-53 位免費用餐。

加碼禮再送! (擇一不累贈)

訂席滿
40 位(含)
無酒精雞尾酒兩缸

訂席滿
50 位(含)
感謝師恩花

訂席滿
60 位(含)
贈哈根達斯

訂席滿
70 位(含)
海派剉冰乙份

專案優惠內容

- 影音設備：無線麥克風 2 支、投影機&布幕乙組
- 獨立包廂：簽到桌、背景音樂、音響設備
- 廳房布置：舞台架設、精美餐桌桌花、講台
- 餐點服務：席間 3 小時無限暢飲- 盒裝柳橙汁、可樂/汽水、咖啡、茶
- 加購項目：
 - 每人另加 NT\$100 +10%服務費，享哈根達斯冰淇淋無限量供應
 - 卡拉 OK 優惠價 @ 每組 NT\$16,000 元 (原價 NT20,000 元)
 - 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)

2025 謝師饗宴專案-自助式菜單 A.

每位 NT\$1,200+10% (適用於週日至四)

Cold Appetizer

開胃冷盤

Assorted Chinese Cold Cuts

中式拼盤(雙拼)

Potato Salad with Ham

洋芋火腿沙拉

Salad Bar

沙拉吧

Dressing and condiments

Toasted pumpkin seeds, toasted focaccia crouton, parmesan

南瓜籽/義式麵包/義大利起司

Thousand island, French, Japanese and balsamic dressing

千島醬/法式醬/日式醬/義式陳醋

Soup

湯

Double Boiled Chicken Soup

埔里香菇雞湯

Daily Soup

每日例湯

Hot Entrees

熱食

Fried Rice with Donggang Mullet Roe

廣式臘味香炒飯

Deep Fried Fucheng Shrimp Spring Roll

府城炸蝦捲

Chinese Dim Sum Basket

精選中式點心

Pork Goulash

匈牙利燉豬肉

Penne Pasta Gratin

焗烤筆管麵

Sautéed Mixed Vegetables

清炒時蔬

Roasted Chicken with Black Pepper Sauce

爐烤雞肉佐黑胡椒醬

Desserts

甜點

Strawberry Choux

草莓泡芙

Cheese Cake

起司蛋糕

Chocolate Fondant Cake

半熟巧克力蛋糕

Baked Cookies

烘焙餅乾

Seasonal Fresh Fruits

季節鮮果盤

※上述菜單使用豬肉/豬脂來源：台灣、西班牙、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 謝師饗宴專案-自助式菜單 B.

每位 NT\$1,500+10% (適用於週五至週六)

Cold Appetizer

開胃冷盤

Assorted Chinese Cold Cuts

中式拼盤(雙拼)

Potato Salad with Ham

洋芋火腿沙拉

Salad Bar

沙拉吧

Dressing and condiments

Toasted pumpkin seeds, toasted focaccia crouton, parmesan

南瓜籽/義式麵包/義大利起司

Thousand island, French, Japanese and balsamic dressing

千島醬/法式醬/日式醬/義式陳醋

Soup

湯

Double Boiled Chicken Soup

埔里香菇雞湯

Daily Soup

每日例湯

Hot Entrees

熱食

Fried Rice with Donggang Mullet Roe

東港烏魚子炒飯

Deep Fried Fucheng Shrimp Spring Roll

府城炸蝦捲

Chinese Dim Sum Basket

精選中式點心

Pork Goulash

匈牙利燉豬肉

Penne Pasta Gratin

焗烤筆管麵

Sautéed Mixed Vegetables

清炒時蔬

Roasted Chicken with Black Pepper Sauce

爐烤雞肉佐黑胡椒醬

Desserts

甜點

Strawberry Choux

草莓泡芙

Cheese Cake

起司蛋糕

Chocolate Fondant Cake

半熟巧克力蛋糕

Baked Cookies

烘焙餅乾

Seasonal Fresh Fruits

季節鮮果盤

※上述菜單使用豬肉/豬脂來源：台灣、加拿大、丹麥。

※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