2027 晶華婚禮專案

最低消費新台幣 120 萬

三樓宴會廳

最大客容量可至 53 桌

【喜宴日專屬浪漫獻禮】

- 新人進場森綠設計,舞台,主桌,賓客桌
- 迎賓雞尾酒會與星級美點
- 五百盤全新婚宴概念菜色
- 席間無限量供應晶華特選紅酒及盒裝柳橙果汁
- 宴會廳 270 度環景光雕一組
- 婚禮專業燈光音響設備
- 專屬新人管家,隨時呵護新人需求
- 婚禮前貼心新人餐點和特選香檳一瓶
- 宴客當日入住名人套房一晚及翌日栢麗廳早餐 2 客
- 宴會期間賓客享有免費停車

【婚禮籌備期間寵愛禮遇】

- 優質婚禮企劃服務,量身打造婚禮流程
- 免費入會麗晶幸福卡,享婚宴貴賓籌備禮遇
- 親友住宿客房享優惠價格
  (特殊節慶假日、電腦展與跨年期間除外)
- 婚宴試菜一桌 10 位八折優惠折扣(限已付訂者)

【新人結婚周年尊寵禮遇】

- 宴會廳寶寶週歲宴 8 折優惠

席間桌數達 35 桌(含)以上即加贈

選用每桌 NT$29,800+10%菜單

- 麗晶精品禮券回饋 NT$20,000 元
  (依券面規定使用)
- 蒙恩聽障烘焙坊囍餅禮盒 50 盒

選用每桌 NT$32,800+10%菜單

- 獨家 LADY M 婚宴甜品
- 大喜之日專業婚禮司儀一名
  (喜宴或儀式)
- 麗晶精品禮券回饋 NT$30,000 元
  (依券面規定使用)
- 蒙恩聽障烘焙坊囍餅禮盒 50 盒
- 晶泉丰旅或晶英酒店住宿兩晚
  (限連續入住、依規定使用)

選用每桌 NT$36,800+10%菜單

- Pierre Hermé 閨蜜探房禮
- 豪華禮車接送
  (限台北市區、連續三小時內一次出車)
- 獨家 LADY M 婚宴甜品
- 大喜之日專業婚禮司儀一名
  (喜宴或儀式)
- 麗晶精品禮券回饋 NT$40,000 元
  (依券面規定使用)
- 蒙恩聽障烘焙坊囍餅禮盒 50 盒
- 富國島麗晶酒店或香港麗晶酒店住宿兩晚(限連續入住、依規定使用)

專案內容及價格尚需依實際保證桌數變更予以調整。

台北晶華酒店保留修改及終止專案之權利，將不另行通知、並保有最終解釋權

每桌 NT$29,800(含稅)+10% 服務費

迎 賓 滿 漢 集

Assorted Appetizers

蜜香厚切烏魚子

Thick Sliced Mullet Roe with Slice Garlic and Radish

蔥麻澳洲和牛舌

Wagyu Beef Tongue with Chili Oil

藤香椒麻鮮鮑魚

Abalone with Sichuan Pepper

陳年花雕醉油雞

Drunken Chicken with Huadiao Wine

鸞鳳和鳴同心圓

Sweet Dumpling with Nut and Peanut Powder

生磨杏汁燉芽白

Double-Boiled Chicken Cabbage Soup with Almond Juice

膏蟹馬蹄蒸肉餅

Steamed Minced Meat with Crab Paste and Water Chestnut

玉露油淋海石斑

Steamed Grouper with Fish Sauce

荷香珍珠糯米飯

Glutinous Rice with Shred Pork, Chinese Mushroom, Dried Shrimp,

Bean Paste served in Lotus Leaf

桂圓紅棗雪蛤露

Sweeten Hasma with Red Dates Soup

※上述菜單所使用豬肉來源: 台灣 ； 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

每桌 NT$32,800(含稅)+10% 服務費

迎 賓 滿 漢 集

Assorted Appetizers

蜜香厚切烏魚子

Thick Sliced Mullet Roe with Slice Garlic and Radish

蔥麻澳洲和牛舌

Wagyu Beef Tongue with Chili Oil

胡麻和風鮮干貝

Scallop with Sesame Paste and Japanese Style Sauce

老酒花雕醉油雞

Drunken Chicken with Huadiao Wine

鎮江陳醋浸蜇頭

Marinated Jellyfish with Chinkiang Vinegar

鸞鳳和鳴同心圓

Sweet Dumpling with Nut and Peanut Powder

生磨杏汁燉鮑魚

Double-Boiled Abalone Soup with Almond Juice

膏蟹馬蹄蒸肉餅

Steamed Minced Meat with Crab Paste and Water Chestnut

蝦籽花菇扣鵝掌

Braised Goose Web and Shrimp with Mushroom in Oyster Sauce

剁椒鮮露龍虎斑

Steamed Brown-Marble Grouper with Chopped Chili Pepper Sauce

竹香豆沙珍珠飯

Glutinous Rice with Shred Pork, Chinese Mushroom, Dried Shrimp,

Bean Paste served in Bamboo Leaf

Lady M 經典原味千層蛋糕

Lady M

※上述菜單所使用豬肉來源: 台灣 ; 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

每桌 NT$36,800(含稅)+10% 服務費

迎 賓 滿 漢 集

Assorted Appetizers

蜜香厚切烏魚子

Thick Sliced Mullet Roe with Slice Garlic and Radish

蔥麻澳洲和牛舌

Wagyu Beef Tongue with Chili Oil

胡麻和風鮮干貝

Scallop with Sesame Paste and Japanese Style Sauce

老酒花雕醉油雞

Drunken Chicken with Huadiao Wine

鎮江陳醋香酥排

Deep-Fried Pork Ribs with Chinkiang Vinegar

花團錦簇月常圓

Sweet Dumpling with Nut and Peanut Powder

生磨杏汁燉花膠

Double-Boiled Fish Maw Soup with Almond Juice

龍蝦馬蹄蒸肉餅

Steamed Minced Meat with Lobster and Water Chestnut

蝦籽鮑魚扣鵝掌

Braised Goose Web and Shrimp with Abalone in Oyster Sauce

鳳凰映雪海虎斑

Steamed Tiger Grouper with Pickles and Chicken-Fat

瑤柱臘味香米糕

Steamed Glutinous Rice and Dried Scallop,Cantonese Sausage,Chinese

Mushroom and Dried Shrimp

寶島季節宜時果

Seasonal Fresh Fruits Plate

Lady M 經典原味千層蛋糕

Lady M

※上述菜單所使用豬肉來源: 台灣 ； 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