

台北晶華酒店

2020 尾牙暨 2021 年春酒-平日特惠專案

中式宴席：每桌 NT\$15,800 元起·另加一成服務費 (每桌 10 席), 最低保證桌數:需達 4 桌起

【註: 三樓·宴會廳僅適用 B 款菜單及需達保證 35 桌(或同等餐飲消費)】

特惠期間：2020 年 11 月 01 日至 2021 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
- !! 早鳥優惠!! 凡於 2020/11/30 前簽約下訂·即加贈每桌: 金牌台灣啤酒無限暢飲!!**

(中式桌菜每桌另加 NT\$1,000+10% 即提供所選擇之酒精類飲料無限量供應)

- 每桌另加 NT\$600+10% (10 席)可享甜點升等哈根達斯冰淇淋迷你杯
- 揪團看電影·每人加價 NT\$200+10% 可享城市星空電影院 (15 人成行)
- 如需提前進場佈置·場租依使用時段 6 折優惠折扣
- 每桌雅緻鮮花佈置
- 免費提供舞台及舞板 (視當日宴會預定狀況,提供之數量由飯店安排)
- 免費提供每桌當日 10 小時之停車券
- 拍貼機特價優惠:

- 凡訂席滿 10 桌/100 位(含)以上, 拍貼機每組 NT\$12,000 元
- 凡訂席滿 20 桌/200 位(含)以上, 拍貼機每組 NT\$10,000 元
- 凡訂席滿 35 桌/350 位(含)以上, 拍貼機每組 NT\$ 8,800 元

(拍貼機整組原價 NT\$18,000 元,包括: 20 吋超大觸控螢幕·日本原裝相片紙無限量供應·客製化公司 LOGO 及專人現場操作服務)

- 卡拉 OK 特價優惠:

- 凡訂席滿 10 桌/100 位(含)以上,卡拉 OK 設備每組 NT\$13,000 元
- 凡訂席滿 20 桌/200 位(含)以上,卡拉 OK 設備每組 NT\$11,000 元
- 凡訂席滿 35 桌/300 位(含)以上,卡拉 OK 設備每組 NT\$10,000 元

(卡拉 OK 整組原價 NT\$18,000 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)

幸運摸彩餐券

- * 訂席滿 10 桌/ 100 位(含)以上即贈台北晶華酒店餐飲禮券 NT\$2,000 元
- * 訂席滿 20 桌/ 200 位(含)以上即贈台北晶華酒店餐飲禮券 NT\$3,000 元
- * 訂席滿 35 桌/ 350 位(含)以上即贈台北晶華酒店餐飲禮券 NT\$6,000 元

會場資訊

(註: 場地使用時間若超過 22:00·將酌收超時場地費及人力費)

- B3 樓晶英會：最大容容量可至 14 桌 (超時費每半時 NT\$5,000 Net)
- 一樓晶華會：最大容容量可至 22 桌 (超時費每半時 NT\$6,000 Net)
- 三樓宴會廳：最大容容量可至 53 桌 (超時費每半時 NT\$10,000 Net)
- 四樓寰宇廳：最大容容量可至 14 桌 (超時費每半時 NT\$5,000 Net)
- 四樓萬象廳：最大容容量可至 36 桌 (超時費每半時 NT\$8,000 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

2020 年度尾牙暨 2021 春酒-平日特惠專案中式菜單

**A. 每桌 NT\$15,800,另加一成服務費 (每桌 10 席)
NT\$15,800 + 10% service charge (10 persons per table)**

御膳前付四味碟

(川味木耳、五味長生果、黃金泡菜、涼拌口口脆)

Rock Tripe with Sichuan Pepper, Peanuts with Assorted Mixed Sauce,
Taiwanese Kimichi, white water snowflake, tuber mustard, Carrot, and Jew's-ear

龍蝦珍味海陸拼 (牛肉產地:澳洲)

(龍蝦、蔥油土雞、麻辣金錢肚)

Lobster, Chicken with Spring Onion Sauce, beef tripe with spicy sauce

金湯瑶柱海味露

Double-boiled Chicken Soup with Mushroom, Bamboo Shoots and Scallop

醬爆脆筍鮮干貝

Stir-Fried Scallop, Vegetables with XO Sauce

虎掌栗子燴雙冬 (豬肉產地:台灣)

Braised Pork Ham Hock Heart, Chestnut, Mushroom and Vegetable

薑蔥甘泉海鱸魚

Steamed Sea Bass with Ginger & Green Onion

麥香椒鹽豬肋排 (豬肉產地:加拿大)

Deep-Fry Pork Ribs with Corn Flakes and Dried Peppers

菜膽野蕈燴百果

Sautéed Fresh Vegetables with Mushroom & Gingko

黃金蟲草燉全雞

Double-Boiled Chicken Soup with Mushroom and

Chinese Herbal Medicine

荷塘飄香玉珍珠 (豬肉/豬脂產地:台灣)

Steamed Sticky Rice in Lotus Leaf

精緻美點映雙輝

Regent Gourmet Dessert

寶島宜時四季果

Seasonal Fruit Platter

2020 年度尾牙暨 2021 春酒-平日特惠專案中式菜單

**B. 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

(川味木耳、五味長生果、黃金泡菜、涼拌口口脆)

Rock Tripe with Sichuan Pepper, Peanuts with Assorted Mixed Sauce

Taiwanese Kimichi, White water snowflake, Tuber Mustard, Carrot, Jew's-ear

龍蝦珍味海陸拼 (牛肉產地:澳洲)

(龍蝦、麻辣大薄片、冰梅鳳翼)

Lobster, Pork with Spicy Sauce, Chicken Wings with Plum Sauce

極品盈香佛跳牆 (豬肉產地:台灣)

Double-Boiled Pork Consommé Treasure Soup with Pork, Mushroom, Bamboo Shoot

Pork Tendon, Chestnut, Taro and Bamboo Fungus

蠔皇虎掌扣原鮑 (豬肉產地:台灣)

Braised Abalone and Pork Tendon with Lettuce in Oyster Sauce

酥炸芝麻海鮮捲

Deep-Fry Seafood Roll

薑蔥油淋海青斑

Steamed Grouper with Ginger and Green Onion

黑椒焗烤豬肋排 (豬肉產地:加拿大)

Stewed Pork Ribs with Pepper Sauce

蟹粉珍菇扒津白

Fried Chinese Cabbage with Mushroom and Crab Roe Powder

霸王花慢燉春雞

Double-Boiled Chicken Soup with Night Blooming Cereus

飄香櫻蝦荷葉飯 (豬肉/豬脂產地:台灣)

Sticky Rice with Dried Sakura Shrimp in Lotus Leaf

精緻美點映雙輝

Regent Gourmet Dessert

寶島宜時四季果

Seasonal Fruit Platter