

雅之宴 · 鳳凰來儀婚宴專案 (適用於一樓晶華會 Noble House)

桌席每桌 NT\$26,800 另加一成服務費 (每桌 12 席)

最低保證須達 15 桌，最大客容量可至 22 桌

- 餐前酒會 · 提供無酒精雞尾酒
- 主廚特選中式婚宴佳餚
- 席間無限量提供晶華特選紅酒及百分百盒裝柳橙果汁
- 精心設計婚禮佈置(舞台,桌花,紅毯區,照片區,Candy Bar)
- 名人套房住宿一夜及次日自助早餐 2 客 (婚宴當日使用)
- 貼心新人餐點和酒店特選香檳一瓶
- 婚禮專業燈光音響設備
- 優質婚禮企劃服務
- 專屬新人管家
- 豪華禮車接送(台北市 3 小時內出車 1 次為限)
- 特製精美送客小禮
- 親友住宿客房特惠五折優待 (不適用電腦展及跨年期間)
- 迎賓及送客喜糖
- 三層裝飾結婚蛋糕
- 免費提供貴賓停車券
- 試菜八折優惠折扣 (已付訂金者)

Regent

TAIPEI

每桌 NT\$26,800,另加一成服務費 (每桌 12 席)

NT\$26,800 +10% Service Charge Per Table (12 PERSONS PER TABLE)

滿 漢 御 膳 十 二 品

泰式拌海鮮、梅子蜜茄、寧式烤麩、蔥油螺片、紅袍腰果、麻辣澳洲蜂巢肚、腐衣素鵝、老醋石耳、
口水雞、涼拌蜆絲、橙汁櫻桃鴨胸、醬味蘿蔔糕 (豬肉產地: 台灣)

Assorted Appetizer Platters

鸞 鳳 和 鳴 共 長 天

龍蝦、烏魚子、五味花枝

Lobster, Mullet Roe and Smoked Squid with Mixed Sauce on Lettuce Salad

花 團 錦 簇 月 常 圓

Deep Fried Sweet Rice Dumpling with Red Dates, Lotus Seeds and Peanuts in
Osmanthus Syrup

金 湯 瑤 柱 海 皇 翅(位上)(豬肉產地: 台灣)

Double-Boiled Chicken Soup with Shark' s Fin, Dried Scallop and Seafood

松 露 起 司 原 粒 鮑

Braised Whole Abalone with Truffle Sauce, Cheese Sauce

XO 醬 爆 鮮 干 貝 (豬肉產地: 台灣)

Stir-Fried Fresh Scallop with XO Sauce

油 淋 甘 露 海 石 斑

Steamed Grouper with Scallions

麥 穗 椒 鹽 豬 肋 排 (豬肉產地: 加拿大)

Deep-Fry Pork Ribs with Corn Flakes and Dried Peppers

猴 菇 野 菌 燉 全 雞

Double-Boiled Chicken Soup with Monkey Head Mushrooms and Shimejis

竹 香 鵝 絨 玉 珍 珠 (每位一粒)(豬肉/豬脂產地: 台灣)

Steamed Glutinous Rice with Shred Pork, Chinese Mushroom, Dried Shrimp,
Dried Scallop and Bean Paste served in Bamboo Leaf

寶 島 宜 時 四 季 果

Fresh Fruit Platters

繁 心 點 點 結 同 心

Regent Gourmet Desserts

台北晶華酒店

台北市中山北路二段39巷3號 No. 3, Ln.39, Sec. 2, Zhongshan N. Rd., Taipei 104, Taiwan
T. 886 2 2523 8000 F. 886 2 2523 2828 www.regenthotels.com

Regent

TAIPEI

每桌 NT\$28,800,另加一成服務費 (每桌 12 席)

NT\$28,800 +10% Service Charge Per Table (12 PERSONS PER TABLE)

滿 漢 御 膳 十 二 品

泰式拌海鮮、梅子蜜茄、寧式烤麩、蔥油螺片、紅袍腰果、麻辣澳洲蜂巢肚、
腐衣素鵝、老醋石耳、口水雞、涼拌蜆絲、橙汁櫻桃鴨胸、醬味蘿蔔糕 (豬肉產地: 台灣)

Assorted Appetizer Platters

花 團 錦 簇 月 常 圓

**Deep Fried Sweet Rice Dumpling with Red Dates, Lotus Seeds and Peanuts in
Osmanthus Syrup**

瑤 柱 花 膠 燉 津 白 (豬肉產地: 台灣)

Braised Chicken Soup with Dried Scallop, Fish Maw, Mushroom and Chinese Cabbage

蠔 皇 澳 洲 原 粒 鮑

Braised Whole Abalone with Lettuce in Oyster Sauce

碧 綠 夏 果 脆 玉 帶

Stir-Fried Fresh Scallop with Vegetable and Macadamia

蒜 茸 清 蒸 龍 蝦 件(每位半隻)

Steamed Lobster with Garlic Sauce

松 露 禪 衣 金 麟 魚

Steamed Grouper with Scallions and Truffle Sauce

滬 式 虎 掌 燴 蹄 筋 (豬肉產地: 台灣)

Braised Pork Tendon Heart with Vegetable

黃 金 蟲 草 燉 全 雞

Double-Boiled Chicken Soup with Mushroom and Cordyceps

竹 香 鵝 絨 玉 珍 珠(每位一粒) (豬肉產地: 台灣)

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

Dried Scallop, Bean Paste served in Bamboo Leaf

寶 島 宜 時 四 季 果

Fresh Fruit Platters

繁 心 點 點 結 同 心

Regent Gourmet Desserts

台北晶華酒店

台北市中山北路二段39巷3號 No. 3, Ln.39, Sec. 2, Zhongshan N. Rd., Taipei 104, Taiwan
T. 886 2 2523 8000 F. 886 2 2523 2828 www.regenthotels.com