

# 新竹國賓搭伙分享餐 天天享美食

一套(4人份)，搭伙價NT\$1,200



	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
主菜	鎮江醋子排	和風燒雞腿	山楂波蘿咕咾肉	脆皮炸子雞	避風塘排骨	宮保雞丁	港式三寶
副菜	海鮮豆腐煲	麻婆豆腐	生菜蝦鬆	樹子多利魚	五更腸旺	鹹魚雞粒豆腐煲	XO醬炒蝦球
青菜	瑤柱西蘭花	薑絲蛤蜊絲瓜	干鍋花椰菜	貝酥芙蓉蘆筍	櫻花蝦高麗菜	上湯娃娃菜	蠔油芥藍菜
湯品	菜膽燉雞湯	原盅四寶湯	皮蛋魚片湯	香菇肉絲湯	海皇一品湯	銀蘿子排湯	經典佛跳牆
主食	鹹魚雞粒炒飯	家鄉肉絲炒米粉	烏魚子炒飯	牛肉炒河粉	香煎蘿蔔糕(6片)	海鮮廣炒麵	鴨絲香炒飯

取餐方式：1. 自取(送招牌小菜一份) 2. 外送(自付計程車費 跳表計價) 3. 定點配送：

※上述菜色以免洗餐具裝盛，為響應環保，請自備用餐餐具。 訂購專線：036205397 宴會業務部



# 搭伙來分享。天天享美食

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
主菜	鎮江醋子排	和風燒雞腿	山楂波蘿咕咾肉	脆皮炸子雞	避風塘排骨	宮保雞丁	港式三寶
副菜	海鮮豆腐煲	麻婆豆腐	生菜蝦鬆	樹子多利魚	五更腸旺	鹹魚雞粒豆腐煲	XO醬炒蝦球
青菜	瑤柱西蘭花	薑絲蛤蜊絲瓜	干鍋花椰菜	貝酥芙蓉蘆筍	櫻花蝦高麗菜	上湯娃娃菜	蠔油芥藍菜
湯品	菜膽燉雞湯	原盅四寶湯	皮蛋魚片湯	香菇肉絲湯	海皇一品湯	銀蘿子排湯	經典佛跳牆
主食	鹹魚雞粒炒飯	家鄉肉絲炒米粉	烏魚子炒飯	牛肉炒河粉	香煎蘿蔔糕(6片)	海鮮廣炒麵	鴨絲香炒飯

※每日最後訂購時間：**午餐為前一天17：00前；晚餐為前一天20：00前**

※每日取餐時間：中午11：30~13：30；晚餐17：30~20：00

## 美食訂購單

※上述餐點每套4人份（每套\$1,200）

※上述餐點訂購後，需先支付款項，

※以自取為主，如需外送以計程車配送，需自行支付計程車費用

※定點配送：需當日訂購5組以上，新竹市同一個地點，可配送到點。【需於三天前預訂才可配送】

※上述菜色、配菜應季節變化做調整。

## 請詳填訂購資料

訂購人			公司/寶號	
連絡電話			統一編號	
訂購總額	新台幣：      萬      仟      佰      拾      元整			
付款方式	<input type="checkbox"/> 信用卡    信用卡有效期限：      年      月 <input type="checkbox"/> 匯款 <input type="checkbox"/> ATM轉帳【請提供後五碼做查詢：      】 銀行：新光銀行東新竹分行： 銀行代號：103 匯款帳號：1021-30000-3754			
信用卡號	□□□□-□□□□-□□□□-□□□□			
發卡銀行			信用卡別	<input type="checkbox"/> VISA <input type="checkbox"/> MASTER <input type="checkbox"/> JCB <input type="checkbox"/> 聯合信用卡 <input type="checkbox"/> 其他卡別_____
身份證字號			持卡人簽名	請與信用卡簽署字樣相同
提貨時間/地點	●取貨時間：      月      日 ●配送地址：			

※敬請填妥訂購單，並附上信用卡正反面影本回傳

※專線訂購：03-620-5397宴會業務部

※傳真訂購：03-5151221

※email訂購：cc.hc@ambassador-hotels.com