



AMBASSADOR

Hsinchu

風尚珍藏婚宴專案 Wedding Package

餐飲安排

精選中式婚宴菜單
席間果汁及熱茶暢飲
每桌精選紅酒兩瓶

現場佈置

會場入口電子看板
新人接待區婚紗照佈置
迎賓桌花 專屬簽名簿 禮金簿 謝卡 簽名筆
宴會廳入口裝飾花柱
舞台囍字裝飾及名家設計婚宴桌花
每桌親友精緻紀念禮品
燈光音響投影設備(需自備筆電)
送客喜糖及喜糖籃

國際 A/B 廳專屬

燈光煙霧特效伴新人步入禮堂
頂級造價千萬高規格 LED 電視牆
迎賓雞尾酒一桶
九層華麗裝飾香檳塔
婚禮司儀主持
新人相片區背板佈置(20 桌以上)

新婿住宿

新娘房住宿及翌日早餐(限新婚當晚使用)
8-15 桌贈豪華客房
15 桌以上贈商務套房

專屬優惠

貼心新娘餐
宴客期間貼心小管家
精選週邊婚禮相關廠商優惠
主家訂房可獲折扣優惠
主家試菜(付訂後)可獲 1 桌七折優惠
門口車位 2 台及賓客用餐免費停車

婚宴精選菜單

彩蝶迎賓六圍碟(十選六)
東港烏魚子 / 煙燻佛手(加拿大) / 酒香醉雞 /
油辣海蜇 / 煙燻中卷 / 明爐烤鴨 / 梅漬番茄 /
柚香蓮藕 / 金沙南瓜 / 陳醋木耳
Selection of Cantonese Appetizers
百年好合慶團圓
Deep Fried Rice Ball Chinese Style
金銀蒜香海虎蝦
Steamed King Prawn with Garlic
魚肚蟲草燉雞湯(位上)
Double Boiled Chicken Soup with Fish Maw and Chinese Herb
醬皇螺片帆立貝(臺灣)
Sautéed Whelk and Scallop with Oyster Sauce
花雕鳳脂海石斑(臺灣)
Steamed Garoupa with Rice Wine
一品流星燴海參
Braised Sea Cucumber with Mushroom
果香 1983 豬肋排(臺灣)
Roasted Pork Ribs with Fruit Sauce
野菌翠綠鮮時蔬
Stir Fried Vegetable with Mushroom
金銀干貝傳米香(臺灣)
Steamed Glutinous Rice with Scallop
松子叉燒酥(臺灣)拼椰香桂花糕
Chinese Petit Fours
大甲芋香西米露
Chef's Sweet Soup
寶島四季鮮水果
Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$18,800 外加百分之十服務費
NT\$18,800 per table plus 10% service charge
(每桌十人計算 可加入、加價)

聯誼廳 5~10 桌
竹荳廳 10~14 桌
國際 A、B 廳 15~25 桌
國際廳 40~55 桌
提供 09:00 後文定儀式 NT\$6,000 元(含茶杯.茶盤.甜茶)
需符合每廳最低消費要求