



AMBASSADOR

Hsinchu

風尚璀璨婚宴專案 Wedding Package

餐飲安排

精選中式婚宴菜單
席間百分百果汁及熱茶暢飲
每桌精選紅酒無限

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
每桌親友珍藏紀念禮品
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
50 人份雞尾酒一套
九層華麗裝飾香檳塔
三層浪漫結婚蛋糕
婚禮司儀主持
週年住宿券(15 桌以上)
名家設計背板(20 桌以上)

新婚住宿

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 桌以上贈行政套房

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

迎賓府前八圍碟(十二選八)

一夜干烏魚子 / 香根肉絲(臺灣) / 韭香雞 / 油辣海蜇 /
椒麻帆立貝 / 薑香牛肉(紐澳) / 夫妻肺片(紐澳) / 梅漬番茄 /
避風塘佛手(加拿大) / 柚香蓮藕 / 金沙南瓜 / 黑椒腰果

Selection of Cantonese Appetizers

人間花好月正圓

Deep Fried Rice Ball Chinese Style

奶油伊麵龍蝦尾(每人半隻)

Steamed Lobster with Cream and E-fu Noodles

菜膽響螺燉烏雞(位上)

Double Boiled Snail and Chicken Soup with Baby Cabbage

香橙檸汁釀帶子

Braised Scallop Stuffed with Shrimp Paste in Orange and Lemon Sauce

古法清蒸龍虎斑(臺灣)

Steamed Garoupa with Slices Pork and Mushroom

麻油菌菇南非鮑(位上)

Braised Abalone with Mushroom and Sesame Oil

孜然彩椒羊小排

Pan Fried Lamb Ribs with Cumin

銀杏山藥美蘆筍

Stir Fried Asparagus with Yam and Ginkgo

松露阪豬傳米香(西班牙,荷蘭)

Steamed Glutinous Rice with Pork and Truffles Sauce

芝士海鮮酥(臺灣)拼金瓜蘿蔔仔

Chinese Petit Fours

紫糯桂圓三寶露

Chef's Sweet Soup

蓬萊仙島鮮果皿

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$26,800 外加百分之十服務費
NT\$26,800 per table plus 10% service charge
(每桌十人計算 可加入、加價)

聯誼廳 5~10 桌

竹萱廳 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