



AMBASSADOR

Hsinchu

新竹國賓大飯店

2026 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
名家設計婚宴桌花
每桌親友精緻位上禮
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

新人進場燈光
頂級造價千萬高規格 LED 電視牆
舞台囍字裝飾
迎賓雞尾酒一桶(20 桌以上)
九層華麗裝飾香檳塔

新婚住宿

新娘房住宿及翌日早餐
(午宴前一日入住・晚宴當晚入住)
8-15 桌贈豪華客房
15 桌以上贈行政尊榮客房

專屬優惠

貼心新娘餐
宴客期間貼心小管家服務
婚禮企劃及主持優惠每場 NT\$12,800
合作廠商文定&迎娶儀式引導之優惠價
其他精選週邊婚禮相關廠商優惠價
主家訂房優惠價
主家試菜(付訂後)可獲 1 桌七折優惠
門口車位 2 台及賓客停車場免費停車

牛肉產地：牛腱(澳洲、巴拉圭)/牛肉干、帶骨牛(美國)
豬肉產地：佛手(加拿大)、肝腸及臘腸腸衣(西班牙)・其餘豬肉製品產地台灣

婚宴精選菜單

彩蝶迎賓六圍碟
川味牛腩 / 煙燻中卷 / 明爐烤鴨
玫瑰油雞 / 蒜香佛手 / 酸辣木耳
Selection of Cantonese Appetizers
百年好合慶團圓
Deep Fried Rice Ball Chinese Style
金銀蒜香鱈場蟹腳
Steamed Crab Legs with Garlic
瑤柱雪蛤海皇羹
Braised Seafood Soup with Scallop and Hasma
醬爆花枝帆立貝
Sautéed Scallop and Cuttlefish with XO Sauce
碧綠流星燴鮑片
Braised Vegetable with Abalone Slices and Mushroom in
Oyster Sauce
甘露清蒸海石斑
Steamed Garoupa with Scallion and Soy sauce
爐烤黑椒牛小排
Roasted Beef Ribs with Black Pepper
臘味櫻蝦香米糕
Steamed Glutinous Rice with Bacon and Sakura Shrimp
桂花紅棗燉雪耳
Chef's Sweet Soup

每桌 NT\$20,800 外加百分之十服務費
NT\$20,800 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 後文定儀式場地・費用 NT\$6,000 元(含茶杯、茶盤、甜茶)

需符合每廳最低消費要求