

風尚奢華婚宴專案

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/台啤無限

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
五層浪漫結婚蛋糕
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 桌以上贈國賓套房

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

迎賓御品八圍碟(十二選八)
烏魚子蛋捲 / 紅麴松阪豬(西班牙,荷蘭) / 韭香雞 / 和風軟絲 /
椒麻帆立貝 / 孜然無骨牛(美國) / 五味小章魚 / 燒椒皮蛋 /
手撕杏鮑菇 / 美味豆魚 / 金沙南瓜 / 琥珀核桃
Selection of Cantonese Appetizers
人間花好月正圓
Deep Fried Rice Ball Chinese Style
花雕清蒸活龍蝦(每人半隻.位上)
Steamed Lobster with Rice Wine
花膠極品佛跳牆(臺灣.位上)
Double Boiled Chicken Soup with Fish Maw
and Assorted Ingredients
XO 醬炒蝦帶(臺灣)
Sautéed Scallop with X.O Sauce
麒麟雲腿蒸紅條(臺灣)
Steamed Garoupa with Ham
玉環海參原粒鮑(位上)
Braised Abalone and Sea Cucumber with Vegetable
國賓經典 A CUT 牛(美國)
Pan Fried A CUT Steak
鰻魚瑤柱傳米香(臺灣)
Steamed Glutinous Rice with Eel and Scallop
歐風派絲翠
Chef's Special Pastry
紅蓮雪耳燉雪蛤
Chef's Sweet Soup
蓬萊仙島鮮果皿
Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$36,800 外加百分之十服務費
NT\$36,800 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