

## 台北晶華酒店

### 2018 尾牙暨 2019 年春酒平日特惠專案

中式宴席：每桌 NT\$15,800 元起·另加一成服務費(每桌 10 席), 最低保證桌數:需達 4 桌起

自助餐宴：每位 NT\$1,580 元起·另加一成服務費, 最低人數需達 40 位

特惠期間：2018 年 12 月 01 日至 2019 年 3 月 31 日止 (平日定義:每星期日至星期四之非假日)

#### 活動方案

㊦ 席間無限暢飲盒裝果汁及汽水

㊦ 酒精類飲料二選一：每桌 (1)兩瓶晶華特選紅酒 或 (2)五瓶台灣啤酒

(自助餐宴為每達 10 位即贈兩瓶晶華特選紅酒 或 五瓶台灣啤酒)

(中式桌菜每桌另加 NT\$1,000+10% / 自助餐每位另加 NT\$100+10% 即提供所選擇之酒精類飲料無限量供應)

**!!早鳥優惠!! 凡於 2018/11/30 前簽約下訂，即加贈每桌: 金牌台灣啤酒無限暢飲**

㊦ 每桌另加 NT\$600+10% (10 席)可享甜點升等喜見達冰淇淋迷你杯

(自助餐每位另加 NT\$60+10%即可無限享用喜見達冰淇淋)

㊦ 如需提前進場佈置·場租依使用時段 65 折優惠折扣

㊦ 每桌雅緻鮮花佈置

㊦ 免費提供舞台及舞板(視當日宴會預定狀況,提供之數量由飯店安排)

㊦ 免費使用場地基本燈光音響設備

㊦ 免費提供每桌當日 10 小時之停車券

㊦ 卡拉 OK 特價優惠:

- 凡訂席滿 10 桌/100 位(含)以上,卡拉 OK 設備每組 NT\$13,000 元

- 凡訂席滿 20 桌/200 位(含)以上,卡拉 OK 設備每組 NT\$10,000 元

(卡拉 OK 整組原價 NT18,000 元,包括: 100 吋大螢幕·演唱者專用電視螢幕·中西雷射影碟·及專人現場操作服務)

#### 幸運摸彩餐券

\* 訂席滿 10 桌/ 100 位(含)以上即贈台北晶華酒店餐飲禮券 NT\$3,000 元

\* 訂席滿 15 桌/ 150 位(含)以上即贈台北晶華酒店豪華客房住宿券 2 晚

\* 訂席滿 30 桌/ 300 位(含)以上即贈台北晶華酒店豪華客房住宿券 3 晚

#### 會場資訊

(註: 場地使用時間若超過 22:00·將酌收超時場地費及人力費)

B3 樓晶英會：最大容客量可至 14 桌

(超時費每小時 NT\$5,000 Net)

一樓晶華會：最大容客量可至 22 桌

(超時費每小時 NT\$6,000 Net)

四樓寰宇廳：最大容客量可至 14 桌

(超時費每小時 NT\$5,000 Net)

四樓萬象廳：最大容客量可至 36 桌

(超時費每小時 NT\$8,000 Net)

三樓宴會廳：最大容客量可至 53 桌

(超時費每小時 NT\$10,000 Net)

此專案僅適用於每星期日至星期四之非假日

以上所提供之各項服務及摸彩禮券, 恕不接受更換或退款

歡迎來電洽詢 02-2523-8000 轉宴會業務部

Regent

TAIPEI

**2018 年度尾牙暨 2019 春酒平日特惠專案中式菜單**

每桌 NT\$15,800,另加一成服務費 (每桌 10 席)  
NT\$15,800 + 10% service charge (10 persons per table)

御膳前付四味碟

(椒汁石耳、五味長生果、百香木瓜、涼拌口口脆)

Rock Tripe with Sichuan Pepper、Peanuts with Assorted Mixed Sauce、Papaya with Passion Fruit Paste、white water snowflake, tuber mustard, Carrot, Jew's-ear

龍蝦珍味海陸拼

(龍蝦、泰式拌花枝、燻鴨胸)

Lobster、Squid with Thai Sauce、Duck Breast

金湯瑤柱海味翅

Braised Shark's Fin Soup with Bamboo Shoots in Chicken Broth

蒜香銀絲蒸鮮鮑

Braised Abalone with Garlic Sauce

XO 醬爆響螺花枝

Sautéed Slice Squid and Conch Meat with XO Sauce

麥穗椒鹽豬肋排

Stewed Pork Ribs with Pepper Sauce

水晶鳳脂海皇斑

Steamed Grouper with Wax gourd and Chicken-Fat

野菌百果燴時蔬

Braised Mushroom with Vegetables and Gingko Nut

霸王花燉春雞盅

Double Boiled Chicken Consommé with Night Blooming Cereus

東港烏魚子炒飯

Stir-Fried Rice with Mullet Roe

精緻美點映雙輝

Regent Gourmet Dessert

寶島宜時四季果

Seasonal Fruit Platter

2018 年尾牙暨 2019 春酒平日特惠專案自助餐菜單

每位NT\$1,580+10%服務費/NT\$1,580+10%svc. p.p

**Appetizer**

**開胃冷盤**

Smoked Salmon with Condiments	燻鮭魚佐配料
Assorted Sushi Roll with Pickled Ginger, Soy Sauce and Wasabi	綜合壽司捲
Mozzarella Cheese and Tomatoes	義式起司番茄
Smoked Duck Breast With Scallion	宜蘭鴨賞拌蒜苗
Marinated Jelly Fish	拌海蜇絲
Chicken with Spring Onion Sauce	青蔥嫩子雞
Smoked Squid Salad	煙燻花枝沙拉

**Salad**

**各式沙拉**

Thai Vermicelli Salad	泰式冬粉沙拉
Potato Salad with Smoked Chicken	燻雞洋芋沙拉
Couscous Salad with Orange and Mint	北非小米沙拉佐香橙
Salad Bar	沙拉吧

**Salad**

Lettuce	美生菜
Radicchio	菊苣
Baby Tomatoes	櫻桃番茄
Baby Corns	玉米筍
Cucumber	小黃瓜
French Beans	甜豆

**Dressing and condiments**

Toasted Pumpkin Seeds, Toasted Focaccia Crouton and Parmesan Cheese	南瓜籽/佛卡夏麵包/ 帕馬森起司
Thousand Island, French, Japanese	千島醬/法式醬/日式醬

**Soup**

**湯**

Chef's Daily Soup	主廚特選例湯
Double Boiled Chicken Soup with Bamboo Shoots	鮮筍燉雞盅

## Hot Entrees

## 熱食

Roasted Chicken Roll with Black Pepper Sauce	爐烤雞肉捲佐黑胡椒醬
Braised Chucky Eye Roll with Red Wine Sauce	紅酒燉煮豚肉
Sautéed Mixed Vegetables(Vegetarian)	清炒時蔬
Pan-fried Daily Fish with American Sauce	嫩煎每日鮮魚佐龍蝦醬
Fried Rice with XO Sauce and Seafood	XO 醬海鮮炒飯
Steamed Bitter Gourd & Pork Ribs	涼瓜蒸子排
Sautéed Shrimps and ocean escargot	醬爆香螺蝦仁
Chinese Dim Sum	精緻中式點心

## Carving

## 熱切區

Roasted U.S. Rib Eye Beef with Mustard Sauce	爐烤美國肋眼佐芥末醬
Bread Basket of Crusty Bread Sticks and Rolls with Butter	各式精選麵包籃

## Desserts

## 甜點

Red Bean Daifuku	紅豆抹茶大福
Classic Chocolate Cake	經典巧克力蛋糕
Almond Fruits Tart	杏仁水果塔
Baked Cheesecake	起司蛋糕
Chocolate Brownies	巧克力布朗尼
Lime Tart	萊姆塔
Rich Milk Panna Cotta	牛奶奶酪
Strawberry Profiterole	草莓泡芙
Seasonal Sliced Fresh Fruits	季節鮮果
Coffee or Tea	香濃咖啡或茶