

台北國泰萬怡酒店 2027 春酒專案

平日中式宴席：星期日至星期四 | 每桌 NT\$16,800 元 需加收一成服務費 (每桌 10 位)
 假日中式宴席：星期五及星期六 | 每桌 NT\$18,800 元 需加收一成服務費 (每桌 10 位)
 適用期間：2027 年 02 月 11 日至 2027 年 04 月 30 日

	2 樓 宴會廳	最低保證	最大桌數
適用場地	霖苑廳 (杜鵑+百合+蘭花廳)	15 桌	22 桌
	杜鵑+百合廳 或 百合+蘭花廳	10 桌	12 桌
	杜鵑廳 或 蘭花廳	5 桌	7 桌
	荷花+茶花廳	4 桌	6 桌
	梅花廳	2 桌	4 桌

專案禮遇

- ◆ 主廚特製中式桌宴
- ◆ 每桌贈精選紅酒 1 瓶
- ◆ 席間 2.5 小時軟性飲料及果汁無限暢飲
- ◆ 入口指引電子看板
- ◆ 菜單及公版桌卡製作
- ◆ 每車可享 4 小時停車折抵

場地設備

- ◆ 雅緻宴會場地及基本燈光
- ◆ 專業音響及投影設備
- ◆ 無線麥克風 2 支、HDMI 線 1 條、音源線 1 條
- ◆ 舞台、接待桌、摸彩箱 (依飯店現場數量提供)

酒水升級

- ◆ 每桌加價 NT\$1,600+10%，可享席間 2.5 小時臺虎啤酒無限暢飲
- ◆ 每桌加價 NT\$3,000+10%，可享席間 2.5 小時紅酒無限暢飲

額外費用

- ◆ 自備紅酒、白酒，每桌酌收酒水服務費 NT\$600 NET
- ◆ 自備烈酒、香檳、啤酒，每桌酌收酒水服務費 NT\$1,000 NET
- ◆ 額外酒水服務人員，每位 NT\$1,600 NET
- ◆ 專屬桌邊分菜服務，每桌 NT\$1,600 NET
- ◆ 如需提前進場佈置或延後撤場，將依實際使用時段加收場租及人力服務費

早鳥優惠 (2027年01月31日前完成簽約及付訂流程)

- ◆ 每桌加贈精選紅酒 1 瓶

2027 春酒專案 平日中式桌席菜單

滿堂吉慶如意盤

Cold Platter

(烏魚子沙拉/老滷牛腱/雲南大薄片/爽脆雲耳/紹興醉蝦/香麻海蜇)

**Mullet Roe Salad/Braised Beef Shank/Slices Pork Scalp/Crispy Black Fungus/Shaoxing
Drunken Shrimp/Spiced Jellyfish Salad**

清潤干貝冬瓜盅

Stewed Soup with Scallop and Winter Melon

金沙紫梨蝦球佐烤蔬菜

Prawn Balls with Salted Egg, Blueberry Sauce and Roasted Vegetables

御膳八寶扒鮑片

Braised Sliced Abalone with Eight Treasures

金沙麥片豬腱骨

Pork Knuckle Bones with Salted Egg Oatmeal Crumbs

主廚秘製虎咬豬

Chef's Signature Taiwanese Pork Belly Gua bao

紅利滾滾水煮魚

Poached Sea Bass in Spicy Chili Broth

藕香四色鮮彩蔬

Stir-Fried Seasonal Vegetables with Lotus Root

香思迷蓮紫玉露

Purple Rice Dessert Soup with Sweet Lotus Seed and Red Beans

四季神仙水果盤

Seasonal Fruit Platter

每桌新台幣 16,800 元 每桌 10 位 / NT\$16,800 Per table (10 pax each table)

以上價格均以新台幣計費，需另加一成服務費

Above price is quoted in NT dollars and subjected to 10% service charge.

2027 春酒專案 假日中式桌席菜單

滿堂吉慶如意盤

Cold Platter

(椒麻口水雞/梅香漬九孔/蜜汁叉燒/精燉牛腱/胭脂蓮藕片/脆香海蜇)

Sichuan Spicy Chicken/Marinated Plum Abalone/BBQ Pork with Honey/Braised Beef Shank/Lotus Root with Dragon Fruit Sause/Jellyfish Salad

翡翠酸辣海鮮羹

Hot and Sour Seafood Soup with Vegetables

剝椒白玉蒸鮑魚

Steamed Abalone with Chopped Chili and Vegetables

XO 醬蝦球爆花膠

Wok-Fried Shrimp Ball and Fish Maw with XO Sauce

葡式咖哩焗豬肋排

Roasted Pork Ribs with Curry Sauce

廣島香酥蠔米糕

Glutinous Rice with Crispy Oysters

豆鼓蒜香蒸石斑

Steamed Grouper with Salted Black Bean and Garlic Sauce

干貝野菇燴時蔬

Braised Shredded Scallop, Mushroom and Seasonal Vegetables

潮州香檸綠豆爽

Mung Bean Kernel Lemon Sweet Soup

四季神仙水果盤

Seasonal Fruit Platter

每桌新台幣 18,800 元 每桌 10 位 / NT\$18,800 Per table (10 pax each table)

以上價格均以新台幣計費，需另加一成服務費

Above price is quoted in NT dollars and subjected to 10% service charge.