

# 金蛇喜迎春 米其林尾牙春酒饗宴

● A NT\$25,800+10% | ● B NT\$29,800+10% | ● C NT\$35,800+10%

專案適用日期 | 2024年10月01日~2025年3月31日(1/28-2/2 春節期間不適用)

【專案適用低消8萬元起、宴會廳全區低消35萬元】

## · 活動方案 ·

主廚精緻設計桌菜10道佳餚，每桌安排10位

桌菜A：每桌贈送濃縮果汁暢飲 桌菜B：每桌精選紅酒1瓶及濃縮果汁暢飲 桌菜C：每桌精選紅酒及濃縮果汁無限暢飲  
免費使用投影設備、無線麥克風、摸彩箱、助興派對道具乙組、舞台(限宴會廳全區)

週日至週四預訂專案滿5桌以上，加碼贈送桌邊秀：富貴土雞乙隻

預訂桌數滿15桌加贈迎賓點心吧

## · 酒水暢飲 ·

| 限宴會期間3小時，每桌10位(限館內使用，恕不外帶) |

中式熱茶無限暢飲，每桌加價NT\$2,000+10%

金牌啤酒無限暢飲，每桌加價NT\$2,500+10%

紅酒或白酒無限暢飲(擇一)，每桌加價NT\$3,000+10%

30人以上(最低收費人數30人)，若有自備飲品需求，每支酒杯收費NT\$200元，飯店禁止攜帶軟性飲料及啤酒

## · 早鳥優惠 ·

| 10/31前支付訂金，享有以下優惠 |

不限預訂桌數：優惠自備飲品，免收乙款；預訂滿10桌(含)，加碼贈送3擇1：

①滿10桌贈1桌 ②巴黎廳1930x高山英紀套餐NT\$5,600\*2客 ③亞都麗緻大飯店卓越客房平日住宿券乙張(價值NT\$12,800+10%)

· 餐飲滿額，回饋米其林天香樓套餐餐券或餐飲現金抵用卷(贈送券限下回使用，不得折抵餐費) ·

消費金額	限亞都麗緻大飯店天香樓餐廳或巴賽麗廳使用
滿NT\$ 80,000	天香樓套餐NT\$2,800* 2客 或 巴賽麗廳下午茶NT\$800* 3客
滿NT\$160,000	天香樓套餐NT\$2,800* 4客 或 巴賽麗廳下午茶NT\$800* 6客
滿NT\$240,000	天香樓套餐NT\$2,800* 6客 或 巴賽麗廳下午茶NT\$800* 9客
滿NT\$300,000	天香樓套餐NT\$2,800* 8客 或 巴賽麗廳下午茶NT\$800*12客
滿NT\$350,000	天香樓套餐NT\$2,800*10客 或 巴賽麗廳下午茶NT\$800*15客

· 飯店依顧客需求可提供客製化服務如下 ·

| 需提前預訂·限宴會廳 |

項目	價格	備註
卡拉OK歡唱	NT\$16,000	專人現場服務、演唱者專用螢幕時間3小時
客製拍貼機	NT\$16,000	客製化主題、時間3小時
活動企劃主持+純平面背板設計	NT\$18,000	流程企劃、活動主持人帶動和引導活動氣氛 客製化平面活動背板設計、時間3小時

### 【專案規範】

- 1.提供賓客當日折抵停車4小時(停車場額滿為限)。
- 2.提供宴會前30分鐘入場，時間午宴11:30/晚宴17:30。
- 3.僅提供單主桌分菜服務，若需提供每桌分菜服務，每桌加價NT\$1,000元。
- 4.專案不適用任何信用卡優惠，不得與其他優惠合併使用。
- 5.提供緻友會員累積點數，單筆上限5萬元整，結帳前須主動出示會員APP累積點數。

【以上所提供專案內容恕不接受更換，亞都麗緻大飯店保留修改及變更之權益】

歡迎來電洽詢 宴會訂席專線：(02)7735-2368 傳真專線：(02)2596-8254

# 2024-2025 尾牙暨春酒桌菜

Year-end and Spring Party Table Menu (A)

## 杭式珍味前菜盤

茶香雞腿/杭式燻魚/涼拌海蜇/梅汁蕃茄/香芹腐竹

Appetizers Cold Platter

## 酒釀干燒根島蝦

Dry Braised Black Tiger Shrimps with Fermented Rice and Garlic

## 白玉紅柿蒸牛腩

Steamed Beef Rib Fingers with Radish and Tomatoes

## 雙冬玉參燴花膠

Braised Fish Maw and Sea Cucumber with Bamboo Shoot and Mushrooms

## 鮑魚竹筴燉全雞

Chicken Broth with Abalone and Bamboo Fungus

## 瑤柱川耳燴蘆筍

Stir Fried Asparagus with Fungus and Lotus Seeds

## 醃瓜清蒸海時鮮

Steamed Fish with Pickled Melon

## 蘇式醬方肉掛包

Slowly Braised Pork Belly with Steamed Buns

## 時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruits Platter

## 桔香酒釀甜湯圓

Sesame Rice Ball Sweet Soup with Osmanthus and Fermented Rice

每桌NT\$25,800+10%服務費

NT\$25,800 + 10% Service Charge Per Table

每桌10位，請先一週前預訂

10 Persons Per Table, 7 Days Advance Reservation

宴會業務訂席專線 Tel : (02) 7735-2368 Fax : (02)2596-8254

# 2024-2025 尾牙暨春酒桌菜

Year-end and Spring Party Table Menu (B)

## 富貴天香五福拼

涼拌海參/花雕醉雞/杭式燻魚/梅汁蕃茄/香根百頁

Appetizers Cold Platter

## 蔥薑上湯海虎蝦

Black Tiger Shrimps with Chicken Broth

## 京都荷香豬肋排

Roasted Pork Ribs with Lotus Leaf

## 雙冬蹄筋燴玉參

Braised Pork Tendons and Sea Cucumber with Bamboo Shoot and Mushrooms

## 白玉花膠燉雞盅

Chicken Soup with Fish Maw and Ham

## 錦菇百合時令蔬

Seasonal Vegetables with Mushrooms and Lily Bulb

## 花雕火腿海時鮮

Steamed Fish with Pickled Melon

## 罐香花雕東坡肉

Slow Braised Pork "Don-Po" Style with Steamed Rice

## 時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

## 桂棗銀蓮燉雪燕

Longan and Red Date with White Fungus and Gum Tragacanth

每桌NT\$29,800+10%服務費

NT\$29,800 + 10% Service Charge Per Table

每桌10位，請前一週前預訂

10 Persons Per Table, 7 Days Advance Reservation

宴會業務訂席專線 Tel : (02) 7735-2368 Fax : (02)2596-8254

# 2024-2025 尾牙暨春酒桌菜

Year-end and Spring Party Table Menu ©

## 賜福招財元寶盤

花雕醉雞/白玉烏魚子/水晶肴肉/涼拌雪耳/乾炸玉筍

Appetizers Cold Platter

## 香麻波士頓龍蝦

Stir Fried Boston Lobster with Spicy Sauce

## 黑椒香蒜牛小排

Beef Short Ribs with Garlic Mushrooms and Black Pepper Sauce

## 腩肉花菇燴海參

Braised Pork Belly and Sea Cucumber with Mushrooms

## 竹笙花膠獅子頭

Lion Head with Fish Maw and Bamboo Fungus

## 蟹肉瑤柱扣時蔬

Steamed Seasonal Vegetables with Dried Scallop and Crab

## 西湖醋溜海星斑

Fish with Black Vinegar Sauce, "West-Lake" Style

## 鮑魚粉蒸糯香排

Steamed Pork Wrapped in Lotus Leaf with Abalone

## 時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruits Platter

## 紫曜紅玉燉官燕

Adzuki Beans and Purple Rice Sweet Soup with Bird's Nest

每桌NT\$35,800+10%服務費

NT\$35,800 + 10% Service Charge Per Table

每桌10位，請前一週前預訂

10 Persons Per Table, 7 Days Advance Reservation

宴會業務訂席專線 Tel : (02) 7735-2368 Fax : (02)2596-8254