

台北晶華酒店 2011 謝師迎新饗宴特惠專案

春風化雨西式自助餐: * 平日每位 NT\$ 850+10%服務費(僅適用於週一至四)

* 假日每位 NT\$ 1,100+10%服務費(適用於週五至日)

鵬程萬里中式桌席: * 每桌 NT\$11,000+10%服務費(每桌 10 席)

- 西式自助餐每滿 40 人之消費即贈送一位免費用餐
- 專案內含席間 3 小時無限量暢飲無酒精雞尾酒,果汁及汽水
- 享有專屬獨立宴會場地及雅緻桌花佈置 (宴會場地依人數多寡由本酒店安排)
- 免費提供舞台及舞板 (視當日宴會預定狀況,提供之數量由本酒店安排)
- 專案內含講台,背景音樂,會場基本燈光及音響設備
- 致贈導師感恩禮-晶華酒店沐蘭 spa 沐浴組合
- 自助餐每位只需另加 NT\$50 元+10%服務費,即可無限享用 Haagen-Dazs 冰淇淋
- 每位只需另加 NT\$100 元+10%服務費,即可無限暢飲台灣啤酒
- 卡拉 OK 特價優惠: (卡拉 OK 整組原價 NT18,000 元)
 - 凡訂席滿中式 20 桌/自助餐 250 位(含)以上,免費使用卡拉 OK 設備一組
 - 凡訂席滿中式 15 桌/自助餐 150 位(含)以上,卡拉 OK 設備優惠價每組 NT\$5,000 元
 - 凡訂席滿中式 10 桌/自助餐 100 位(含)以上,卡拉 OK 設備優惠價每組 NT\$8,000 元
 - 凡訂席滿中式 4 桌/自助餐 40 位(含)以上,卡拉 OK 設備優惠價每組 NT\$10,000 元
- 免費提供每桌當日 8 小時之停車券
- 另贈簽約禮: 精美包裝 2 瓶特選法國紅酒

西式自助餐最低保證 40 位,中式桌席最低保證 4 桌
(以上專案所提供之各項服務及優惠,恕不接受更換或退款)

歡迎來電洽詢 2523-8000 轉饗宴會事業部



晶華酒店

2011 年謝師饗宴平日特惠專案自助式菜單

Cold Appetizer

Cooked half shell mussel
with wasabi mayonnaise, Brandy cocktail sauce and lemon
Cured dill salmon with condiment
Assorted sushi roll
Italian cold cuts complimented
with olive and pickles

BBQ pork and chicken combination

貽貝佐日式芥菜美奶滋,
白蘭地雞尾酒醬與檸檬
茴香鮭魚佐配料
綜合總匯壽司捲
義式綜合冷肉盤
橄欖和淹黃瓜
中式拼盤-中

Salad

Potato salad with apple and shrimp with mayonnaise
Roasted vegetable salad with feta cheese
Black spagetti salad with smoke chicken
Caesar salad with condiments and dressing
Assorted vegetables salad

鮮蝦蘋果美奶滋洋芋沙拉
香烤時蔬沙拉佐起司
燻雞墨魚麵沙拉
凱撒沙拉
什錦沙拉

Dressing and condiments

Toasted pumpkin seeds, toasted focaccia crouton, parmesan

Thousand island, French, Japanese and balsamic dressing

南瓜籽/義式麵包
/義大利起司
千島醬/法式醬/日式醬
/義式陳醋

Soup

Chef's daily soup
Roasted tomato soup with lemon grass
chive with butter

主廚推薦例湯
香烤蕃茄湯
蝦夷蔥

the
Regent
晶華酒店

Hot Entrees

Pan fried pork with mushroom sauce
Salmon with zucchini and eggplant and tomato sauce
Stewed US short rib with red wine sauce
Sautéed Chicken with Chili
Braised Cabbage with Bacon
Fried Rice with Seafood and Pineapple
Assorted Dim Sum
Sautéed seafood with pasta and tomato sauce

香煎豬排佐蘑菇醬
番茄櫛瓜茄子鮭魚
紅酒燉美國牛小排
辣子雞丁-中
培根高麗菜-中
鳳梨海鮮飯-中
精選港式點心集-中點
焗烤海鮮斜管麵

Carving

Baked honey glazed ham with mustard sauce

蜜汁烤火腿佐芥末醬

Desserts

Tiramisu
Strawberry tart
Black forest
Coffee cheese mousse
Cream brulée chocolate
Kiwi mousse
Seasonal Fres Fruits

提拉米酥
草莓塔
黑森林蛋糕
咖啡起司慕斯
巧克力布蕾
奇異果慕斯
季節鮮果盤

每席 NT\$850, 另加一成服務費

專案菜單內含席間 3 小時無限暢飲無酒精雞尾酒, 果汁及汽水/ (最低保證 40 位)
NT\$850+ 10% service charge per person/ (Minimum Guaranteed 40 persons)
Free Flow of Non-Alcohol Punch & Carton Juice & Cola & 7-Up Inclusive

2011 年謝師饗宴假日特惠專案自助式菜單

Appetizer

Italy herb chicken
Deluxe hand make sushi bar
Smoked salmon with chopped onion, caper and lemon
Seasonal seafood Bar
Western assorted cold cuts with olive and pickles

義式香料雞肉冷盤
豪華特製壽司吧
煙燻鮭魚
季節海鮮吧
西式精選什錦冷肉皿
佐橄欖和醃黃瓜
中式拼盤-中

Chinese BBQ combination platters

Salad

Red cabbage salad and US beef dice with walnut vinaigrette
Cucumber salad and seafood with sour cream and dill
Mozzarella cheese and tomato with balsamic
Smoke duck with pasta salad
Traditional Caesar salad
Citrus flavored seafood salad with grapefruit dressing
Mesclun salad

紫高麗牛肉核桃沙拉
酸奶海鮮小黃瓜沙拉
起司蕃茄沙拉
煙燻鴨肉義大利麵沙拉
傳統凱撒沙拉
柑橘海鮮沙拉佐葡萄柚醬
精選什錦沙拉

Dressing and condiments

Toasted pumpkin seeds, bacon and parmesan
Thousand island, French and balsamic dressing

南瓜籽/培根/
義大利起司
千島醬/法式醬/日式醬/
義式陳醋

Soup

Chef's daily soup
Cabbage soup with bacon
Ciabatta and focaccia bread with butter

主廚推薦例湯
法式培根甘藍菜濃湯
義式麵包

the
Regent
晶華酒店

Hot Entrees

Penne pasta with salmon fish, zucchini and eggplant

Grilled pork knuckle with mustard sauce

Roasted chicken with province herbs

Fried Rice with Seafood

Sautéed Shrimp with XO Sauce

Seasonal Vegetable

Steamed Seabass

Assorted Dum Sum

節瓜鮭魚斜管麵

德式豬腳佐芥末醬

普羅旺斯風味烤嫩雞

龍蝦香炒飯-中

XO 醬爆蝦仁-中

季節時蔬-中

鮮露蒸銀鱸-中

精緻中式點心-中點

Carving

Roasted US sirloin steak with pan jus and mustards

爐烤美國牛排佐原汁與芥末醬

Desserts

Tiramisu

Black forest

Strawberry tart

Lemon tart

Vanilla cannella

Kiwi mousse

Coffee cheese mousse

Panna cotta mango

Seasonal Fresh Fruits

Haagen daz ice cream

提拉米蘇

黑森林蛋糕

草莓蛋糕

檸檬塔

香草卡雷奴

奇異果慕斯

咖啡起司慕斯

芒果奶酪

季節鮮果盤

喜見達冰淇淋

每席 NT\$1,100, 另加一成服務費

**專案菜單內含席間 3 小時無限暢飲無酒精雞尾酒, 果汁及汽水/ (最低保證 40 位)
NT\$1,100 + 10% service charge per person / (Minimum Guaranteed 40 persons)
Free Flow of Non-Alcohol Punch & Carton Juice & Cola & 7-Up Inclusive**



晶華酒店

2011 年謝師饗宴特惠專案中式桌菜菜單

主廚特選開味碟二款

和 風 海 鮮 總 滙

Seafood Salad with Japanese Dressing

魚 翅 佛 跳 牆

Double-Boiled Shark's Fin Soup with Pork, Chicken, Sea Cucumber, Mushroom, Bamboo Shoots, Dried Scallop, Chestnut, Taro and Bamboo Fungus

蜀 都 玉 龍 貝

Stir-Fried Ocean Sun Fish with Thick Bean Sauce

鴛 鴦 雙 味 捲

Deep-Fry Seafood Roll and Banana with Shrimp Rolls

香 檳 橙 花 骨

Deep-Fry Pork Ribs with Orange sauce

鳳 脂 海 鰈 魚

Steamed Flounder with Scallions and Chicken-Fat

雲 南 白 靈 芝

Sautéed Mushroom with Vegetable

櫻 花 珍 珠 飯

Steamed Glutinous Rice with Dried Sakura Shrimp, Shredded Pork and Chinese Mushroom served in Lotus Leaf

精 緻 雙 美 點

Regent Gourmet Dessert

喜 見 達 冰 淇 淋

Haagen Daz Ice Cream

蓬 萊 鮮 水 果

Seasonal Fruit Plate

每桌 NT\$11,000, 另加一成服務費 / (每桌 10 席)

專案菜單內含席間 3 小時無限暢飲無酒精雞尾酒, 果汁及汽水 / (最低保證 4 桌)

NT\$11,000 + 10% service charge per table / (10 persons per table)

Free Flow of Non-Alcohol Punch & Carton Juice & Cola & 7-Up Inclusive
(Minimum Guaranteed 4 Tables)