



故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

2010 年社團宴飲專案 授證/交接典禮

在充滿文化藝術的氛圍中及優雅時尚的宴會空間裡
由晶華國際酒店集團經營管理的故宮晶華，
集合晶華酒店專業菁英、建構堅強的服務與廚藝團隊，
提供擷取中華料理菁華之處的酒席桌菜，全面移植五星級的餐飲品質
必將使您的宴飲充滿驚豔以及難忘的回憶。

中式桌席：每桌 **NT\$6,000+10%** (每桌 **10** 位) (僅適用於週一至四)
每桌 **NT\$8,000+10%** (每桌 **10** 位) (適用於週五至日)

優惠期間：2010 年 04 月 12 日至 2010 年 12 月 31 日止

特惠專案內含：

- *席間 **3** 小時柳橙汁無限量供應
- *獨立宴席空間
- *免費提供入口處指引海報
- *免費提供接待桌及接待桌花
- *免費提供舞台及講台
- *每桌桌面典雅佈置
- *每桌提供精緻菜單
- *免費提供現場基本燈光音響設備
- *免費提供場地高解析度單槍投影機及螢幕
- *免費提供無線麥克風 **2** 支
- *提供賓客免費停車

專案最低保證 **4** 桌或達同等消費

如需詳情或訂位，請洽 **2882-9393** 轉分機 **605~609** 宴會業務部
(以上所提供之各項服務，恕不接受更換或退款)



2010年社團專案菜譜

(A)

故宮燒味集

(油雞/海蜇/牛腩/叉燒)
Appetizer Combination

彩鳳炒鮮魷

Sauteed Chicken and Squid with Vegetable

原籠蒸海蝦

Steamed Shrimps in Bamboo Steamer

黃金海鮮羹

Diced Seafood with Tofu Soup

甘露海上鮮

Steamed Fish with Spring Onion

香檸焗肉排

Simmered Spare Rib with Champagne

雙菇燴時蔬

Braised Vegetable with Mushrooms

小籠湯包

Steamed Shanghainese Dumpling

金牌叉燒酥

Barbecue Pork Pastries

故宮御點集

(果仁紫米捲, 驢打滾, 桂花紅豆糕)
Imperial Sweet Pastries

季節怡鮮果

Seasonal Fresh Fruits

(B)

五福大拼盤

(燒鴨/油雞/海蜇/牛腩/叉燒)
Appetizer Combination

彩虹翠鴛鴦

Sauteed Geoduck and Squid with XO Sauce

蒜蓉銀絲蒸鮮蝦

Steamed Shrimp with Garlic and Soya sauce on Vermicelli

鮑參魚肚羹

Braised Shredded Fish Maw and Sea Cucumber Soup

古法三絲海上鮮

Steamed Fish with Shredded Pork, Mushroom and Ginger

雙冬扣婆參

Braised Sea Cucumber and bamboo shoot with Mushroom

故宮東坡肉佐麵

Tung-Po Pork with Noodles

翠綠鮑魚菇

Braised Mushroom with Vegetable

蜂巢芋頭酥

Deep-fried Taro Ball

多寶格御點集

Classic Desserts in Chinese Curio Box

季節怡鮮果

Seasonal Fresh Fruits

每桌 **NT\$6,000+10%** (每桌 10 位)

每桌 **NT\$8,000+10%** (每桌 10 位)