

金玉良緣 婚宴專案

在建國 101 年歡慶氛圍中，故宮晶華為您精選婚宴好「價」日！

在充滿文化藝術的環境裡、執子之手許願白頭偕老

在優雅時尚的宴會空間內、邀請親友見證您倆堅貞的愛戀

請即洽：(02)2882-9393 轉分機 605~609

- 餐飲安排：**
- 主廚特選中式婚宴佳餚
 - 餐前 1 小時迎賓酒會，提供水果酒及中式茶品
 - 每桌加價 NT\$1,200+10%即可享精選紅酒暢飲
- 會場佈置：**
- 迎賓接待桌花
 - 雅緻相片區
 - 舞台主題背景
 - 香檳塔一座（含氣泡酒一瓶）
 - 每桌典雅桌巾、椅套
 - 桌面典雅花藝及燭光佈置
 - 紅毯走道兩側三對牡丹光柱之花瓣及淨水蠟燭
- 專案內容：**
- 接待桌經典文具用品組
 - 入口指引海報及桌次圖製作
 - 每桌提供精緻婚宴菜單及桌卡
 - 迎賓及送客甜蜜喜糖
 - 現場專業燈光、音響及高彩度投影設備
 - 壹桌試菜八折優惠（已付訂金者適用）
 - 免費接駁專車（往返捷運劍潭站至故宮晶華）
 - 貴賓免費停車
- 專屬新人禮：**
- 新娘私人休息室
 - 餐前新人精緻餐點
 - 專屬新人婚宴小管家

基本保證桌數 **25 桌** (每桌 **10 位**) 或達同等消費起

此婚宴專案僅適用於故宮晶華 三樓宴會廳

(適用之日期及專案請見 故宮晶華-金玉良緣專案年曆-如附件)

2012年 金玉良緣 禧宴菜譜

故宮小滿漢

Assorted Entree

冰糖紅棗 <i>Red Dates with Crystal Sugar</i>	糖漬栗子 <i>Sweet Chestnut</i>
紅酒馬蹄 <i>Water Chestnut Preserved with Red Wine</i>	彩椒雞片 <i>Fried Sliced Chicken with Sweet Pepper</i>
黃金鮮筍 <i>Sauteed Bamboo with Salty Egg Yolk</i>	宮保皮蛋 <i>Stir-Fried Thousand Years Egg with Chili</i>
桂花蜜南瓜 <i>Pumpkin with Sweet Osmanthus Sauce</i>	椒鹽杏鮑菇 <i>Deep-Fried King Mushroom with Salt and Pepper</i>

五福賜喜拼

Appetizer Combination

花田喜事滿月圓

Sweet Rice Dumpling with Longan, Jelly Fungus and Taro

蹄筋扣婆參

Braised Sea Cucumber and Pork Tendon with Lettuce

翡翠海鮮羹

Braised Seafood Soup with Vegetables

貴妃嫩子排

Braised Pork's Rib

鮑菇扒時蔬

Braised Vegetables with King Mushroom

樹子海上鮮

Steamed Fish with Scallions and Tree Pod

淮山枸杞燉全雞

Double-Boiled Chicken Soup with Chinese Herbs

吻魚映珍珠

Steamed Glutinous Rice with Whitebait in Lotus Leaf

鴛鴦甜點多寶格

Classic Desserts in Chinese Curio Box

季節怡鮮果

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$11,800 另加一成服務費(每桌 10 位)

專案內含席間果汁暢飲

百分百盒裝果汁優惠價，每桌另加 NT\$600 另加一成服務費即可席間暢飲

Silks Palace at National Palace Museum

No.221, Sec. 2, Jhihshan Rd., Shihlin District, Taipei City 111, Taiwan

自 2012 年元月起生效 Effective from January 01, 2012

2012年 金玉良緣 禧宴菜譜

故宮御饌小滿漢

Assorted Entree

桂花蜜南瓜 <i>Pumpkin with Sweet Osmanthus Sauce</i>	糖衣腰果 <i>Cashew in Sugar Coating</i>
蠔汁杏鮑菇 <i>King Mushroom with Oyster Sauce</i>	椒鹽吊片 <i>Deep-Fried Squid with Salt and Pepper</i>
雪菜百頁筍 <i>Braised Bamboo Shoots with Mustard Green</i>	宮保皮蛋 <i>Stir-Fried Thousand Egg with Chilli</i>
酒醋蹄酥片 <i>Sliced of Pork's Knuckle</i>	辣味雙菇 <i>Fried Mushroom with Spicy Sauce</i>

乳豬燒味集

(乳豬件、燒味四喜拼)

Barbecued Suckling Pig Combination

花田喜事滿月圓

Sweet Rice Dumpling with Longan, Jelly Fungus and Taro

蹄筋扣鮑貝

Braised Sliced Sea Conch with Pork's Tender

鮑參魚肚羹

Braised Shredded Sea Cucumber and Fish Maw Soup

杏香海鮮捲拼香檸骨

Deep Fry Seafood Roll and Pork Ribs with Orange Sauce

翠玉白菜

Cabbage Jade

鮮露蒸海斑

Steamed Grouper with Spring Onion

蔘棗燉烏雞

Double-Boiled Chicken Soup with Candy Jujube and Chinese Herbs

吻魚映珍珠

Steamed Glutinous Rice with Whitebait in Lotus Leaf

鴛鴦甜點多寶格

Classic Desserts in Chinese Curio Box

季節怡鮮果

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$13,800，另加一成服務費(每桌 10 位)

專案內含席間果汁暢飲

百分百盒裝果汁優惠價，每桌另加 NT\$600 另加一成服務費即可席間暢飲

Silks Palace at National Palace Museum

No.221, Sec. 2, Jhihshan Rd., Shihlin District, Taipei City 111, Taiwan

自 2012 年元月起生效 Effective from January 01, 2012