



故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

珍惜相聚的每一刻

故宮晶華謝師饗宴·請您珍藏感恩的回憶

驪歌聲起，在此畢業前夕，

故宮晶華願和您一起向勞苦功高的老師們，表達最誠摯的感謝之意！

故宮晶華 2023 謝師迎新饗宴特惠專案

適用日期：即日起 ~ 2023 年 08 月 31 日

中式桌席：鵬程萬里宴專案- 每桌 NT\$ 10,000+10% (每桌 10 席)

錦繡前程宴專案- 每桌 NT\$ 12,000+10% (每桌 10 席)

好康揪你來：

只要加入邀請同學一起來故宮晶華辦謝師宴，並完成簽約手續，您與另一班同學即可同時享有哈根達斯迷你杯每位 1 杯(不指定口味)。

專案內容：

- ◆ 專案內含席間 3 小時暢飲果汁
- ◆ 每桌加 1 元，不管宅不宅，喝了都會快樂的肥宅水任你喝
- ◆ 每位僅需另加 NT\$70+10%，即可享有哈根達斯迷你杯。
- ◆ 專屬宴會場地及每桌雅緻桌花佈置
- ◆ 免費提供舞台(提供數量視訂席情況由故宮晶華安排)
- ◆ 專業燈光及音響設備
- ◆ 免費提供無線麥克風 2 支
- ◆ 免費提供高彩度投影設備 1 組
- ◆ 免費提供貴賓停車

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



2023 謝師迎新饗宴中式桌菜菜譜

鵬程萬里宴

晶華四喜拼盤

(水晶油雞/燒鴨/海蜆/柚香蓮藕)

Appetizer Combination

金杯腰果雞丁

Sautéed Chicken and cashew in Pie Tee Pastry Cup

海鮮豆腐羹

Braised Seafood Soup with Tofu

沙茶鮮蝦粉絲煲

Braised Shrimps and Vermicelli with Barbeque Sauce

清蒸海上鮮

Steamed Sea Bass with Spring Onion

橙汁香檳焗肉排

Pork Chop with Orange Sauce

草菇扒時蔬

Braised Vegetable with Mushrooms

臘味糯米飯

Steamed Glutinous Rice with Cantonese Sausage

椰汁西米露

Sago Rice with Coconut Milk

季節怡鮮果

Seasonal Fresh Fruits

每桌 **NT\$10,000**，另加一成服務費

錦繡前程宴

晶華四喜拼盤

(水晶油雞/燒鴨/海蜆/柚香蓮藕)

Appetizer Combination

碧綠花枝雞片

Sautéed Sliced Chicken and Squids with Greens

宋嫂鮮魚羹

Madame Song's Fish Soup

鮑貝燴西生菜

Braised Abalone with Lettuce

金沙麥片海大蝦

Deep-fried Prawns with Cereal and Salty Egg Yolk

清蒸海上鮮

Steamed Fish with Spring Onion

香檳骨拼海鮮捲

Spare Ribs with Orange Sauce and Deep-Fried Seafood Rolls

鮮菇扒時蔬

Braised Vegetable with Mushroom

櫻花蝦米糕

Steamed Glutinous Rice with Dry Shrimps

鴛鴦甜品多寶格

Two Kinds of Desserts in Chinese Curio Box

季節怡鮮果

Seasonal Fresh Fruits

每桌 **NT\$12,000**，另加一成服務費

菜單內豬肉及其製品產地：臺灣