



# 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 2022 謝師迎新饗宴特惠專案**

適用日期：即日起 ~ 2022 年 08 月 31 日

中式桌席：  
鵬程萬里宴專案- 每桌 NT\$ 8,000+10% (每桌 10 席)  
錦繡前程宴專案- 每桌 NT\$ 10,000+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
- ◆ 每桌僅需另加 NT\$1,000+10%，即可享席間暢飲金牌台灣啤酒
- ◆ 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

## 2022 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*

#### 蒜茸蒸海蝦

*Steamed Shrimp with minced Garlic*

#### 清蒸海上鮮

*Steamed Sea Bass with Spring Onion*

#### 橙汁香檳骨

*Spare Ribs 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\$8,000**，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*

#### 金杯腰果雞丁

*Sautéed Chicken and cashew in Pie Tee Pastry Cup*

#### 宋嫂鮮魚羹

*Madame Song's Fish Soup*

#### 鮑貝燴西生菜

*Braised Abalone with Lettuce*

#### 清蒸海上鮮

*Steamed Fish with Spring Onion*

#### 龍蝦三明治

*Deep-fried Lobster Sandwich*

#### 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\$10,000**，另加一成服務費

\*菜單內豬肉及其製品產地：臺灣\*