



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！

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
絕對是您款待恩師、話別同窗的最佳場所。

故宮晶華 2018 謝師迎新饗宴特惠專案

適用日期: 2018年04月01日 ~ 2018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)

中式自助餐：每位 NT\$ 799+10% (最低保證 40 位)

宮廷謝師趣：

免費提供清宮服角色扮演拍照

好康報你知：

只要加入 FACEBOOK 粉絲好友，簽約日於故宮晶華拍照打卡上傳，寫下學校及科系謝師宴@故宮晶華，即贈送每位 Haagen-Dazs 冰淇淋迷你杯 1 杯(不指定口味)

專案內容：

- ◆ 中式自助餐每滿 40 人之消費，即贈送一位老師免費用餐
- ◆ 滿 40 位(4 桌)再加碼贈送古早味 Candy Bar，回憶兒時童趣
- ◆ 專案內含席間 3 小時暢飲果汁及特調雞尾酒
- ◆ 每位僅需另加 NT\$ 100+10%，即可享席間暢飲金牌台灣啤酒
- ◆ 免費提供無線麥克風 2 支及高彩度投影設備
- ◆ 專業燈光及音響設備
- ◆ 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



2018 謝師迎新中式自助餐菜譜

Selected Seasonal Vegetables

Romaine lettuce 蘿美生菜

Fresh Mache 羊齒生菜

Egg 水煮蛋

Purple Cabbage 紫紅包心菜

Corn 玉米

Bacon 培根

Cucumber 小黃瓜

Dressing 主廚特調醬汁

Caesar Sauce 凱薩醬

Japanese Dressing 和風醬

寶島蔬食集

Cherry Tomato 小蕃茄

Purple Onion 紫洋蔥

Croutons 麵包丁

Italian dressing 義式油醋

Appetizer

Sweetened Chestnut

Pumpkin with Osmanthus Sauce

Jelly Fish

Abalone with Mayonnaise

美味涼饌

糖漬紫栗

桂花南瓜

舟山海蜆

貴妃鮑片

Soup

Daily Soup

精選羹湯集

港式煲例湯

Cantonese Dim Sum

Steamed Pork Shao Mai with Shrimp

Steamed Squid Dumplings

Steamed Custard Bun

經典點心集

蝦仁燒賣皇

翡翠花枝餃

爵士奶黃包

Hot Dishes

Sautéed Shrimps with XO Sauce

Sweet and Sour Fish

French Fries and Chicken Nuggets

Roast Chicken Wings with Spicy Sauce

Baked Chinese Cabbage with Crab Meat and Cheese

Sautéed Vegetables with Mushrooms

Spaghetti with White Wine and Clam

Gratin Rice with Cheese and Seafood

風味熱饌集

XO 醬炒蝦球

糖醋鮮魚柳

薯條雞塊

香辣烤雞翅

蟹肉焗白菜

鮮菇炒時蔬

蛤蠣白酒義大利麵

海鮮起士焗飯

Carving

Schweinshaxe (with Pickled Cabbage and Mustard)

現場熱切服務

德式豬腳(佐酸菜、黃芥末)

Classical Desserts

Mini Gourmet Cakes

Sticky Rice Cake Peanut Flavor

Caramel pudding

Seasonal Fruit Tarts

Sago Rice with Coconut Milk

Seasonal Fresh Fruits

廣式甜品集

法式小蛋糕

花生大福

古早味焦糖布丁

季節水果塔

椰汁西米露

季節怡水果

每位 **NT\$799**，另加一成服務費

Silks Palace at National Palace Museum

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

2018 謝師迎新饗宴中式桌菜菜譜

鵬程萬里宴

五福拼盤

(油雞/燒鴨/海蜆/叉燒/貴妃鮑)

Appetizer Combination

XO 醬爆雙脆

(雞片、鮮魷)

Sautéed Chicken and Squid with X.O. Sauce

果綠蝦球

Shrimp Balls with Salad and Fruit

海鮮豆腐羹

Braised Seafood Soup with Tofu

清蒸海上鮮

Steamed Sea Bass with Spring Onion

貴妃嫩子排

Braised Pork's Rib with Soy Sauce

草菇扒時蔬

Braised Vegetable with Mushrooms

臘味糯米飯

Steamed Glutinous Rice with Cantonese Sausage

古早味焦糖布丁

Caramel Pudding

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

龍蝦美拼盤

(龍蝦/貴妃鮑/海蜆)

Appetizer Combination

XO 醬爆雙脆

(雞片、鮮魷)

Sautéed Chicken and Squid with X.O. Sauce

蒜茸蒸海蝦

Steamed Shrimps with Garlic

瑤柱海皇羹

Braised Seafood Soup with Dry Scallops

清蒸海上鮮

Steamed Fish with Spring Onion

北菇燒海參

Braised Sea Cucumber with Mushroom

貴妃嫩子排

Braised Pork's Rib with Soy Sauce

草菇扒時蔬

Braised Vegetable with Mushrooms

櫻花蝦米糕

Steamed Glutinous Rice with Dry Shrimps

古早味焦糖布丁

Caramel Pudding

季節怡鮮果

Seasonal Fresh Fruits

每桌 **NT\$10,000**，另加一成服務費