



# 珠聯璧合 婚宴專案

一生一回，非凡體驗，賓主盡歡顏

在充滿文化藝術的氛圍中，執子之手許願白頭偕老  
在優雅時尚的宴會空間裡，邀請親友見證您倆堅貞的愛戀

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  
為您倆打造完美歡愉的幸福盛宴

- 餐飲安排：
- 主廚特選中式婚宴佳餚  
*Chef Catering Chinese Wedding Reception*
  - 迎賓水果酒及中式茶品  
(午宴 11:30-12:30 · 晚宴 18:00-19:00)  
*Welcome Drink and Snacks  
(Lunch 11:30-12:30 · Dinner 18:00-19:00)*
  - 柳橙汁、軟性飲料及精選紅酒暢飲  
*Free Flow of Orange Juice, Soft Drinks  
and Red Wine*

- 專案內容：
- 接待桌經典文具用品組  
*Reception Desk Stationeries*
  - 入口指引海報及桌次圖製作  
*Floorplan Printing*
  - 每桌提供精緻婚宴菜單及桌卡  
*Designed Menu and Table Cards*
  - 迎賓及送客甜蜜喜糖  
*Giveaway Candy*
  - 專業司儀服務  
*Professional Wedding MC*
  - 專業燈光、音響及高彩度投影設備  
*Pro Audio and Visual Equipment*
  - 壹桌試菜八折優惠(限已付訂者)  
*20% Discount of Wedding Food Tasting*
  - 喜宴專屬免費接駁車  
(往返捷運劍潭站至故宮晶華)  
*Free Shuttle Bus for Wedding Guest  
(MRT Jiantan Station – Silks Palace)*
  - 故宮博物院區內貴賓免費停車  
*Free Parking in National Palace Museum*

- 會場佈置：
- 迎賓接待桌花  
*Reception Area Floral*
  - 雅緻相片區  
*Unique Wedding Photo Display*
  - 舞台主題背景  
*Creative Designed Stage Background*
  - 香檳塔一座 (含氣泡酒一瓶)  
*Champagne Tower (with 1 Sparkling Wine)*
  - 每桌典雅桌巾、椅套  
*Elegant Table Cloth and Seat Cover*
  - 桌面經典佈置  
*Floral Centerpiece on Each Dining Table*
  - 紅毯走道兩側佈置  
*Red Carpet Decoration*

- 新人禮讚：
- 新娘私人休息室  
*Private Dressing Room*
  - 餐前新人精緻餐點  
*Pre-Dinner Meal for the Newlyweds*
  - 專屬新人婚宴小管家  
*Wedding Butler Service*

- 綿延幸福：
- 續辦滿月酒/彌月宴享有 9 折優惠  
*10% Discount for Newborn Full month or 1 year  
old Birthday Reception*
  - 訂購彌月禮盒買十送一  
*Newborn Full Month Gift Set Buy 10 Get 1 Free*

適用會場：1樓 基本保證 17 桌(每桌 10 位) 或達同等消費 NT\$388,960 起，最多可容納 22 桌  
3樓 基本保證 21 桌(每桌 10 位) 或達同等消費 NT\$480,480 起，最多可容納 33 桌  
午宴時間為 11:30-15:00 / 晚宴時間為 18:00-21:30；晚宴場地超時費每半小時 NT\$10,000 元

\*\*以上專案內容恕不接受更換及折現\*\*

## 故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

自 2023 年 09 月 28 日起生效 Effective from 28 September 2023, 專案如有更新，依飯店公告為準



## 珠聯璧合 禧宴菜譜

### 故宮御饌小滿漢

*Assorted Entree*

冰糖蜜栗子	青蔥嫩油雞
<i>Sweet Chestnut</i>	<i>Green Onion Oiled Chicken</i>
醋溜鯛魚皮	鎮江香醋骨
<i>Cold Fish Skin with Vinegar Sauce</i>	<i>Sweet and Sour Pork</i>
蟲草如意菜	紅油金錢肚(產地:澳洲)
<i>Stir-fried Assorted Vegetables with Aweto</i>	<i>Sliced Tripe in Spicy Flavor (Australian Beef)</i>

### 花田喜事滿月圓

*Sweet Rice Dumpling with Longan, Jelly Fungus and Taro*

### 蒜茸油淋南非鮑

*Steamed Abalone with Garlic*

### 紅燒海鮮四寶羹(位上)

*Braised Seafood Soup with Soy Sauce*

### 東坡肉佐銀絲捲

*Dong-Po Pork with Steamed Buns*

### 翠玉白菜

*Jadeite Cabbage with Dried Scallops Sauce*

### 清蒸龍虎斑

*Steamed Tiger Grouper with Soy Sauce*

### 椰香群菇燉全雞

*Double-Boiled Chicken Soup with Coconut Meat and Mushrooms*

### 櫻花蝦干貝米糕

*Steamed Glutinous Rice with Dried Sakura Shrimp and Dried Scallop*

### 多寶格御點集

*Classic Desserts in Chinese Curio Box*

每桌 NT\$20,800 另加一成服務費(每桌 10 位)

\*\*菜單內豬肉及其製品產地：台灣·Pork is from Taiwan\*\*

\*\*若因環境因素而影響食材提供，故宮晶華將保有調整菜色的權利\*\*

## 故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

自 2023 年 09 月 28 日起生效 Effective from 28 September 2023, 專案如有更新，依飯店公告為準



## 珠聯璧合 喜宴菜譜

### 故宮御饌小滿漢

*Assorted Entree*

冰糖蜜栗子 <i>Sweet Chestnut</i>	五香滷牛腱(產地:澳洲/尼加拉瓜) <i>Chinese Marinate Beef Shank (Australian . Nicaragua Beef)</i>
蒜苗烏魚子 <i>Mullet Roe and Garlic Sprouts</i>	蟲草如意菜 <i>Stir-fried Assorted Vegetables with Aweto</i>
五味九孔 <i>Baby Abalone Dressing with Five-flavor Sauce</i>	左宗崇雞 <i>General Tso's Chicken</i>

### 花田喜事滿月圓

*Sweet Rice Dumpling with Longan, Jelly Fungus and Taro*

### XO醬蝦球拌玉帶

*Sautéed Scallops and Prawns with XO Sauce*

### 弦紋鼎雪蛤海鮮羹

*Braised Hasma and Seafood Soup*

### 金銀蒜蒸龍蝦(半隻)

*Steamed Lobster with Garlic*

### 翠玉白菜

*Jadeite Cabbage with Dried Scallops Sauce*

### 豉汁蒸龍虎斑

*Steamed Tiger Grouper with Soy Bean Paste*

### 肚菌群菇燉全雞

*Double-Boiled Chicken Soup with Morel and Mushrooms*

### 臘味香米糕

*Steamed Glutinous Rice with Cantonese Sausage*

### 多寶格御點集

*Classic Desserts in Chinese Curio Box*

每桌 NT\$23,800 另加一成服務費(每桌 10 位)

\*\*菜單內豬肉及其製品產地：台灣 · Pork is from Taiwan\*\*

\*\*若因環境因素而影響食材提供，故宮晶華將保有調整菜色的權利\*\*

故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

自 2023 年 09 月 28 日起生效 Effective from 28 September 2023, 專案如有更新，依飯店公告為準



## 珠聯璧合 禧宴菜譜

### 故宮御饌小滿漢

*Assorted Entree*

冰糖蜜栗子 <i>Sweet Chestnut</i>	脆瓜海蜇絲 <i>Jelly Fish with Cucumber</i>
蒜苗烏魚子 <i>Mullet Roe and Garlic Sprouts</i>	鎮江醋排骨 <i>Sweet and Sour Pork</i>
紅袍乳豬 <i>Roasted Suckling Pig</i>	左宗崇雞 <i>General Tso's Chicken</i>

### 花田禧事滿月圓

*Sweet Rice Dumpling with Longan, Jelly Fungus and Taro*

### 炫紋鼎極品佛跳牆

*Buddha's Tureen with Chicken, Sea Cucumber, Dried Scallop and Fish Maw*

### 北菇海參八頭鮑

*Braised Abalone, Sea Cucumber and Mushrooms in Oyster Sauce*

### 野蕈起司焗活龍蝦(半隻)

*Roasted Lobster with Mushroom and Cheese*

### 翠玉白菜

*Jadeite Cabbage with Dried Scallops Sauce*

### 水晶樹子蒸星斑

*Steamed Tiger Grouper with Preserved Winter Melon and Tree Pod*

### 海螺瑤柱燉烏雞

*Double-boiled Black Bone Chicken Soup with Conch and Dry Scallops*

### 蒲燒鰻魚蒸米糕

*Steamed Glutinous Rice with Kabayaki Eel Fillet*

### 多寶格御點集

*Classic Desserts in Chinese Curio Box*

每桌 NT\$28,800 另加一成服務費(每桌 10 位)

\*\*菜單內豬肉及其製品產地：台灣 · Pork is from Taiwan\*\*

\*\*若因環境因素而影響食材提供，故宮晶華將保有調整菜色的權利\*\*

故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

自 2023 年 09 月 28 日起生效 Effective from 28 September 2023, 專案如有更新，依飯店公告為準