

2024 年【禧締鴛鴦 榕定今生】

【專案內容】

- 每桌 NT\$15,999+10% | NT\$18,999+10% | NT\$21,999+10%
- 席間果汁、熱茶無限暢飲及每席特選紅酒
- 親友婚宴期間住宿優惠價 (婚宴贈送&欲預定之客房請提前訂房·無法保證一定有房)

【滿 10 桌享場地佈置服務】

- 婚宴精美菜單及賓客桌卡
 - 精緻主桌桌花及賓客桌花
 - 迎賓接待區相片區主題佈置擺設
 - 迎賓收禮台桌椅·禮金簿·簽名本·紅包袋·簽名筆
 - 迎賓、送客喜糖及喜籃(限飯店內使用)
 - 燈光音響、婚禮音樂、音控人員服務
 - 免費新娘休息室(新人點心 2 份)
- (午宴 09:00-16:00 / 晚宴 16:00-23:00)

【滿 10 桌享婚宴全程規劃】

- 婚宴流程專業諮詢
- 婚禮貼心小管家
- 專業禮俗諮詢

【滿額優惠】

- 滿 20 萬以上贈送香檳塔乙座
- 滿 30 萬以上贈送無酒精雞尾酒乙缸
- 滿 40 萬贈榕廷半自助式晚餐券 2 客
- 滿 50 萬贈豪華客房平日住宿乙晚(含兩客早餐)

【超值加購】

- 文定儀式 NT\$1,200
- 儀式用高腳椅、矮凳、聘禮桌
- 6 人份甜茶
- 專人引導儀式流程

飯店保留修改及終止專案權力，不另行通知並保有本專案之最終解釋權

訂席中心專線：06-2233678

<p>NT\$15,999+10% (每桌 10 人份) 每桌提供熱茶/柳橙汁暢飲/紅酒 1 瓶</p>	<p>NT\$18,999+10% (每桌 10 人份) 每桌提供熱茶/蜂蜜檸檬汁暢飲 /紅酒 2 瓶</p>	<p>NT\$21,999+10% (每桌 10 人份) 每桌提供熱茶/西瓜蜂蜜檸檬汁暢飲 /紅酒 2 瓶</p>
<p>迎賓雙喜碟</p> <p>天作之合五拼盤 (香蒜烏魚子/山葵沙律魚卵/薑汁小章魚 /九孔鮑魚山椒煮/紅油青蔥水晶雞)</p> <p>干蔥菜乾海大蝦</p> <p>瑤柱人參皇翅燉雞</p> <p>鼓椒醬爆雙鮮</p> <p>波蘿剝椒海上鮮</p> <p>烤醬脆米豬棒腿</p> <p>銀杏海味扣鮑片</p> <p>鳳果蒲燒鰻魚米糕</p> <p>香濃芋頭西米露</p> <p>主廚特製甜點</p> <p>什錦水果盅佐桂花凍</p>	<p>迎賓三喜碟</p> <p>美滿良緣五拼盤 (蜜餞唐墨串/泰式鮮冰卷/珍味魚卵沙拉 /和風焦糖松阪豬/魚子味噌帆立貝)</p> <p>金葉梅香蒸海龍</p> <p>黑蒜花膠燉童雞</p> <p>醬皇爆脆螺鮮貝拼脆皮海鮮卷</p> <p>燻味雪菜鮮時魚</p> <p>松子蜜香羊肩排</p> <p>蠔皇山珍燴婆參</p> <p>鰻汁鮑魚竹籠米糕</p> <p>雪蛤八寶銀耳露</p> <p>主廚特製甜點</p> <p>什錦水果盅佐桂花凍</p>	<p>迎賓三喜碟</p> <p>神仙眷屬五拼盤 (QQ 唐墨捲/泰式九孔鮑/胡麻燻鴨胸/ 葵麻香冰捲/魚子和風鮭魚卷)</p> <p>碧綠甘露活龍蝦</p> <p>翠玉羊菌皇翅燉烏雞</p> <p>金湯奶凍玉帶盅佐五旬鮮蔬</p> <p>蔥香菩提龍虎斑</p> <p>香煎牛小排佐紅酒醬</p> <p>銀杏海味一品鮑</p> <p>櫻蝦紅蟳荷葉米糕</p> <p>雪薯御膳美人湯</p> <p>主廚特製甜點</p> <p>什錦水果盅佐桂花凍</p>

****部分食材內容因應季節變化進行調整·實際菜色依飯店提供為主****

訂席中心專線：06-2233678