

日日好日·婚宴專案

您絕佳的婚宴場地



Shangri-La's

香格里拉
台北遠東國際大飯店
Far Eastern Plaza Hotel
TAIPEI

臺北市10675 敦化南路二段201號 Tel (02) 2378 8888
201 Tun Hwa S. Road, Section 2, Taipei 10675, Taiwan. www.shangri-la.com/taipei

安心宴會

- 接待桌提供體溫檢測及消毒液使用
- 提供賓客使用場地前後之消毒服務

尊榮禮遇

- 專屬貴賓免費停車
- 新娘專屬小管家服務
- 場燈光、音響及高解析投影設備，由專業人員操作
- 貴賓簽名簿、禮金簿、簽字筆
- 喜帖印製享七折優惠

特別優惠 (達保證 14 桌以上)

- 免費住宿雅仕套房一晚 (限喜宴當晚使用)
- 新房內特別致贈西式小點及新鮮水果盤
- 致贈次日新人客房二客豐盛自助式早餐

精緻餐飲

- 主廚精選粵式婚宴菜單
- 宴席間無限果汁暢飲
- 送客喜糖
- 婚宴桌菜鑑賞享七折優惠 (限一桌 10 位)
- 哈根達斯迷你杯冰淇淋加購價每桌 NT\$650+10% (每桌 10 杯)
- 精美伴手禮加購價 每位 NT\$65 元整

豪華佈置

- 迎賓接待桌花藝佈置
- 繽紛宴席花藝佈置
- 豪華燈箱花柱一對
- 迴旋樓梯浪漫裝飾 (限 2F 使用)
- 典雅設計桌巾椅套佈置
- 精緻婚宴菜單與桌次圖
- 新娘禮車 BMW 730 租借特別優惠，租兩台送一台 (每台租價 NT\$6,600 元 - 限台北市區內三小時使用，新北市或外縣市另計)

2 樓香格里拉宴會廳 (基本桌數須達 14 桌) / 3 樓遠東宴會廳 (基本桌數須達 24 桌)
文定儀式加價服務：酌收費用新台幣 10,000 元整 (僅限宴客場地，如需另外預訂文定會場，場租另計)
內容包含文定儀式用品高腳椅、小圓凳、早生貴子甜茶另安排飯店人員儀式引導

NT\$18,800+10% 每桌10位

詳情請洽宴會及會議部 (02) 2378-8888 轉 6042

Email: alicia.lin@shangri-la.com

四喜大拼盤

宜蘭烤鴨 / 叉燒 / 青瓜拌海蜇 / 煙燻素鵝卷

Shang Palace combination platter

Yilan roasted duck / BBQ pork / Marinated jellyfish with cucumber / Smoked vegetarian tofu roll

花好月團圓

Deep-fried sweet lucky dumplings

酒釀乾燒大明蝦

Dry-fried prawn with wine sauce

瑤柱海鮮白玉羹

Braised seafood, scallop, and tofu

金銀蒜粉絲蒸鮮鮑魚

Steamed abalone and green bean noodle with garlic

核桃鎮江骨

Braised spare rib in Chinese black vinegar sauce

蔥油蒸大海斑

Steamed grouper with scallion oil

原盅雙棗燉土雞

Double-boiled chicken soup with red dates

廣式臘味糯米飯

Steamed glutinous rice with Cantonese Chinese sausage

港式雙美點

Finest selection of Chinese petit fours

銀耳蓮子紅棗湯

White fungus soup with lotus seed and red dates

合時寶島水果盤

Seasonal fruit platter

每桌10位 NT\$ 18,800+10% per table for 10 guests

四喜大拼盤

宜蘭烤鴨 / 叉燒 / 青瓜拌海蜇 / 煙燻素鵝卷

Shang Palace combination platter

Yilan roasted duck / BBQ pork / Marinated jellyfish with cucumber / Smoked vegetarian tofu roll

花好月團圓

Deep-fried sweet lucky dumplings

XO醬翡翠炒蝦仁花枝片

Wok-fried shrimp and cuttlefish with vegetable in XO sauce

極品佛跳牆

Double-boiled chicken soup with Chinese yam and date

酒釀干燒大明蝦

Dry-fried prawn with wine sauce

蠔皇鮑片扣蹄筋

Braised sliced abalone with pork tendon in oyster sauce

京都骨拼海鮮卷

Braised pork rib in BBQ sauce with seafood roll

蟲草花雲耳蒸大海斑

Braised scallop and crab meat with vegetable

乳香脆皮雞

Deep-fried crispy chicken with fermented bean curd sauce

櫻花蝦臘味糯米飯

Steamed glutinous rice with Chinese sausage and sakura shrimp

香麻芝麻糊湯圓

Sesame sweet soup with glutinous rice ball

季節寶島水果盤

Seasonal fruit platter

每桌10位 NT\$ 21,800+10% per table for 10 guests