

：：：長榮桂冠永恆典藏 洋溢幸福喜悅的愛戀：：：

：：：細膩貼心服務 成就細緻婚宴美學：：：



## 桂冠經典婚宴專案

- ◎ 每桌席上提供雅緻婚宴盆花
- ◎ 每桌擺設精選喜宴菜單
- ◎ 主桌精緻進口餐具佈置
- ◎ 免費提供豪華椅套
- ◎ 舞台佈置及現場基本佈置規劃
- ◎ 會場免費提供Wedding背板、紅地毯、麥克風及喜宴優美背景音樂
- ◎ 提供桌次卡、座位平面圖及指引海報之製作
- ◎ 提供相框架/接待收禮桌基本擺設
- ◎ 免費使用單槍投影機和螢幕
- ◎ 席定十二桌以上提供新娘休息室
- ◎ 用餐期間免費停車4小時
- ◎ 果汁無限暢飲
- ◎ 每桌贈送甜蜜喜糖、送客喜糖
- ◎ 司儀服務費用NT\$3,600(一次)，含前置的溝通協調
- ◎ 贈送婚禮小管家、婚宴流程規劃服務
- ◎ 宴會當日贈送新人餐前點心
- ◎ 提供文定儀式場地收費NT\$3,600(含高低腳椅、甜湯或甜茶最多12份、聘禮桌和場地的佈置)
- ◎ 自行攜帶酒水，酌收酒水服務費每桌NT\$1,000元
- ◎ 試菜餐食部份85折優惠(限優惠一桌)
- ◎ 提供親友婚宴期間住宿原價五折優惠價格(須另加原價一成服務費)
- ◎ 婚宴消費滿額達35萬，贈全省長榮桂冠酒店高級客房住宿券一張(限基隆、台北、台中使用)(每房含兩客早餐，使用期限一年)
- ◎ 本酒店保有活動內容變更之權利
- ◎ 本專案內容適用至2016年12月31日止

每桌特價NT\$19,999+10%/每桌12人

訂席專線：(02) 2518-8398

## 2016 喜宴菜譜

桌菜呈現/每桌服務 12 人

新台幣壹萬玖仟玖佰玖拾玖元(需加收一成服務費)

Wedding Party Table Menu

Per Table Serves 12 Persons

NT\$ 19,999+10%

龍皇飛鳳舞 (龍蝦沙拉、紹興雞、五味軟絲)

Lobster Salad, Steamed Chicken with Chinese Wine, Cuttlefish served with sauce

花好月正圓 (炸湯圓)

Sweet Deep-Fried Sticky Rice Ball

鴻圖聚貫財 (鮑魚佛跳牆)

Buddha Jumps over the Wall

吉豬賀安康 (碧綠無錫骨)

Braised Pork Spare Ribs in Brown Sauce

雀巢獻雙珍 (蘆筍貝、軟殼蟹)

Deep-Fried Soft Shell Crab & Shellfish Stir-fried with Vegetable

珠簾玉璧合 (紅糟松坂米糕)

Stewed Pork and sticky rice

蔥油海皇斑 (清蒸石斑魚)

Steamed Fresh Fish with Green Onion Oil

瑤柱珍珠菇 (當季時蔬+干貝)

Braised Dry Scallop & Vegetable

棗蔘燉土雞 (土雞湯)

Double-boiled Chicken Soup with Date & Ginseng

御膳細緻點 (燒賣)

Dedicated Steamed Pork Dumplings

彩繪福滿袋 (桂圓蓮子銀茸湯)

Longan and Lotus Seeds Soup

蓬萊寶島果 (水果)

Seasonal Fruit Platter

# 桂冠鍾愛婚宴專案

- ◎ 每桌席上提供雅緻婚宴盆花
- ◎ 每桌擺設精選喜宴菜單
- ◎ 主桌精緻進口餐具佈置
- ◎ 免費提供豪華椅套
- ◎ 舞台佈置及現場基本佈置規劃
- ◎ 會場免費提供Wedding背板、紅地毯、麥克風及喜宴優美背景音樂
- ◎ 提供桌次卡、座位平面圖及指引海報之製作
- ◎ 提供相框架/接待收禮桌基本擺設
- ◎ 免費使用單槍投影機和螢幕
- ◎ 席定十二桌以上提供新娘休息室
- ◎ 用餐期間免費停車4小時
- ◎ 果汁無限暢飲
- ◎ 贈送精選紅酒每桌一瓶
- ◎ 每桌贈送甜蜜喜糖、送客喜糖
- ◎ 贈送香檳塔儀式
- ◎ 司儀服務費用NT\$3,600(一次)，含前置的溝通協調
- ◎ 婚禮小管家、婚宴流程規劃服務
- ◎ 宴會當日贈送新人餐前點心
- ◎ 自行攜帶酒水，免收酒水服務費
- ◎ 提供文定儀式場地收費\$3,600/一次性(含高低腳椅、甜湯或甜茶最多12份、聘禮桌和場地的布置)
- ◎ 試菜餐食部份85折優惠(限優惠一桌)
- ◎ 提供親友婚宴期間住宿原價五折優惠價格(須另加原價一成服務費)
- ◎ 婚宴消費滿額達35萬，贈全省長榮桂冠酒店高級客房住宿券一張(限基隆、台北、台中使用)(每房含兩客早餐，使用期限一年)
- ◎ 本酒店保有活動內容變更之權利
- ◎ 本專案內容適用至2016年12月31日止

每桌特價NT\$21,999+10%/每桌12人

訂席專線：(02) 2518-8398

## 2016 喜宴菜譜

桌菜呈現/每桌服務 12 人

新台幣貳萬壹仟玖佰玖拾玖元(需加收一成服務費)

Per Table Serves 12 Persons

NT\$ 21,999+10%

龍皇飛鳳舞 (龍蝦沙拉、紹興雞、五味九孔)

Lobster Salad, Steamed Chicken with Chinese Wine, *Haliotis diversicolor*

花好月正圓 (炸湯圓)

Sweet Deep-Fried Sticky Rice Ball

鳳凰三絲鮑 (每人一份鮑魚盅)

Braised piece Abalone with Vegetable, Mushroom and Ham Soup

黑椒羊小排

Char-Grilled Lamb Chop

珠簾玉璧合 (櫻花蝦紅糟松坂米糕)

Stewed Pork and sticky rice

虎掌燜烏參 (豬蹄筋、烏參、蔬菜)

Braised Sea Cucumber with Pork Sinew

游鱗醬時鮮 (蔥油石斑魚)

Steamed Fish with Green Onion Oil

玉圓頌長青 (當季時蔬+干貝)

Braised Dry Scallop & Vegetable

雞啼家業興 (百菇土雞盅)

chicken in assorted mushroom soup

御膳細緻點 (蜜汁叉燒酥)

Delicated Shanghai Style Dumplings

彩繪福滿袋 (桂圓蓮子銀茸湯)

Longan and Lotus Seeds Soup

蓬萊寶島果 (綜合水果盤)

Seasonal Fruit Platte

# 桂冠永恆婚宴專案

- ◎ 每桌席上提供雅緻婚宴盆花
- ◎ 每桌擺設精選喜宴菜單
- ◎ 主桌精緻進口餐具佈置
- ◎ 免費提供豪華椅套
- ◎ 舞台佈置及現場基本佈置規劃
- ◎ 會場免費提供Wedding背板、紅地毯、麥克風及喜宴優美背景音樂
- ◎ 提供桌次卡、座位平面圖及指引海報之製作
- ◎ 提供相框架/接待收禮桌基本擺設
- ◎ 免費使用單槍投影機和螢幕
- ◎ 席定十二桌以上提供新娘休息室
- ◎ 用餐期間免費停車4小時
- ◎ 果汁無限暢飲
- ◎ 贈送精選紅酒每桌二瓶
- ◎ 每位賓客席上贈送紗袋喜糖，送客時贈送客喜糖
- ◎ 贈送12份精美小禮物
- ◎ 贈送香檳塔儀式
- ◎ 司儀服務費用NT\$3,600(一次)，含前置的溝通協調
- ◎ 婚禮小管家、婚宴流程規劃服務
- ◎ 宴會當日贈送新人餐前點心
- ◎ 自行攜帶酒水，免收酒水服務費
- ◎ 提供文定儀式場地收費\$3,600/一次性(含高低腳椅、甜湯或甜茶最多12份、聘禮桌和場地的布置)
- ◎ 試菜餐食部份85折優惠(限優惠一桌)
- ◎ 提供親友婚宴期間住宿原價五折優惠價格(須另加原價一成服務費)
- ◎ 婚宴消費滿額達35萬，贈全省長榮桂冠酒店高級客房住宿券一張(限基隆、台北、台中使用)(每房含兩客早餐，使用期限一年)
- ◎ 本酒店保有活動內容變更之權利
- ◎ 本專案內容適用至2016年12月31日止

**每桌特價NT\$23,999+10%/每桌12人**

**訂席專線：(02) 2518-8398**

## 2016 喜宴菜譜

桌菜呈現/每桌服務 12 人

新台幣貳萬參仟玖佰玖拾玖元(需加收一成服務費)

Wedding Party Table Menu

Per Table serves 12 persons

NT\$ 23,999+10%

鴛鴦戲龍皇 (龍蝦沙拉、九孔、燻鮭)

Lobster Salad & Haliotis diversicolor & Smoked Simon Roll

花好月正圓 (炸湯圓)

Sweet Deep-fried Sticky Rice Ball

極品三絲羹 (每人一盅)

Braised Shark's Fins, Vegetable, Mushroom and Ham

金品細雙味 (牛小排拼椒鹽排骨)

Char-roasted beef spareribs& Deep-Fried Spare Ribs with Spicy Salt

金殼逗紅蟬 (紅蟬蒸米糕)

Fried Glutinous Oil Rice with Crab

鮮貝爆玉蚌 (鮮干貝、白玉蚌)

Stir-fried Scallops & Clam

荷香游鱗鮮 (荷葉鼓汁石斑魚)

Fish steamed in soy bean sauce

竹筴蟹掌蔬 (竹筴、蟹肉、當季時蔬)

Braised Vegetable with Bamboo Pith & Crab

龍菇土雞盅 (山藥百菇雞湯)

Wild yams chicken in assorted mushroom soup

御膳雙酥點 (精緻奶皇包&蜜汁叉燒酥)

Dedicated Shanghai Style Dumplings

合時蜜甜湯 (紅豆紫米粥)

Red Bean and Purple Rice Porridge

蓬萊寶島果 (水果)

Seasonal Fruit Platter