



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 2019 謝師迎新饗宴特惠專案

適用日期：2019 年 04 月 01 日 ~ 2019 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



故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

- ◆ 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

2019 謝師迎新中式自助餐菜譜

Selected Seasonal Vegetables

Romaine lettuce 蘿美生菜

Purple Cabbage 紫紅包心菜

Egg 水煮蛋

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

風味熱饌集



故宮晶華

Silks Palace at National Palace Museum

Sautéed Shrimps with XO Sauce

XO 醬炒蝦球

Sweet and Sour Fish

糖醋鮮魚柳

French Fries and Chicken Nuggets

薯條雞塊

Roast Chicken Wings with Spicy Sauce

香辣烤雞翅

Baked Chinese Cabbage with Crab Meat and Cheese

蟹肉焗白菜

Sautéed Vegetables with Mushrooms

鮮菇炒時蔬

Spaghetti with White Wine and Clam

蛤蠣白酒義大利麵

Gratin Rice with Cheese and Seafood

海鮮起士焗飯

Carving

現場熱切服務

Schweinshaxe (with Pickled Cabbage and Mustard)

德式豬腳(佐酸菜、黃芥末)

Classical Desserts

廣式甜品集

Mini Gourmet Cakes

法式小蛋糕

Sticky Rice Cake Peanut Flavor

花生大福

Caramel pudding

古早味焦糖布丁

Seasonal Fruit Tarts

季節水果塔

Sago Rice with Coconut Milk

椰汁西米露

Seasonal Fresh Fruits

季節怡水果

每位 NT\$799 , 另加一成服務費

2019 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 / 海蜇 / 腊味 / 貴妃鮑)
Appetizer Combination

X O 醬 爆 雙 脆
(雞片、鮮魷)
Sautéed Chicken and Squid with X.O. Sauce

果 律 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

蕈 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

錦繡前程宴

龍 蝦 美 拼 盤
(龍蝦 / 貴妃鮑 / 海蜇)
Appetizer Combination

X O 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

蕈 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\$8,000，另加一成服務費

每桌 NT\$10,000，另加一成服務費