



# 2020 龙凤呈祥 婚宴专案

一生一回，非凡体验，宾主尽欢颜

在充满文化艺术的氛围中，执子之手许愿白头偕老  
在优雅时尚的宴会空间里，邀请亲友见证您俩坚贞的爱恋

由晶华国际酒店集团经营管理的故宫晶华  
集合晶华酒店专业菁英，建构坚强的服务与厨艺团队  
为您俩打造完美欢愉的幸福盛宴

- 餐饮安排：
- 主厨特选中式婚宴佳肴  
*Chef Catering Chinese Wedding Reception*
  - 迎宾水果酒及中式茶品  
(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)
  - 含百分百果汁及精选红酒畅饮  
*Free Flow of Orange Juice and Red Wine*

- 项目内容：
- 接待桌经典文具用品组  
*Reception Desk Stationeries*
  - 入口指引海报及桌次图制作  
*Floorplan Printing*
  - 每桌提供精致婚宴菜单及桌卡  
*Designed Menu and Table Cards*
  - 迎宾及送客甜蜜太妃糖  
*Giveaway Candy*
  - 专业司仪服务  
*Professional Wedding MC*
  - 专业灯光、音响及高彩度投影设备  
*Pro Audio and Visual Equipment*
  - 壹桌试菜八折优惠(限已付订者)  
*20% Discount of Wedding Food Tasting*
  - 喜宴专属免费接驳车  
(往返捷运剑潭站至故宫晶华)  
*Free Shuttle Bus for Wedding Guest*  
(MRT Jiantan Station – Silks Palace)
  - 贵宾免费停车  
*Free Parking in National Palace Museum*

- 会场布置：
- 迎宾接待桌花  
*Reception Area Floral*
  - 雅致相片区  
*Unique Wedding Photo Display*
  - 舞台主题背景  
*Creative Designed Stage Background*
  - 香槟塔一座 (含气泡酒一瓶)  
*Champagne Tower (with 1 Sparkling Wine)*
  - 每桌典雅桌巾、椅套  
*Elegant Table Cloth and Seat Cover*
  - 桌面经典布置  
*Floral Centerpiece on Each Dining Table*
  - 红毯走道两侧布置  
*Red Carpet Decoration*

- 新人礼赞：
- 新娘私人休息室  
*Private Dressing Room*
  - 餐前新人精致餐点  
*Pre-Dinner Meal for the Newlyweds*
  - 专属新人婚宴小管家  
*Butler Service*

- 绵延幸福：
- 续办满月酒/弥月宴享有 9 折优惠  
*10% Discount for Newborn Full month Birthday Reception*
  - 订购弥月礼盒买十送一  
*Newborn Full Month Gift Set Buy 10 Get 1 Free*

适用会场：1 楼基本保证桌数 18 桌(每桌 10 位)或达同等消费起，最多可容纳 23 桌  
3 楼基本保证桌数 25 桌(每桌 10 位)或达同等消费起，最多可容纳 35 桌

\*\*以上项目内容恕不接收更换及折现\*\*

故宫晶华

Silks Palace at National Palace Museum

自 2019 年 09 月 11 日起生效 Effective from 01 January 2020,项目如有更新，依饭店公告为准



# 2020 龙凤呈祥 囍宴菜谱

## 故 宫 御 饌 小 满 汉

### Assorted Entree

糖渍栗子	宫保松阪猪
<i>Sweet Chestnut</i>	<i>Stir-Fried Kobe Pork with Dried Chili</i>
琥珀核桃	椒盐酥吊片
<i>Walnut in Malt Sugar</i>	<i>Deep-Fried Squid with Salt and Pepper</i>
酒香醉鸡	云耳筍白笋
<i>Marinated Chicken with Shao-shin Wine</i>	<i>Sautéed Water Bamboo with Fungus</i>
舟山海蜇	金沙杏鲍菇
<i>Jelly Fish</i>	<i>Braised Mushroom with Egg Yolk</i>

## 富 贵 龙 虾 拼 盘

(龙虾、乌鱼子、熏鲑鱼、和风沙拉)  
*Lobster, Smoked Salmon and Mullet Roe with Salad*

## 花 田 囍 事 满 月 圆

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

## 虎 掌 原 粒 鲍

*Braised Abalone with Pork's Tender in Oyster Sauce*

## 弦 纹 鼎 雪 蛤 海 皇 羹

*Braised Seafood and Frog's Cream Soup*

## 东 坡 肉 佐 银 丝 卷

*Dong-Po Pork with Seasonal Vegetable and Steamed Bun*

## 翠 玉 白 菜

*Cabbage Jade*

## 树 子 蒸 海 斑

*Steamed Grouper with Tree Pod*

## 姬 松 茸 炖 乌 鸡

*Double-Boiled Chicken Soup with Mathutake*

## 樱 花 虾 干 贝 米 糕

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

## 多 宝 格 御 点 集

*Classic Desserts in Chinese Curio Box*

## 季 节 怡 鲜 果

*Seasonal Fresh Fruit Platter*

每桌 NT\$18,800 另加一成服务费(每桌 10 位)

\*\*若因环境因素而影响食材提供，故宫晶华将保有调整菜色的权利\*\*

故 宫 晶 華

Silks Palace at National Palace Museum

自 2019 年 09 月 11 日起生效 Effective from 01 January 2020,项目如有更新，依饭店公告为准



# 2020 龙凤呈祥 囍宴菜谱

## 故 宫 御 饌 小 满 汉

### Assorted Entree

糖渍栗子	宫保松阪猪
<i>Sweet Chestnut</i>	<i>Stir-Fried Kobe Pork with Dried Chili</i>
琥珀核桃	椒盐酥吊片
<i>Walnut in Malt Sugar</i>	<i>Deep-Fried Squid with Salt and Pepper</i>
酒香醉鸡	云耳筍白笋
<i>Marinated Chicken with Shao-shin Wine</i>	<i>Sautéed Water Bamboo with Fungus</i>
舟山海蜇	金沙杏鲍菇
<i>Jelly Fish</i>	<i>Braised Mushroom with Egg Yolk</i>

## 祥 龙 戏 鸳 鸯

(龙虾、乌鱼子、鲜干贝、和风沙拉)

*Lobster, Scallops and Mullet Roe with Salad*

## 花 田 囍 事 满 月 圆

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

## 海 参 扣 原 粒 鲍

*Braised Abalone and Sea Cucumber with Oyster Sauce*

## 弦 纹 鼎 燕 窝 海 鲜 羹

*Braised Rich Soup with Fish, Shrimps, Crab Meat and Bird's Nest*

## 蒜 蓉 银 丝 蒸 大 虾

*Steamed Prawns with Green Bean Noodles and Garlic*

## 翠 玉 白 菜

*Cabbage Jade*

## 清 蒸 龙 虎 斑

*Steamed Tiger Grouper with Spring Onion*

## 鲜 人 参 炖 乌 鸡

*Double-Boiled Chicken Soup with Ginseng*

## 蒲 烧 鳗 米 糕

*Steamed Glutinous Rice with Eel*

## 多 宝 格 御 点 集

*Classic Desserts in Chinese Curio Box*

## 季 节 怡 鲜 果

*Seasonal Fresh Fruit Platter*

每桌 NT\$20,800 另加一成服务费(每桌 10 位)

\*\*若因环境因素，而影响食材提供，故宫晶华将保有调整菜色的权利\*\*

故 宫 晶 華

Silks Palace at National Palace Museum

自 2019 年 09 月 11 日起生效 Effective from 01 January 2020,项目如有更新，依饭店公告为准



# 2020 龙凤呈祥 囍宴菜谱

## 故 宫 御 饌 小 满 汉

### Assorted Entree

琥珀核桃	红袍乳猪
<i>Walnut in Malt Sugar</i>	<i>Roasted Sucking Pig</i>
梅汁蕃茄	椒盐吊片
<i>Cherry Tomato Preserved with Plum</i>	<i>Deep-Fried Squid with Salt and Pepper</i>
舟山海蜇	金沙杏鲍菇
<i>Jelly Fish</i>	<i>Braised Mushroom with Egg Yolk</i>
酒香醉鸡	宫保蟹腿仁
<i>Marinated Chicken with Shao-shin Wine</i>	<i>Stir-Fried Kobe Crab Meat with Dried Chili</i>

## 和 风 鲜 干 贝 虾 色 拉 (位上)

*Scallop and Shrimp Salad with Japanese Dressing*

## 花 田 囍 事 满 月 圆

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

## 上 汤 焗 龙 虾 (每位半只)

*Braised Lobster with Superior Soup*

## 弦 纹 鼎 一 品 佛 跳 墙

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

## 秘 制 羊 小 排

*Pan-Fried Lamb Chop with Homemade Sauce*

## 翠 玉 白 菜

*Cabbage Jade*

## 荷 叶 蒸 龙 虎 斑

*Steamed Tiger Grouper wrapped in Lotus leaf*

## 人 参 玉 琼 鸡

*Double-Boiled Chicken Soup with Glutinous and Ginseng Stuffing*

## 乌 鱼 子 米 糕

*Steamed Glutinous Rice with Mullet Roe*

## 多 宝 格 御 点 集

*Classic Desserts in Chinese Curio Box*

## 季 节 怡 鲜 果

*Seasonal Fresh Fruit Platter*

每桌 NT\$23,800 另加一成服务费(每桌 10 位)

\*\*若因环境因素，而影响食材提供，故宫晶华将保有调整菜色的权利\*\*

故 宫 晶 華

Silks Palace at National Palace Museum

自 2019 年 09 月 11 日起生效 Effective from 01 January 2020,项目如有更新，依饭店公告为准



# 2020 龙凤呈祥 囍宴菜谱

## 故 宫 御 饌 小 满 汉

### Assorted Entree

琥珀核桃	宫保蟹腿仁
<i>Walnut in Malt Sugar</i>	<i>Kong-Bao Crab Meat</i>
梅汁蕃茄	花椒鲜玉带
<i>Cherry Tomato Preserved with Plum</i>	<i>Scallop with Prickly Ash</i>
红袍乳猪	百花杏鲍菇
<i>Roasted Sucking Pig</i>	<i>Pen-fried King Mushroom with Shrimp Paste</i>
酒香醉鸡	椒盐美人腿
<i>Marinated Chicken with Shao-shin Wine</i>	<i>Sautéed Water Bamboo with Salt and Pepper</i>

## 和 风 鲜 活 鲍 色 拉 (位上)

### Braised Abalone Salad with Japanese Dressing

## 花 田 囍 事 满 月 圆

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

## 焗 烤 大 龙 虾 (每位半只)

### Baked Lobster with Chesses

## 弦 纹 鼎 御 品 佛 跳 墙

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

## 晶 华 慢 炖 牛 小 排

### Braised Beef with Pepper Sauce

## 翠 玉 白 菜

### Cabbage Jade

## 麒 麟 蒸 龙 虎 斑

### Steamed Tiger Grouper with Yunnan Ham, Mushroom and Ginger

## 花 胶 响 螺 炖 乌 鸡

### Double-Boiled Black Bone Chicken with Fish Maw and Shell

## 红 罍 香 米 糕

### Steamed Glutinous Rice with Crab

## 多 宝 格 御 点 集

### Classic Desserts in Chinese Curio Box

## 季 节 怡 鲜 果

### Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$28,800 另加一成服务费(每桌 10 位)

\*\*若因环境因素，而影响食材提供，故宫晶华将保有调整菜色的权利\*\*

故 宫 晶 華

Silks Palace at National Palace Museum

自 2019 年 09 月 11 日起生效 Effective from 01 January 2020,项目如有更新，依饭店公告为准