

2025

會議專案

《午/晚宴》

| 半日會議 |

專案價

NT\$ 1,580元 / 人

時間

08:00-12:00 | 13:00-17:00

餐飲

茶點 1次 | 4種

餐宴 (擇一) 西式自助餐 | 養心茶樓 | 朝桂餐廳

提供 瓶裝水 | 茶 | 咖啡

| 全日會議 |

專案價

NT\$ 1,980元 / 人

時間

08:00-17:00

餐飲

茶點 2次 | 4種

餐宴 (擇一) 西式自助餐 | 養心茶樓 | 朝桂餐廳

提供 瓶裝水 | 茶 | 咖啡

最低保證人數

VIP貴賓室：20人 / 宴會廳I廳：70人 / 宴會廳II廳 or III廳：45人

會議專案內容

- 講桌
- 接待桌
- 海報架
- 指引牌
- 音響
- 投影設備
- 無線麥克風兩支
- 紙、筆
- WiFi
- 會議室場租

※ 例假日期間使用，須加收NT\$400元/人。

※ 以上費用不包含提前場佈、場地超時及酒水費用。

※ 總金額須外加10%服務費。

2025

會議茶點 / 餐宴

茶點

- 咖啡熱茶暢飲 NT\$160+10%/位
- 4個品項 NT\$300+10%/位
- 咖啡熱茶暢飲+4個品項 NT\$450+10%/位

全日供應：

西式鹹點

西式甜點

水果

下午限定：

中式小菜

中式鹹點

中式甜點

桌菜

《朝桂餐廳》 或 《養心茶樓》

- 用餐時間120min
- NT\$10,000+10%/桌

※ 養心餐廳為全素食

Buffet

《安打西餐廳》

- 用餐時間90min
- NT\$980+10%/位

冷盤

沙拉吧

沙拉醬料

熟食

湯品

甜點

水果

飲料吧

※ 為提供更好的品質，食材將依季節調整 / 因避免浪費食材，部分菜品將視實際情況進行添補

2025

會議餐宴

Buffet

《安打西餐廳》 NT\$980+10%/位

佐餐麵包

香草佛卡夏、法式小牛角、奶油小餐包
附奶油、香橙果醬、藍莓果醬

彩匯冷盤

義式油醋野菌菇、秘製辣味醃鳳螺、冰鎮極鮮白灼蝦
挪威煙燻鮭魚片、泰式酸辣拌海鮮、清爽洋芋沙拉匯
附小酸豆、綠檸檬角、小酸瓜、紫洋葱碎

沙拉吧

新鮮綜合生菜沙拉
附美式千島醬、自製凱撒醬、蜂芥末醬

港式蒸籠宴

魚子燒賣、蝦仁燒賣、珍珠丸子、叉燒包、湯包

中西式湯品

奶油南瓜濃湯 or 藥燉枸杞排骨湯

熱鍋區

勃根地紅酒燉牛肉、清炒蒜味高麗菜、美式燒烤豬肋排
櫻花蝦吻仔魚炒飯、義式海鮮義大利麵、日式唐揚炸雞
清蒸玉露海鱸魚、焗炙長年時蔬、百菇燴青花菜

複合式料理

爐烤手工薄餅：松露野菇、起士鴨胸、起士鮭魚、起士燻雞
安打炸物拼盤：薯格格、洋葱圈、魚柳條
清爽小菜碟列：糖心蛋、醋漬青瓜、蜜汁小魚

熱飲

咖啡機(綜合式)、茶包(烏龍茶、美人茶、桂花綠茶)

水果盤

季節水果

其他

甜點、哈根達斯、自助飲料吧

※ 為提供更好的品質，食材將依季節調整 / 因避免浪費食材，部分菜品將視實際情況進行添補 / 餐點以現場實際提供為主

2025

會議餐宴

桌菜

《朝桂餐廳》

NT\$10,000+10%/桌 (10位)

花園迎賓三巧拼

陶盤翡翠豉鮑甫

香榭咖哩蟹麵包

泰式錦簇襯海佬

金棗甜果嫩子排

三星清蒸海上鮮

東港櫻花玉珍珠

懷山樹果燉子排

經典香醇美甜湯

寶島四季宜時果

《養心茶樓》

NT\$10,000+10%/桌 (10位)

春鳴迎賓盤

蟹黃扣翅羹

雙采福興照

相逢映雙輝

港點雙臻品

山藥百菇湯

八寶飄米香

養心美甜點

芋頭西米露

四季鮮果盤

※ 為提供更好的品質，食材將依季節調整 / 養心茶樓為全蔬食

2025

會議茶點

鹹點

- 🍷 橙肉乳酪奇福餅
- 🍷 健康五彩蔬菜條(附凱薩醬)
- 洋蔥鮭魚普切塔
- 炙烤坦督里雞肉串
- 芥末籽燻鴨胸卡娜貝
- 小酸瓜火雞胸卡娜貝
- 酸菜胡椒牛肉三明治
- 炸布里起司佐Salsa醬
- 迷你烤火腿起司三明治

水果

- 🌿 季節水果

\ 全日供應 /

開胃菜

- 🌿 涼拌裙帶絲
- 🌿 芝麻牛蒡絲
- 🌿 大溪燒豆干
- 🌿 蜜汁潤黑豆

鹹點

- 🍷 蔬香鰻魚

甜點

- 🌿 玉兔包(綠豆餡)
- 🌿 熊貓包(芝麻餡)
- 🌿 流心芝麻球(芝麻餡)
- 🍷 蒸螺絲捲

\ 下午限定 /

非搭配會議專案價格

總金額須加10%服務費

🍷 蛋奶素

🍷 奶素

🌿 全素

- 任選4個品項 NT\$300/位
- 咖啡、茶暢飲 NT\$160/位
- 任選4個品項+咖啡熱茶暢飲 NT\$450/位