



THE SHERWOOD
TAIPEI
台北西華飯店

2019台北西華飯店 婚宴專案

宴會廳：保證桌數10桌 | 元明清廳：保證桌數12桌
每桌12位NT\$26,800、NT\$28,800起(另加10%服務費)

✿ 精選新人甜蜜好禮

- 新人餐前小點(2人份)
- 贈蜜月套房(18.8坪)一晚
(附水果籃/點心盤/西華結婚小熊/香檳/翌日蜜月客房早餐/禮遇住房時段)
- 裝飾用五層結婚蛋糕 或 五層香檳塔
- 贈送每位賓客精緻位上禮一份及送客壽糖
- 席間無限暢飲台灣啤酒、百分百柳丁汁及可樂、雪碧
- 每桌贈送二瓶飯店精選紅酒或每桌一瓶烈酒(二擇一)
- 全宴會期間免費使用西華停車場(停滿為限,不含代客泊車)
- 贈送週年蜜月餐飲現金券價值NT\$3,600元整
(於婚宴當天提供,有效期限一年,需透過宴會業務人員訂席)

✿ 優質婚禮企劃服務

- 新人專屬小管家接待服務
- 婚宴流程及禮俗諮詢服務
- 婚宴特約專業婚禮主持人及音控服務(含流程企劃及廠商諮詢)

✿ 典雅佈置各式設備

- 免費使用單槍投影機及180吋或90吋螢幕
- 精美立體壽字珍珠掛版
- 特效夢幻泡泡機伴新人步入紅毯
- 西華經典簽名軸和簽名簿(簽名簿可做禮金簿使用)
- 客製化桌牌及每桌精緻菜單
- 高雅花藝佈置(花材花色由花藝師安排,恕無法指定)
- 入口迎賓區花柱一對+迎賓接待區及相框雅緻花藝+每桌典雅花藝佈置
- 專業花藝設計師,訂製客制化花藝設計(需另外加價)
- 銀器餐具及高級古瓷盤

✿ 優惠加值貼心服務

- 簽約後試菜套餐提供9折優惠,滿12位一桌8折優惠(一桌為限,需提前兩週預約,服務費無提供折扣)
- 婚禮親友住宿,可享西華客房原價之優惠價(五折起)
- 親友住宿期間於西華餐廳、酒吧消費可享九折優惠,服務費不打折
(需透過宴會業務人員訂席)
- 於場勘後兩週內簽約付訂者,加贈餐前雞尾酒會
(無酒精雞尾酒一缸約40杯及巧克力噴泉機搭配4款點心共60件,點心不挑款)
- 消費滿45萬元即享蜜月套房升等為總統套房(81坪)

以上所提供各項花藝佈置及專案內容恕不接受更換,西華飯店保留修改及變更之權益





THE SHERWOOD BANQUET MENU

西華宴會廳菜單

Appetizer Combination

(Roasted Duck, Oil Chicken, Jellyfish, Baked Mushroom,
Baked Pork Jowl, Marinated Tomato with Plum)

西華御饌六小碟

(烤鴨、玫瑰油雞、海蜇、照燒杏菇、烤松阪豬、梅子番茄)

Steamed Lobster with Vinegar and Pepper

醋椒浸龍蝦

Baked Scallop with Sautéed Clams

金貝彩雙蚌

Double-boiled Chicken Soup with Fish Maw

花膠一品盅

Braised Abalone with Sea Cucumber

海參鮮鮑魚

Stewed Pork Ribs with Garlic or Braised Pork Spare Ribs "Royal" Style

香蒜炆豬肋排 或 宮廷燴玉排

Steamed Fish with Soy Sauce or Steamed Fish with Preserved Cordia Seeds

甘露海上鮮 或 古味海上鮮

Steamed Glutinous Rice with Chinese Sausages

臘味糯米飯

(每桌加價NT\$2,000即可升等紅蟻香米糕)

Seasonal Fresh Fruits

季節鮮果盤

Chinese and Western Desserts

中西美甜點

NT\$ 26,800 per table for 12 persons plus 10% service charge

每桌12人NT\$ 26,800另加一成服務費

以上所提供各項花藝佈置及專案內容恕不接受更換,西華飯店保留修改及變更之權益





THE SHERWOOD BANQUET MENU

西華宴會廳菜單

Appetizer Combination

(Suckling Pig, Roasted Duck, Baked Oyster Mushroom, Marinated Oil Chicken, Jellyfish,
Spare Ribs with Salt and Pepper, Grilled Squid, Braised Beef Shank)

西華御饌八小碟

(乳豬、烤鴨、照燒杏菇、油雞、海蜆、椒鹽排骨、烤墨魚、油牛腩)

Steamed Lobster with Vermicelli and Garlic

金蒜銀絲蒸龍蝦

Deep-fried Duck Liver on Prawn Toast Served with Clams and Shrimp Balls with XO Sauce

鴨肝鮮蝦盒及XO玉帶蚌

Double-boiled Chicken Soup with Fish Maws and Dried Scallops

花膠佛跳牆

Braised Abalone with Mushrooms

花菇鮮鮑魚

Deep-fried Crispy Chicken or Roasted Butter Chicken with Sichuan Pepper

脆皮炸子雞 或 川麻黃油雞

Poached Grouper with Chili and Vinegar or Steamed Grouper with Soy Sauce

醋椒浸石斑 或 甘露樹子蒸石斑

Steamed Glutinous Rice with Chinese Sausages

櫻花蝦臘味糯米飯

(每桌加價NT\$2,000即可升等紅蟻香米糕)

Seasonal Fresh Fruits

幸福鮮果盤

Chinese and Western Desserts

中西美甜點

NT\$ 28,800 per table for 12 persons plus 10% service charge

每桌12人NT\$ 28,800另加一成服務費

以上所提供各項花藝佈置及專案內容恕不接受更換,西華飯店保留修改及變更之權益

