



THE SHERWOOD  
TAIPEI  
台北西華飯店

## 2019台北西華飯店 漢廳文定婚宴專案

漢廳：保證3桌起  
每桌12位NT\$26,800起(另加10%服務費)

### ✿ 精選新人甜蜜好禮

- 新人專屬休息室
- 贈送每位賓客精緻位上禮一份及送客糖
- 席間無限暢飲台灣啤酒、百分百柳丁汁及可樂、雪碧
- 每桌贈送一瓶飯店精選紅酒
- 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\$2,000元  
(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
- 提供新人專屬文定流程引導、文定用品準備及文定儀式區擺設服務

### ✿ 典雅佈置優質設備

- 免費使用單槍投影機及螢幕(將視場地狀況安排)
- 精美立體囍字珍珠掛版
- 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)
- 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

- 試菜套餐9折優惠,滿12位一桌8折優惠(一桌為限,需提前兩週預約)
- 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)

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、梅子蕃茄)

\*\*\*

### 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、油牛腱)

\*\*\*

### 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

