



六福雅漾婚宴

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北六福
Taipei

適用 7 樓：Supernova 超新星宴會廳 20 桌以上

適用 9 樓：Ballroom I 宴會廳 8 桌以上 / Ballroom II 宴會廳 15 桌以上

- 用餐席間提供香醇紅酒兩瓶以及果汁無限暢飲
- 精美禮金簿、簽名本、簽字筆、謝卡以及送客喜糖
- 新娘專屬管家貼心服務
- 席前新人精緻餐點及專屬新娘休息室
- 典雅菜卡、桌卡及入口處指引看板、桌次圖安排
- 新穎投影設備及燈光設施
- 婚宴期間賓客可享免費停車（視現場停車位狀況而定）
- 訂購一禮莊園喜餅 / 佈置可享 85 折獨享優惠
- 提供試菜 8 折優惠（限 1 桌）
- 保證桌數達 8 桌以上 即贈送豪華客房住宿一晚及次日自助早餐 2 客（限婚宴當日使用）
- 保證桌數達 15 桌以上 即贈送精緻套房住宿一晚及次日自助早餐 2 客（限婚宴當日使用）

一禮莊園花藝設計

- 主桌專屬花藝
- 客桌特色花藝
- 主題式舞台佈置
- 多款典雅桌巾選擇
- 接待桌及相片桌花藝裝飾

滿 20 桌即贈
台北六福萬怡酒店 × 萬豪姐妹飯店
海外蜜月旅行 3 天 2 夜住宿券

NT\$ 22,800 +10% (10人/桌)

贈送主題式背板設計（花柱）

幸福三選一

- 飯店嚴選婚禮主持
- 一禮莊園精選小物
- 文定儀式含甜湯、甜茶、雞腿

NT\$ 26,800 +10% (10人/桌)

贈送主題式背板設計（門型拱門）

幸福五選二

- 飯店嚴選婚禮主持
- 一禮莊園精選小物
- 文定儀式含甜湯、甜茶、雞腿
- 一禮莊園手作捧花一束（永生花/鮮花）
- 喜房升等 24 坪頂級大套房：豪華套房

NT\$ 28,800 +10% (10人/桌)

贈送主題式背板設計（圓形拱門）

幸福六選二

- 飯店嚴選婚禮主持
- 一禮莊園精選小物
- 一禮莊園喜餅 x 20 盒
- 文定儀式含甜湯、甜茶、雞腿
- 一禮莊園手作捧花一束（永生花/鮮花）
- 喜房升等 24 坪頂級大套房：豪華套房

適用日期：2023 年 1 月 1 日至 2023 年 12 月 31 日

以上提供專案內容及佈置，恕不接受更換或退換，台北六福萬怡酒店保留隨時修改及變更的權利。

如需詳情或預定，請洽台北六福萬怡酒店 +886.2.6615.6565 #8903、#8911 宴會業務部

台北六福萬怡酒店 11561 台北市南港區忠孝東路七段

Courtyard By Marriott® Taipei No.359, Sec. 7, Zhongxiao E. Rd., Nangang Dist., Taipei City 115, Taiwan o +866.2.2171.6565 / courtyardtaipei.com

2023年婚宴菜單

2023 Wedding Banquet Table Menu

萬怡迎賓五福盤

牛肉香料野菇、蔬菜熟麥風味豬肉凍、黃金起司烏魚子、楓糖桂花蜜芋頭、辣味西班牙烘蛋
Spiced beef and mushroom / Pork jelly / Mullet roe / Honey taro / Spicy Spanish omelet

錦繡龍鳳新家門

明太子沙拉龍蝦、黃金香魚捲、綜合生菜、冷泡鮑螺片
Mentaiko lobster salad with sweetfish roll and sliced ormer

花好鴛鴦慶雙喜

Sweet rice ball with popcorn, nuts and peanut powder

春風泛舟金蓮壁 (菌皇菜膽燉花膠)

Double boiled fish maw soup with chicken, mushroom and baby cabbage

鸞鳳鶯鶯雙宿棲 (鮑魚飛卷龍牙貝襯松露焗扇貝)

Braised abalone, sunfish and squid with baked scallop

締結姻緣約三生 (味噌燒烤聖路易排)

Roasted pork ribs with miso

天長地久慶有餘 (鳳脂古法蒸海斑)

Steamed grouper with scallion and fish sauce

縷結同心相輝映 (港式蒸點雙重奏)

手作荷葉糯米雞、瑤柱翡翠餃
Steamed glutinous rice with chicken / Steamed scallop dumpling

天賜佳緣珠壁連 (義式冰淇淋)

Gelato

蓮花並蒂蝶寰宇 (寶島四季鮮果盤)

Seasonal fruit platter

22,800元 (每桌10位)

NT\$22,800 Per table

以上價格均以新台幣計費，需另加一成服務費。

Price above is quoted in NT dollars and subjected to 10% service charge

如果您對某種食物過敏、不適或有特殊要求請告知我們的員工

In order to allow us to provide you with a perfect dining experience,

Please let us know in advance of any special dietary requirements or allergies.

2023年婚宴菜單

2023 Wedding Banquet Table Menu

喜慶迎賓六彩碟

牛肉香料野菇、蔬菜熟麥風味豬肉凍、芝麻花枝捲、楓糖桂花蜜芋頭、雷椒皮皮蛋
Spiced beef and mushroom / Pork jelly / Cuttlefish roll / Honey taro / Mashed peppers with century egg

鴻福齊天喜臨門

橙汁柑橘鴨胸、蟹黃鍋巴雞、蜜汁叉燒烏魚子、晶凍醉酒鮑螺片
Duck breast with orange sauce / Chicken with crispy rice and crab / BBQ mullet roe / Drunken ormer

花團錦簇同常圓

Sweet potato ball with nuts and peanut powder

飽月映照祥燕夢 (黑蒜花膠燉土雞) (位上)

Double boiled chicken soup with fish maw, black garlic and Chinese yam

鶯歌燕笑龍皇舞 (松露芝士焗龍蝦佐軟式法國麵包)

Truffle creamy lobster with French bread

銀花如綻蝶相尋 (法式戰斧豬排襯爐烤蔬菜)

Tomahawk pork chop with roasted seasonal vegetables

牡丹福報顯富貴 (撈汁沉魚落雁盤)

Steamed grouper with chicken ball, mushroom and fish sauce

柔情蜜意鳳求凰 (雙味鰻魚糯米糕)

Steamed glutinous rice with eel

佳偶天成心手牽 (哈根達斯)

Häagen-Dazs

錦繡華園果飄香 (寶島四季鮮果盤)

Seasonal fruit platter

26,800元 (每桌10位)

NT\$26,800 Per table

以上價格均以新台幣計費，需另加一成服務費。

Price above is quoted in NT dollars and subjected to 10% service charge

如果您對某種食物過敏、不適或有特殊要求請告知我們的員工

In order to allow us to provide you with a perfect dining experience,

Please let us know in advance of any special dietary requirements or allergies.

2023年婚宴菜單

2023 Wedding Banquet Table Menu

萬怡迎賓福氣盤

牛肉香料野菇、蔬菜熟麥風味豬肉凍、魚卵油漬鮪魚幕斯塔、楓糖桂花蜜芋頭、晶凍五彩蕃茄、辣味西班牙烘蛋

Spiced beef and mushroom / Pork jelly / Tuna mousse tart with fish roe / Honey taro / Tomato salad / Spicy Spanish omelet

龍飛鳳舞家門啟

松露冷鮑魚、黃袍燒乳豬、蒜苗香蘋烏魚子、蟹黃鍋巴雞

Truffle abalone / Roasted suckling pig / Mullet roe with apple / Chicken with crispy rice and crab

花團錦簇同常圓

Sweet rice ball and sweet potato ball with popcorn, nuts and peanut powder

鳳凰于飛約同心 (天九花膠燉松茸)

Double boiled chicken soup with fish maw and matsutake

喜溢華堂天緣合 (古法金蒜活龍蝦)

Steamed lobster with broccoli, garlic and scallion

天成佳偶意綿綿 (法式帶骨牛肋排佐南法時蔬鹹派)

Beef short rib with vegetables quiche

花燭筵開生輝耀 (麒麟上湯東星斑)

Steamed grouper with egg, ham, mushroom and kale

百花如綻蝶相會 (松露干貝海鮮燉飯)

Scallop and squid risotto with mushroom and truffle sauce

七夕佳偶心手牽 (燕窩蛋塔+芝麻萌菇包)

Bird's nest egg tart / Steamed mushroom shaped bun

錦繡華園果飄香 (寶島四季鮮果盤)

Seasonal fruit platter

28,800元 (每桌10位)

NT\$28,800 Per table

以上價格均以新台幣計費，需另加一成服務費。

Price above is quoted in NT dollars and subjected to 10% service charge

如果您對某種食物過敏、不適或有特殊要求請告知我們的員工

In order to allow us to provide you with a perfect dining experience,

Please let us know in advance of any special dietary requirements or allergies.