

# 謝師宴

Teacher Appreciation Banquet

## 2024謝師宴

活動日期 2024.05.01-2024.09.30

萬怡酒店  
COURTYARD<sup>®</sup>  
BY MARRIOTT

台北六福  
Taipei

### 活動內容

- 席間可享3小時汽水及果汁無限暢飲
- 提供專屬獨立宴會場地、典雅桌花佈置、優雅背景音樂
- 提供無線麥克風2支、投影機(含布幕)、音源輸出(依當日活動狀況調整提供)
- 宴會期間提供免費停車服務(依消費金額折抵每1000元折抵一小時，限立體特約停車場)
- 加購Elite Concept一禮莊園感恩花禮，每束優惠價NT\$1200元
- 加價NT\$450元+10%/位，即可享用紅酒及台灣啤酒無限暢飲(限滿18歲以上客戶)
- 加購歡唱樂無限：卡拉OK及小電視，優惠價每組NT\$9,000元起
- **早鳥優惠**  
以上專案於2024年05月20日前完成訂席手續，加贈無酒精雞尾酒一缸。
- **加碼優惠『好康逗相報』**  
凡推薦第2個班級於台北六福萬怡酒店宴會廳舉辦謝師宴並且完成訂席手續，即可同時享有9折優惠。

### 謝師桌宴 最低保證桌數3桌

NT\$ 12,000 +10% 起 (10位/桌)

加贈席間三小時卡拉OK歡唱

### 謝師宴自助餐 最低保證人數40人

NT\$ 1,099 +10% 起 /位

滿40人以上享1人免費  
滿80人以上享2人免費  
滿120人以上享3人免費

適用日期：2024年5月1日至2024年9月30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

# 2024宴會謝師宴菜單

## Banquet Table Menu

### 萬怡經典迎賓碟

炭燒雞捲、蜜汁叉燒、涼拌陳醋魚皮、欖菜四季豆

Roasted Chicken Roll / Barbecue Pork / Fish Skin with Vinegar / Green Beans with Olive Vegetable

### 麥片風沙搖滾百老匯

Fried Shrimp with Oatmeal, Dried Chili and Garlic

### 青檸橙汁豬肋排襯蜜汁叉燒酥

Pork Rib with Lemon Orange Sauce and Barbecue Pork Pastry

### 梅菜肉鬆多寶魚

Steamed Turbot with Preserved Vegetable

### 蠔皇什錦燴鮮蔬

Braised Baby Cabbage with Sliced Abalone, Fish Ball, Shrimp and Mushroom

### 茶油菌菇糯米飯

Steamed Glutinous Rice with Mushroom

### 黑蒜螺肉燉雞湯

Double Boiled Chicken Soup with Whelk and Black Garlic

### 精緻細品美點

義式冰淇淋

Gelato

### 寶島四季水果集

Seasonal fruit platter

NT\$ **12,000** +10% 起 (10位/桌)  
NT\$12,000 Per Table (10 pax each 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.

# 2024謝師宴西式自助餐菜單

## Buffet Menu

### 精緻冷盤 Cold Selection

- 日式胡麻蔬菜豆腐 Tofu salad with sesame sauce  
義式醋漬綜合海鮮 Seafood salad with Italian vinaigrette  
野菇川耳拌時蔬 Mushroom and black fungus salad  
黃金魚卵圈 Fish roe salad  
蘭陽蒜香鴨絲 Duck shreds with garlic

### 總匯沙拉吧 International Salad

- 田園綜合生菜 Mix lettuce  
雙色聖女櫻桃蕃茄 Cherry tomatoes  
翠綠黃瓜 Cucumber  
嫩貝芽菜 Bay sprouts  
香甜玉米筍 Sweet corn  
千島沙拉醬 Thousand island dressing  
義大利油醋醬 Italian dressing  
日式和風沙拉醬 Japanese dressing  
麵包丁 Crouton  
帕瑪森起士 Parmesan cheese

### 湯品 Soup

- 蘑菇奶油濃湯 Cream of mushroom soup  
蛤蜊香菇雞湯 Chicken and clam soup  
精選歐風麵包 Selection of bread

### 現切檯 Carving Station

- 爐烤香料豬肩肉 Roasted pork shoulder with spices  
黑胡椒醬 Black pepper sauce  
蘑菇醬 Mushroom sauce

### 熱食 Hot Dishes

- 義大利肉醬筆管麵 Penne with meat sauce  
日式咖哩牛腩 Japanese beef curry  
香料爐烤蘑菇及時蔬 Roasted seasonal vegetables and mushroom  
鮑菇彩椒松坂肉 Matsuzaka pork with bell pepper and mushroom  
西式蕃茄水煮魚 Boiled fish with tomato  
廣式雞丁叉燒炒飯 Chicken and BBQ pork fried rice

### 甜點飲品 Desserts

- 季節水果 Selection of seasonal fresh fruits  
南洋椰汁糕 Sweet coconut cake  
紅豆沙酥餅 Red bean pastry  
中式千層糕 Chinese layer cake  
黑糖QQ蛋塔 Brown sugar egg tart  
荔枝泡芙 Litchi puff  
布朗尼 Chocolate brownie  
香濃咖啡或茶 Coffee or tea

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.