



2025謝師宴

活動日期 2025.05.01-2025.09.30

萬怡酒店
COURTYARD[®]
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\$10,000元起
- **早鳥優惠**
以上專案於2025年04月30日前完成訂席手續，加贈席間三小時卡拉OK歡唱。
- **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2桌

NT\$ **12,800** +10% 起 (10位/桌)

*滿5桌 以上贈送每桌紅酒1瓶

謝師宴自助餐 最低保證人數40人

NT\$ **1,200** +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：2025年5月1日至2025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 #8915、#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

2025宴會謝師宴菜單

Banquet Table Menu

萬怡經典迎賓碟

炭燒雞捲、蜜汁叉燒皇、涼拌海蜇絲、洛神藍莓洋地瓜

Roasted Chicken Roll / Barbecue Pork / Jellyfish Salad / Yam Bean with Roselle Blueberry Sauce

葡式咖哩海大蝦拼香酥螺旋捲

Fried Curry Shrimp and Deep Fried Twisted Roll

鮑絲什菜金元蹄

Steamed Pork Knuckle with Shredded Abalone and Bamboo Shoots

義式水煮山泉鱸

Poached Fish with Clam, Mushroom and Italian Spices

卡邦尼菌菇蟹肉燉津白

Stewed Baby Cabbage and Crab with Carbonara Sauce

鮮蝦腐皮捲拼蜜汁叉燒酥

Pan-fried Shrimp Bean Curd Sheets Roll and Barbecue Pork Pastry

天麻黑蒜燉雞湯

Double Boiled Chicken Soup with Black Garlic and Chinese Herbs

精緻細品美點

哈根達斯

Häagen-Dazs

寶島四季水果集

Seasonal fruit platter

NT\$ **12,800** +10% 起 (10位/桌)

NT\$12,800 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.

宴會自助餐菜單 *Banquet Buffet Menu*

<u>Cold Selection</u>	<u>精緻冷盤</u>
Roasted Mushrooms with Japanese Dressing	爐烤野菇佐田園和風醬(可素)
Seafood Salad with Grapefruit-Scented Oil Vinegar	柚香油醋海鮮沙拉
Assorted Cheese Platter	精選起司盤
Asparagus Berry Salad	莓果沙律鮮蘆筍(可素)
Spicy Chicken Shreds	椒麻雞絲涼粉皮
Sliced Pork Belly with Garlic Sauce	金蒜醬五花薄片
Crab Stick and Potato Salad	蟹味棒洋芋沙拉
Smoked Chicken Caesar Salad	燻雞凱薩沙拉
<u>International Salad Bar</u>	<u>總匯沙拉吧</u>
Mixed Green Salad	有機田園沙拉
Romaine Lettuce	羅蔓生菜
Cherry Tomato	聖女雙色蕃茄
Cucumber	翠綠黃瓜
Alfalfa Sprouts	苜蓿芽
Corn Kernels	玉米粒
<u>Dressings</u>	<u>醬汁</u>
Thousand Island Dressing	湖畔千島醬(可素)
Honey Mustard Dressing	蜂蜜芥末醬(可素)
Orange Yogurt Salad Dressing	橙汁優格沙拉醬(可素)
<u>Condiments</u>	<u>配料</u>
Croutons	麵包丁
Parmesan Cheese	帕瑪森起士
Selection of Bread	精選歐風麵包
<u>Soup</u>	<u>湯品</u>
Double Boiled Chicken Soup with Pickled Chili	剝皮辣椒燉土雞
Pumpkin and Mushroom Soup	金瓜鮮菇濃湯(可素)

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.

<u>Carving Station</u>	<u>現切檯</u>
Pan-Fried Bone-In Short Ribs	香煎帶骨牛小排
Roasted Pork	爐烤蜜汁叉燒
Satay Sauce	沙嗲秘醬
Mushroom and Pepper Sauce	蘑菇胡椒醬
<u>Hot Selection</u>	<u>精緻熱食</u>
Hakka-Style Stir-Fried Salted Pork with Garlic	客家蒜炒鹹豬肉
Creamy Bacon Penne	奶油培根筆管麵
Japanese Curry Chicken	日式蘋香咖哩雞
Roasted Seasonal Vegetables	香料爐烤季節時蔬(可素)
Steamed Fish	清蒸欖菜鮮魚
Stir-Fried Vegetables with Golden and Silver Eggs	金銀蛋燴時蔬(可蛋奶素)
Cantonese Shrimp and Chinese Sausage Fried Rice	廣式蝦仁臘味炒飯
Braised Pork Knuckles and Bamboo Shoots	香滷筍干蹄膀
<u>Dessert</u>	<u>精緻甜點</u>
Seasonal Fruits Platter	季節鮮水果
Strawberry Mousse Cake	草莓慕斯
Nut Brownie	堅果布朗尼(蛋奶素)
Rainbow Cake	彩虹蛋糕(蛋奶素)
Taro Pastry	起酥芋泥酥
Lemon Rose Tart	檸檬玫瑰塔
Swiss Chocolate	瑞士頂級巧克力
<u>Beverages</u>	<u>軟性飲料</u>
Orange Juice	柳橙汁
Tea	熱茶

每位新台幣 **1,200 元 / NT\$ 1,200 Per Person**

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.