



莊園花嫁

戶外草原婚宴專案

台北|園外園
Garden Villa
晶華國際酒店集團
SILKS HOTEL GROUP

新北市五股區新五路二段70號
T. 886 2 2291 9966 F. 886 2 2291 5566
www.garden-villa.com.tw
www.regenttaiwan.com

台北園外園 Garden villa

● 會場佈置

- 入口指引海報及桌次圖製作
- 接待桌經典文具用品
- 觀禮台佈置及裝飾
- 主桌椅背裝飾
- 精緻婚宴菜單及桌卡

● 婚禮聲光效果

- 專業音響設備
- 專業音控視聽人員全程配合

● 優質婚禮企劃服務

- 專業婚禮企劃主持人全程規劃設計
- 專業禮俗諮詢
- 婚禮音樂諮詢
- 婚宴廠商統籌服務

● 花藝設計-價值五萬元

- 雅緻迎賓接待桌
- 莊園風格相片區佈置
- 兩側歐式造型花柱
- 主桌花藝設計
- 賓客桌鮮花佈置

● 浪漫新人好禮

- 主廚特選中、西式婚宴佳餚
- 餐前迎賓水果雞尾酒會
- 供應席間迎賓&送客甜蜜喜糖
- 獨立新娘休息室及當日精緻餐點
- 專屬新人婚宴小管家

● 專案內容

- 提供貴賓免費停車
- 喜宴專屬免費接駁專車乙台
(大台北市區往返至台北園外園)
- 親友當日住宿享台北晶華酒店
原價5折優惠(恕不適用展期及跨年期間)

套裝專案價格低消\$23萬元起

酒水服務費每位收費\$30元

此專案適用於保證人數100位起，超出每位加收\$1,600元(需另加一成服務費)

兒童收費標準：100cm~130cm每位\$1,120元，100cm以下免費；130cm以上視為成人

西式婚宴自助餐菜單

冷盤

香草果木燻鮭魚
南法鄉村洋芋沙拉
紐西蘭淡菜佐義式番茄醬
北歐農莊冷肉盤
莊園芋葉白灼蝦
野夫風味散壽司
檸檬葉拌海鮮

醬料：

五味醬/芥末&醬油

配料：

洋蔥碎/酸豆/檸檬角

沙拉

季節田園蔬菜沙拉

醬料：

千島醬/優格沙拉醬
凱薩醬/義式油醋

配料：

碎培根/麵包丁
起司粉/核桃

湯品

牛肝菌海鮮濃湯
番茄蔬菜羅宋湯

熱食

法式羊肩排佐薄荷醬
焗烤義大利肉醬麵
水波鮮魚佐龍蝦醬
德國豬腳佐酸菜
普羅旺斯田園蔬
酒莊紅柿燉豚肉
松露草菇起司雞

現切台

爐烤肋眼牛排
(限量供應)

醬料：

黑胡椒醬/蘑菇醬

甜點

起司蛋糕
抹茶蛋糕
巧克力布朗尼
繽紛馬卡龍
花生大福
杯子蛋糕
季節鮮果盤(三款)

飲料吧

美式咖啡(熱)
香草茶(熱)
柳橙汁
蘋果醋飲
薄荷檸檬水

* 牛肝菌海鮮濃湯、番茄蔬菜羅宋湯、酒莊紅柿燉豚肉(豬肉產地：台灣)

* 焗烤義大利肉醬麵(牛肉產地：澳洲)(豬肉產地：台灣、加拿大)

* 北歐農莊冷肉盤(豬肉產地：加拿大) * 德國豬腳佐酸菜(豬肉產地：丹麥/荷蘭)

* 碎培根(豬肉產地：匈牙利、荷蘭) * 爐烤肋眼牛排(牛肉產地：美國)

中式自助餐婚宴菜單

冷盤

香草果木燻鮭魚
青檸中卷海鮮匯
玉露甘泉白灼蝦
野夫蔥爆油雞
檳榔花伴鴨胸

湯品

牛肝菌蘑菇濃湯
山藥排骨盅

沙拉

季節田園蔬菜沙拉

醬料：

千島醬/優格沙拉醬
凱薩醬/義式油醋

配料：

碎培根/麵包丁
起司粉/核桃

熱食

咖哩風味嫩雞肉
翡翠香樹鮮時蔬
麥穗風沙蒜香蟹
中式清燉牛腩
川味天香麻辣燙
泰式檸檬鮮時魚
櫻花菠蘿珍珠飯
銀芽肉燥米粉炒

中式點心

鮮肉燒賣
海鮮燒賣

現切台

爐烤肋眼牛排
(限量供應)
果木煙燻豬肋排

醬料：

黑胡椒醬/蘑菇醬

西式美甜點

鵝茸綠豆糕
黑糖糕
花生大福
起司蛋糕
繽紛馬卡龍
四季水果盤
迎賓水果籃

飲料吧

美式咖啡(熱)
香草茶(熱)
柳橙汁
蘋果醋飲
薄荷檸檬水

* 中式清燉牛腩(牛肉產地：澳洲) * 爐烤肋眼牛排(牛肉產地：美國)

* 碎培根(豬肉產地：匈牙利、荷蘭) * 果木煙燻豬肋排(豬肉產地：加拿大)

* 牛肝菌蘑菇濃湯、山藥排骨盅、銀芽肉燥米粉炒、鮮肉燒賣、海鮮燒賣(豬肉產地：台灣)

* 櫻花菠蘿珍珠飯(豬脂/豬肉產地：台灣)

台北園外園
Garden villa

晶華國際酒店集團
SILKS HOTEL GROUP

新北市五股區新五路二段70號

T. 886 2 2291 9966 F. 886 2 2291 5566

www.garden-villa.com.tw

www.regenttaiwan.com