

台北國泰萬怡酒店

2025 怡饗宴專案 | 自助餐專案

平日宴席：星期日至星期四中午、晚上，每位 NT\$1,280 元起，需加收一成服務費

假日宴席：星期五、六中午、晚上，每位 NT\$1,480 元，需加收一成服務費

適用日期：2025 年 04 月 01 日至 2025 年 10 月 31 日

專案超值內容

飲料

❖ 席間免費提供 3 小時軟性飲料及果汁無限暢飲

佈置及設備

- ❖ 免費提供停車 3 小時
- ❖ 免費提供舞台
- ❖ 免費提供音響設備及無線麥克風 2 支
- ❖ 免費提供舒適雅致宴會場地及基本燈光
- ❖ 如需提前進場佈置或延後退場時段，須依使用時段收取場租與人力服務費

專案贈送

❖ 每 30 位送 1 位(第 31 位免費)，以此類推

滿額禮

- ❖ 保證人數滿 60 位以上，贈 MJ Kitchen 平日午餐餐券 2 張
- ❖ 保證人數滿 120 位以上，贈 MJ Kitchen 平日午餐餐券 4 張

人數最低需達 30 位，最多 160 位以內適用自助餐專案，場地訂席說明如下：

- ☆ 霖苑廳基本人數須達 130 位，最多可放 160 位
- ☆ 杜鵑廳+百合廳基本人數須達 60 位，最多 100 位
- ☆ 杜鵑廳或蘭花廳基本人數須達 40 位，最多 60 位
- ☆ 荷花廳+茶花廳基本人數須達 30 位，最多 50 位

2025 年怡饗宴 - 平日自助餐菜單

冷盤

希臘菲塔起司沙拉 Greek Feta Cheese Salad
檸香海鮮沙拉 Seafood Lemon Salad
燻鮭魚盤 酸豆/檸檬/洋蔥 Smoked Salmon Platter
Capers/Lemon/Onion
鮮蝦馬鈴薯蛋沙拉 Potato Egg Salad with Shrimp
芥末涼芹 Celery with Wasabi
蔗香燒雞 Roasted Chicken

總匯沙拉吧(全素)

綜合水果沙拉 Fruit Salad
有機活力綜合生菜 Mixed Lettuces
蘿蔓生菜 Romaine
彩色蕃茄 Tomato
苜蓿芽 Alfalfa Sprouts
玉米筍 Baby Corn

醬汁

千島沙拉醬 Thousand Island Dressing
凱薩醬 Caesar Dressing
和風柚子沙拉醬(全素) Pomelo
Dressing(Vegetarian)

配料

麵包丁(蛋奶素) Crouton(ovo-lacto vegetarian)
帕瑪森起士(蛋奶素) Parmesan Cheese
Powder(ovo-lacto vegetarian)
培根碎 Bacon Bits

湯品

黃金蟲草野菇燉湯 Stewed Soup with Mushroom
and Cordyceps
法式奶油洋蔥湯 Cream Onion Soup

熱食

香料咖哩炸雞 Fried Chicken with Curry
紅酒燉牛肉 Stewed Beef in Red Wine
青花椒水煮魚 Green Peppercorn Boiled Fish
醬燒豬肋排 BBQ Pork Ribs
燻烤健康時蔬(全素) Grilled Vegetables(Vegetarian)
鮭魚香鬆炒飯 Fried Rice with Salmon
奶油海鮮焗麵 Baked Seafood Pasta with Cream
Sauce
綜合炸物 Deep Fried Food
(唐揚雞/黃金魚排/天婦羅炸蝦)(Fried Chicken/Fried
Fish/Fried Shrimp)
塔塔醬/番茄醬/蜂蜜芥末醬 Tartar
Sauce/Ketchup/Honey Mustard

新鮮水果

西瓜/鳳梨/芭樂/火龍果
Watermelon/Pineapple/Guava/Dragon Fruit

甜點

法式輕乳酪 Cheese Cake
檸檬香草慕斯蛋糕 Lemon Vanilla Mousse Cake
經典巧克力慕斯 Chocolate Mousse
草莓奶凍 Strawberry Panna Cotta
提拉米蘇 Tiramisu

精美飲料集

春一枝水果冰棒 Ice Spring Pop Ice
現煮香濃咖啡或茶 Coffee/Tea

每位新台幣 1,280 元 / NT\$ 1,280 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.

2025 年怡饗宴 - 假日自助餐菜單

冷盤

希臘菲塔起司沙拉 Greek Feta Cheese Salad
檸檬海鮮沙拉 Seafood Lemon Salad
燻鮭魚盤 酸豆/檸檬/洋蔥 Smoked Salmon Platter
Capers/Lemon/Onion
鮮蝦馬鈴薯蛋沙拉 Potato Egg Salad with Shrimp
芥末涼芹 Celery with Wasabi
蔗香燒雞 Roasted Chicken

總匯沙拉吧(全素)

綜合水果沙拉 Fruit Salad
有機活力綜合生菜 Mixed Lettuces
蘿蔓生菜 Romaine
彩色蕃茄 Tomato
苜蓿芽 Alfalfa Sprouts
玉米筍 Baby Corn

醬汁

千島沙拉醬 Thousand Island Dressing
凱薩醬 Caesar Dressing
和風柚子沙拉醬(全素) Pomelo
Dressing(Vegetarian)

配料

麵包丁(蛋奶素) Crouton(ovo-lacto vegetarian)
帕瑪森起士(蛋奶素) Parmesan Cheese
Powder(ovo-lacto vegetarian)
培根碎 Bacon Bits

湯品

黃金蟲草野菇燉湯 Stewed Soup with Mushroom
and Cordyceps
馬賽海鮮湯 Bouillabaisse

熱食

日式照燒雞 Teriyaki Chicken
紅酒燉牛肉 Stewed Beef in Red Wine
青花椒水煮魚 Green Peppercorn Boiled Fish
醬燒豬肋排 BBQ Pork Ribs
爐烤健康時蔬(全素) Grilled Vegetables
(Vegetarian)
揚州炒飯 Yangzhou Fried Rice
松露奶油野菇義大利麵 Cream Pasta with
Mushroom and Truffle
綜合炸物 Deep Fried Food
(唐揚雞/炸生蠔/天婦羅炸蝦) (Fried Chicken/Fried
Oyster/Fried Shrimp)
塔塔醬/番茄醬/蜂蜜芥末醬 Tartar
Sauce/Ketchup/Honey Mustard

現切台

現切澳洲肋眼牛肉 Ribeye Steak

新鮮水果

西瓜/鳳梨/芭樂/火龍果
Watermelon/Pineapple/Guava/ Dragon Fruit

甜點

法式輕乳酪 Cheese Cake
檸檬香草慕斯蛋糕 Lemon Vanilla Mousse Cake
經典巧克力慕斯 Chocolate Mousse
草莓奶凍 Strawberry Panna Cotta
提拉米蘇 Tiramisu

精美飲料集

春一枝水果冰棒 iceSpring Pop Ice
現煮香濃咖啡或茶 Coffee/Tea

每位新台幣 1,480元 / NT\$ 1,480 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.