

台北國泰萬怡酒店

2024 尾牙專案

- 平日中式宴席：星期日至星期四中午、晚上，每桌 NT\$19,800 元起
需加收一成服務費，每桌 10 席
- 假日中式宴席：星期五、六中午、晚上，每桌 NT\$23,800 元起
需加收一成服務費，每桌 10 席，假日霖苑廳最低保證 15 桌不拆廳販售
- 適用日期：2024 年 11 月 01 日至 2025 年 01 月 26 日。
農曆春節期間不適用

專案超值內容

飲料

- ❖ 席間免費提供 3 小時無限暢飲軟性飲料、果汁及每桌二瓶特選進口紅酒
- ❖ 每桌另加 NT\$1,600+10%，可享席間 3 小時金牌啤酒無限暢飲

佈置及設備

- ❖ 免費提供每台車停車 4 小時
- ❖ 免費提供舞台、摸彩箱
- ❖ 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
(使用時間包含撤場時間超過晚上 22:00，將加收超時場租費用與人力服務費)

額外費用

- ❖ 自備白酒或紅酒，每桌酌收 NT\$600 元整
- ❖ 自備烈酒、香檳、啤酒，每桌酌收 NT\$1,000 元整
- ❖ 額外每桌服務酒水人力費每位 NT\$1,600 元整
- ❖ 專屬服務人員分菜費每桌 NT\$1,600 元整

滿額禮

- ❖ 保證桌數 10 桌以上，贈送 MJ Kitchen 餐券 2 張 (午餐、晚餐皆可使用，6 個月內使用期限)
- ❖ 保證桌數 15 桌以上，贈送 MJ Kitchen 餐券 4 張 (午餐、晚餐皆可使用，6 個月內使用期限)
- ❖ 保證桌數 20 桌以上，贈送 MJ Kitchen 餐券 8 張 (午餐、晚餐皆可使用，6 個月內使用期限)

尾牙春酒訂席說明如下：

- ☆ 霖苑廳 (杜鵑+百合+蘭花廳) 基本桌數須達 15 桌，最多 23 桌
- ☆ 杜鵑廳+百合廳或百合廳+蘭花廳，基本桌數須達 10 桌，最多 12 桌
- ☆ 荷花廳+茶花廳基本桌數須達 4 桌，最多 6 桌
- ☆ 梅花廳基本桌數須達 2 桌，最多 4 桌

早鳥優惠：2024 年 11 月 30 日前簽約付訂，四桌以上加碼贈送 MJ Kitchen 餐券 2 張

2024 年尾牙平日菜單

御膳前付五味碟   

(燈籠紅椒油潑牛腱/松露奶油鮭魚捲/避風塘燻雞/香料烤菌菇/彩色梅汁番茄)

Cold Platter


(Beef Shank with Red Pepper Oil/Salmon Roll with Truffle and Cream/Smoked Chicken with Typhoon Shelter Style/Grilled Mushroom/Tomato in Plum Sauce)

極品乾隆佛跳牆    

Buddha Jumps Over the Wall

金蒜海蝦蒸鮮鮑  

Steamed Abalone and Shrimp with Garlic

碧綠腰果爆干貝   


Stir-Fried Scallops with Cashew Nuts

戰斧豬排糯米糕  

Glutinous Rice with Pork Chop

油淋古法海石斑  

Sea Bass with Traditional Style Sauce

江南燉霸養生雞 

Stewed Chicken Soup

菜膽野蕈燴百果  

Braised Mushroom, Ginkgo Nut and Vegetables

燕窩椰汁燉羅蜜  

Bubur cha cha

旗艦允指鮮果盤

Seasonal Fruit Platter

每桌新台幣 19,800 元(一桌 10 位) / NT\$19,800 Per Table (10 Persons per 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



· 如您有特殊的飲食需求、食物過敏或食物不耐症，請告知我們的服務員。

· Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.


2024 年尾牙假日菜單

御膳前付六味碟   

(東港蘋果烏魚子/雲丹燒干貝/燈籠紅椒油潑牛腩/香料烤菌菇/避風塘燻雞/梅汁漬番茄)

Cold Platter

(Mullet Roe with Apple/Scallop/Beef Shank with Red Pepper Oil/Grilled Mushroom/Smoked Chicken with Typhoon Shelter Style/Tomato in Plum Sauce)

松茸鳳翼燉花膠  



Stewed Fish Maw, Chicken Wings and Mushroom

龍蝦鮑魚松露飯   

Stewed Rice with Lobster, Abalone and Truffle

XO 醬爆鮮蝦球   



Stir-fried Shrimp Ball with XO Sauce

剝椒清蒸海虎斑  

Steamed Sea Bass with Chopped Chili Pepper Sauce

蟹黃翡翠鮮時蔬  

Braised Vegetables with Crab Roe Sauce

御製琵琶骨米糕  

Glutinous Rice with Pork Chops

老火金華燉烏雞 

Stewed Black Chicken Soup

哈根達斯冰淇淋   

Haagen-Dazs Ice Cream

旗艦允指鮮果盤

Seasonal Fruit Platter

每桌新台幣 23,800 元(一桌 10 位) / NT\$23,800 Per Table (10 Persons per 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.



· 如您有特殊的飲食需求、食物過敏或食物不耐症，請告知我們的服務員。

· Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.