

台北文華東方酒店

牛轉錢坤 2020 - 2021

尾牙春酒饗宴

- 中式尾牙春酒宴席　每桌(十位) 新台幣25,800元+10%服務費，週一至週四適用
- 中式尾牙春酒宴席　每桌(十位) 新台幣28,800元+10%服務費
- 豪華中式尾牙春酒宴席　每桌(十位) 新台幣32,800元+10%服務費

中式尾牙春酒宴席專案內容

- 每桌兩瓶精選進口紅酒
- 席間果汁、汽水、金牌啤酒無限暢飲
- 提供專屬雅緻花藝設計
- 活動舞台及舞板
- 頂級立體環繞音響及專業燈光效果
- 每桌10小時免費停車
- 加購紅酒暢飲每桌優惠加價新台幣8,000元
  (另加一成服務費) (每桌10位賓客計價)
- 酒店特選進口紅白酒、香檳及氣泡酒七折優惠
- 宴會期間貴賓住宿可享特惠客房價格

豪華中式尾牙春酒專案除上述內容外加贈

- 席間精選進口紅酒無限暢飲
- 派對道具或30分鐘無酒精迎賓飲品 (擇一)

滿額加贈摸彩禮券

- 訂席6至9 桌，贈台北文華東方酒店餐飲抵用券 (價值新台幣6,000元)
- 訂席10至19桌，贈台北文華東方酒店餐飲抵用券 (價值新台幣10,000元)
- 訂席20至39桌，贈台北文華東方酒店餐飲抵用券 (價值新台幣12,000元)
  及SPA療程券一張
- 訂席40桌以上(含)，免費折抵該場次一桌尾牙桌席費用及SPA療程券一張
  (以上贈送餐飲抵用券僅適用於雅閣、Bencotto及文華餅房)

注意事項

- 詳情請洽 (02)2715-6888轉宴會業務部或e-mail至MOTPE-Events@mohg.com
- 本專案適用期間為2020年12月1日至2021年03月31日，
  然不得與其他優惠併用。
- 自備紅、白酒將酌收每瓶新台幣500元服務費；
  烈酒及香檳將酌收每瓶新台幣1,000元服務費。
- 本酒店保有專案之最終解釋權以及終止之權利，恕不另行通知。

台北文華東方酒店
台北市敦化北路158號
mandarinoriental.com/taipei/

MANDARIN ORIENTAL
TAIPEI

MANDARIN ORIENTAL
TAIPEI

尾牙中式桌菜
CHINESE TABLE MENU

文華風味迎賓集
MANDARIN ORIENTAL APPETIZER

紹興醉元蹄

Drunken pork knuckle

椒麻口水雞

Poached chicken with chilli sauce

脆瓜雲耳鴨掌

Marinated duck feet with black fungus and preserved chili

香滷美國牛腱佐水晶粉

Braised U.S. beef shank with crystal noodle

龍蝦蔬菜胡麻沙拉

Lobster salad with sesame dressing

◇

干貝蟲草花鮑魚燉土雞

Double boiled chicken consomme with abalone and cordyceps flower

◇

四川醬爆蜜豆明蝦球

Wok fried King prawns with sweet beans and Sichuan chilli sauce

◇

海皇焗南瓜盅

Oven baked seafood with mushrooms in mini pumpkin

◇

樹子黑蒜蒸龍虎斑

Steamed garoupa with black garlic and cordia seeds

◇

荔枝木烤黑豚腩排

Roasted pork ribs with vegetables

◇

荷葉瑤柱糯米珍珠雞

Steamed glutinous rice with dried scallops and mushrooms in lotus leaf

◇

南北杏燉銀耳萬壽果

Double boiled red dates soup with white fungus and papaya

◇

精緻小點

Petit fours

每桌新台幣 25,800+10%元 (每桌 10 位貴賓)

TWD $25,800+10% per table (10 guests per table)

Mandarin Oriental, Taipei
158 Dunuhua North Road, Taipei, 10548, Taiwan
Telephone +886 (2) 2715 6888 Facsimile + 886 (2) 2715 6803
mandarinoriental.com

MANDARIN ORIENTAL
TAIPEI

尾牙中式桌菜
CHINESE TABLE MENU

文華東方迎賓盤
MANDARIN ORIENTAL APPETIZER

胡麻蔬菜龍蝦沙拉

Lobster salad with sesame dressing

潮滷澳洲牛筋肚捲

Braised Australian beef tripe roll

煙燻鮭魚佐酸豆

Smoked salmon

果木燒櫻桃鴨

Traditional roasted duck

桂花糯米藕

Lotus roots stuffed with glutinous rice and osmanthus sauce

◇

上湯鮑魚燉四寶湯

Double boiled chicken soup with abalone and dried scallops

◇

豆撈醬野菌炒帶子蘆筍

Sauteed scallops with asparagus in special chilli sauce

◇

冬菇扣蔥燒烏參

Braised sea cucumber with mushrooms

◇

松露蒸龍虎斑

Steamed garoupa with black truffle and supreme soya sauce

◇

黑蒜醬爐烤豬肋排佐時蔬

Roasted pork ribs with black garlic sauce

◇

荷葉蟹肉糯米飯

Steamed glutinous rice with sausage, dried shrimps and crab meat

◇

棗皇銀耳燉雪蛤

Double boiled red dates soup with hasma

◇

精緻小點

Petit fours

每桌新台幣 28,800+10%元 (每桌 10 位貴賓)

TWD $28,800+10% per table (10 guests per table)

Mandarin Oriental, Taipei
158 Dunuhua North Road, Taipei, 10548, Taiwan
Telephone +886 (2) 2715 6888 Facsimile + 886 (2) 2715 6803
mandarinoriental.com

MANDARIN ORIENTAL
TAIPEI

尾牙中式桌菜
CHINESE TABLE MENU

五穀慶豐收

玉米筍、花生、紫地瓜、蕃茄、秋葵

Sweet corn, peanut, sweet potato, cherry tomato, okra

文華風味迎賓集
MANDARIN ORIENTAL APPETIZER

花雕醉蝦

“Hua diao” drunken prawns

椒鹽蒜香透抽

Deep fried squid with salt and pepper

濃味蜜汁叉燒

Honey glazed barbecue pork

青醬玉米雞

Poached chicken with ginger

海苔烏魚子

Grilled mullet roe with turnip and leek

◇

譚府佛跳牆

Buddha jump over the wall

◇

上湯雙蔥焗龍蝦

Oven baked lobster with superior broth

◇

蠔皇吉品鮑扣花菇

Braised abalone with flower mushrooms and oyster sauce

◇

金腿酸豆醬蒸龍膽石斑

Steamed giant garoupa with capers and Chinese ham

◇

黑啤酒燒美國牛肋骨

Slow braised U.S. beef short ribs with Guinness

◇

極品海皇櫻蝦炒飯

Fried rice with seafood and X.O. chilli sauce

◇

鮮果杏仁豆腐

Almond cream and chilled almond beancurd with fruit

◇

精緻小點

Petit fours

每桌新台幣 32,800+10%元 (每桌 10 位貴賓)

TWD $32,800+10% per table (10 guests per table)

Mandarin Oriental, Taipei
158 Dunuhua North Road, Taipei, 10548, Taiwan
Telephone +886 (2) 2715 6888 Facsimile + 886 (2) 2715 6803
mandarinoriental.com