



2024六福萬怡壽宴

活動日期 2024.01.01 – 2024.12.31

萬怡酒店
COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

台北六福
Taipei

活動內容

- 席間提供熱茶、果汁、酸梅湯或仙草茶擇一款暢飲、每桌一瓶紅酒。
- 主客桌典雅鮮花花藝。
- 免費提供舞台。(需視飯店實際宴會活動狀況而定)
- 免費使用1組單槍投影機與螢幕及 2 支無線麥克風。
- 提供當日賓客免費停車。
- 攜帶一種酒類免收開瓶費，兩種以上則依瓶數計價。(紅/白酒每瓶 NT\$300；烈酒每瓶 NT\$500)

每桌單價，2桌起

NT\$ **18,888** +10% (10位/桌)

滿5桌

加贈六福萬怡豪華客房住宿一晚(含兩客早餐)

滿10桌以上即贈送

加贈六福萬怡豪華套房住宿一晚(含兩客早餐)

適用日期：2024年1月1日至2024年12月31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 #8903、#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

2024年壽宴菜單

2024 Birthday Banquet Table Menu

福如東海錦繡春

(醉翁酒蒸海螺、掛爐烤鴨、炭燒雞捲、泡椒酸溜浸海蜇、洛神花醬蘿蔔)

Steamed Conch / Roasted Duck / BBQ Chicken Roll / Jellyfish with Spicy Sauce / Radish with Roselle Jam

松鶴長春乾燒蝦

Dry Braised Shelled with Minced Pork and Mushroom

壽比天高炒雙鮮

Fried Ocean Sunfish and Pork with XO Sauce

長壽豬腳燴花膠

Braised Fish Maw and Pork Knuckle with Noodles

天倫永享海石斑

Steamed Grouper with Mushroom, Tofu and Kale

春秋不老扒津白

Braised Baby Cabbage with Dried Scallop and Egg White

富貴安康珍珠糕

Steamed Rice with Red Vinasse Pork and Dried Chili

日月昌明竹絲雞

Double Boiled Silky Fowl Soup with Matsutake and Chinese Herbs

子孫滿堂母子桃 (母子壽桃)

Steamed Peach Shaped Bun

福比海深時果集

Seasonal Fruit Platter

18,888元 (每桌10位)

NT\$18,888 Per table

2桌起

Two table at least

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.