

## 2025 輕奢豐漾婚宴專案

### 加訂「文定儀式」及「證婚」可享 85 折優惠

#### 專案內容

- 用餐席間提供特選紅酒二瓶以及果汁無限暢飲
- 精美禮金簿、簽名本、簽字筆、謝卡以及送客喜糖
- 新娘專屬管家貼心服務
- 席前新人精緻餐點及專屬新娘休息室
- 典雅菜卡、桌卡及入口處指引看板、桌次圖安排
- 新穎投影設備及燈光設施
- 婚宴期間賓客可享免費停車（視現場停車位狀況而定）
- 提供試菜 8 折優惠（限 1 桌）
- 訂購一禮莊園佈置可享 85 折獨享優惠
- 一禮莊園花藝設計
  - 主桌專屬鮮花花藝
  - 接待桌及相片桌鮮花花藝裝飾
  - 客桌特色鮮花花藝
  - 主題式舞台佈置
  - 多款典雅桌巾選擇
- 保證桌數達 8 桌以上 即加碼贈送 豪華客房住宿一晚及次日自助早餐 2 客（限婚宴當日使用）
- 喜宴消費享累積萬豪會員積分點數（最高上限60,000點）

適用 7 樓：Supernova 超新星宴會廳 20 桌以上

適用 9 樓：Ballroom I 宴會廳 8 桌以上 / Ballroom II 宴會廳 15 桌以上

適用日期：2025 年 1 月 1 日至 2025 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

# 8911、#8915 宴會業務部

每桌 NT\$ **23,900** +10% (10人/桌)

贈送 主題式花藝設計 (花柱)

#### 加碼 幸福四選一

- 飯店級嚴選婚禮主持人
- 文定儀式含甜湯、甜茶、雞腿
- 六福萬怡精選位上小禮物
- 餐前迎賓雞尾酒(30人份點心)

每桌 NT\$ **27,900** +10% (10人/桌)

贈送 主題式花藝設計 (花柱)

贈送 六福萬怡精選位上小禮物

#### 加碼 幸福五選二

- 飯店級嚴選婚禮主持人
- 文定儀式含甜湯、甜茶、雞腿
- 一禮莊園手作捧花一束(永生花/鮮花)
- 餐前迎賓雞尾酒(30人份點心)
- 喜房升等21坪套房: 精緻套房

每桌 NT\$ **30,900** +10% (10人/桌)

贈送 主題式花藝設計 (ㄇ型拱門)

贈送 六福萬怡精選位上小禮物

#### 加碼 幸福六選三

- 飯店級嚴選婚禮主持人
- 文定儀式含甜湯、甜茶、雞腿
- 一禮莊園手作捧花一束(永生花/鮮花)
- 餐前迎賓雞尾酒(30人份點心)
- 喜房升等25坪頂級大套房: 豪華套房
- 花藝設計升級圓型拱門設計

# 2025年 豐漾喜宴菜單

## 2025 Wedding Banquet Table Menu

---

### 萬怡饗賓五福盤

玫瑰洛神晶球、麻油雞水晶凍、芝士堅果花生豆腐、酪梨燻鮭蘆筍捲、巴沙米膏香料野菇  
Rose and Hibiscus Jelly Ball / Sesame Oil Chicken Jelly / Cheese, Nut and Peanut Tofu /  
Avocado, Smoked Salmon and Asparagus Roll / Mushroom with Balsamic Vinegar

### 錦繡龍鳳慶家門

沙拉龍蝦、明太子薯泥氣泡球、莎莎醬冰捲拌蜆絲、芋香雀巢  
Lobster Salad / Mentaiko Mashed Potato Ball / Neritic Squid and Jellyfish with Salsa / Deep  
Fried Taro

### 花好鴛鴦慶雙喜

Deep Fried Rice Ball with Popcorn, Nuts and Peanut Powder

### 千里姻緣情牽引 (菌王蟲草燉花膠)(位上)

Double Boiled Chicken Soup with Fish Maw, Morels, Porcini and Matsutake

### 佳偶天成雙宿棲 (松露百合爆三鮮)

Braised Ocean Sunfish, Scallop and Shrimp Ball with Lily Bulb and Truffle

### 金玉良緣約三生 (陳皮清燉豬腱骨)

Stewed Pork Shank Bone with Crispy Rice

### 天長地久慶有餘 (瑤柱上湯浸海斑)

Poached Grouper with Dried Scallop

### 金風玉露相輝映 (港式五福蒸盅飯)

Steamed Glutinous Rice with Chinese Sausage, Preserved Duck and Oyster

### 鑼鼓喧天慶佳緣 (哈根達斯or燕窩葡式蛋塔)

Häagen-Dazs or Bird's Nest Egg Tart

### 蓮花並蒂蝶寰宇 (寶島四季鮮果盤)

Seasonal Fruit Platter

---

**23,900元 (每桌10位)**

NT\$23,900 Per 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.

# 2025年 豐漾喜宴菜單

## 2025 Wedding Banquet Table Menu

---

### 喜慶萬怡六品碟

玫瑰洛神晶球、麻油雞水晶凍、芝士堅果花生豆腐、酪梨燻鮭蘆筍捲、巴沙米膏香料野菇、楓糖琥珀核桃

Rose and Hibiscus Jelly Ball / Sesame Oil Chicken Jelly / Cheese, Nut and Peanut Tofu / Avocado, Smoked Salmon and Asparagus Roll / Mushroom with Balsamic Vinegar / Maple Caramelized Walnut

### 鴻展齊天喜臨門

招牌掛爐烤鴨、撈汁鮑螺片、椒汁老滷牛腱心、莎莎醬澎湖冰捲

Roasted Duck / Sliced Sea Whelks / Beef Heel Muscle with Chili / Neritic Squid and Jellyfish with Salsa

### 花團錦簇同常圓

Deep Fried Sweet Potato Ball with Nuts and Peanut Powder

### 霞映澄塘富貴閒 (元貝金湯花膠雞)(位上)

Double Boiled Chicken Soup with Fish Maw and Dried Scallop

### 鶯歌燕笑龍鳳舞 (黑蒜醬焗烤龍蝦襯爐烤鮮蔬)

Baked Lobster with Black Garlic Sauce and Roasted Vegetables

### 八方雲集上嘉賓 (義式香料豬腱骨佐牛肝菌紅酒醬)

Roasted Pork Shank Bone with Porcini Mushroom Red Wine Sauce

### 三聲禮炮邀祥雲 (蟲草山珍海石斑)

Steamed Grouper with Shredded Scallop, Mushroom and Cordyceps

### 一龍一鳳賀新婚 (東港雙寶鰻魚糯米飯)

Steamed Glutinous Rice with Sakura Shrimp, Mullet Roe and Eel

### 鴛鴦戲水彩雲間 (哈根達斯or燕窩葡式蛋塔)

Häagen-Dazs or Bird's Nest Egg Tart

### 錦繡華園果飄香 (寶島四季鮮果盤)

Seasonal Fruit Platter

---

**27,900元 (每桌10位)**

NT\$27,900 Per 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.

# 2025年 豐漾喜宴菜單

## 2025 Wedding Banquet Table Menu

---

### 萬怡舞彩六品集

銀河玫瑰晶球、麻油雞水晶凍、芝士堅果花生豆腐、魚子酪梨燻鮭蘆筍捲、松露鹽烤香料野菇、芥末貢菜小章魚

Rose Jelly Ball / Sesame Oil Chicken Jelly / Cheese, Nut and Peanut Tofu / Fish Roe, Avocado, Smoked Salmon and Asparagus Roll / Roasted Mushroom with Truffle and Spices / Baby Octopus with Mustard and Preserved Vegetable

### 龍飛鳳舞家門啟

莎莎醬九孔鮑魚、鮮果沙律烏魚子塔、炙燒老滷牛舌、涼拌蟲草海蜇絲

Abalone with Salsa / Mullet Roe Tart / Grilled Beef Tongue / Jellyfish Salad

### 花團錦簇同常圓

Deep Fried Rice Ball and Sweet Potato Ball with Popcorn, Nuts and Peanut Powder

### 雙潭映月心相印 (羊肚菌花膠燉烏雞)(位上)

Double Boiled Silky Chicken Soup with Fish Maw and Morels

### 姻緣千里今日牽 (海皇蔥薑焗龍蝦)

Baked Lobster with Arrowroot Starch Noodle and Seafood Sauce

### 佳偶天成三生石 (黑椒金牌無骨牛仔粒)

Fried Beef Cubes with Black Pepper

### 金宵同溫鴛鴦夢 (櫻花瑤柱野米燴東星斑)

Braised Grouper with Dried Scallop and Wild Rice

### 百花如綻蝶相會 (XO醬海景香米飯)

Steamed Rice with Scallop, Shrimp, Crab and XO Sauce

### 此生纏綿情常青 (哈根達斯+燕窩葡式蛋塔)

Häagen-Dazs and Bird's Nest Egg Tart

### 錦繡華園果飄香 (寶島四季鮮果盤)

Seasonal Fruit Platter

---

**30,900元 (每桌10位)**

NT\$30,900 Per 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.