



THE SHERWOOD
TAIPEI
台北西華飯店

2021 台北西華飯店 婚宴專案

宴會廳：保證桌數10桌 | 元明清廳：保證桌數12桌
每桌12位NT\$26,800、NT\$28,800起(另加10%服務費)

❁ 優質婚禮企劃服務

- 婚宴及禮俗流程諮詢服務
- 於宴會當天上午09:00~11:00加購文定儀式 優惠價NT\$8,000元(另加10%服務費)
(包含：流程引導、甜湯、甜茶、高低腳椅、雞腿，需自備木盛盒)
- 婚宴特約專業婚禮主持人及音控服務(包含流程企劃及廠商諮詢)
- 新人專屬小管家接待服務

❁ 典雅佈置各式設備

- 迎賓接待區及相框雅緻花藝
- 西華經典簽名本及簽名簿(簽名簿可做禮金簿使用)
- 精美立體囍字珍珠掛版
- 裝飾用五層結婚蛋糕 或 五層香檳塔
- 每桌典雅花藝佈置及精緻菜單
- 專業花藝設計師，訂製客製化花藝設計(需另外加價)
- 特效夢幻泡泡機伴新人步入紅毯
- 免費使用單槍投影機及螢幕
- 全宴會期間免費使用西華停車場(停滿為限，不含代客泊車)

❁ 精緻餐飲服務內容

- 簽約後試菜套餐享9折優惠；滿12位享1桌桌菜8折優惠
(1桌為限，需提前兩週預訂，服務費無提供折扣)
- 贈送每位賓客精緻位上禮及送客囍糖
- 席間提供台灣啤酒、百分百柳丁汁、可樂、雪碧 無限暢飲
- 每桌贈送二瓶飯店精選紅酒 或 每桌一瓶烈酒(二擇一)

❁ 精緻餐飲服務內容

- 贈蜜月套房一晚：豪華套房18.8坪
(附水果籃/點心盤/西華結婚小熊/香檳/翌日蜜月客房早餐/禮遇住房時段)
- 新人餐前小點
- 婚禮親友住宿，可享西華客房原價之優惠價(五折起)
- 親友住宿期間於西華餐廳、酒吧消費可享9折優惠，服務費不折扣(需透過宴會業務人員訂席)
- 於場勘後兩週內簽約且支付訂金者，加贈迎賓雞尾酒及精緻糖果吧
- 總消費滿45萬元即享蜜月套房升等總統套房(81坪)

以上所提供各項花藝佈置及專案內容恕不接受更換，西華飯店保留修改及變更之權益





SHERWOOD BANQUET MENU

2021 西華婚宴菜單

Deep Fried Chinese Dumpling with Peanut Powder

花好月團圓

Appetizers Combination

(Squid/Drunken Chicken/Jellyfish)

Baked Oyster Mushroom/Baked Pork Jowl/Plum Tomato)

西華御饌六小碟

嗆拌軟絲/醉雞/海蜇/照燒杏菇/烤松板豬/老梅蜜蕃茄

Steamed Lobster with Chili Sauce

醋椒浸龍蝦

Double Boiled Chicken Soup with Fish Maw

花膠一品盅

Sautéed Clams and Scallops with XO Sauce

彩虹XO玉帶蚌

Braised Abalone with Sea Cucumber

海參鮮鮑魚

Baked Pork Ribs with Red Wine Sauce

紅酒慢烤豬肋排

Steamed Fish with Soy Sauce

甘露海上鮮

Steamed Glutinous Rice with Chinese Sausages

臘味糯米飯

(每桌加價NT\$2,000即可升等紅蟳香米糕或鰻魚雙味糯米飯)

Seasonal Fresh Fruits

季節鮮果盤

Chinese and Western Desserts

中西美甜點

NT\$ 26,800 per table for 12 persons plus 10% service charge

每桌12人NT\$ 26,800另加一成服務費

(Pork Country-of-Origin : Taiwan 本菜單所使用之豬肉原產地：臺灣)





SHERWOOD BANQUET MENU

2021 西華婚宴菜單

Deep Fried Chinese Dumpling with Peanut Powder

花好月團圓

Appetizers Combination

(Mullet Roe, Roasted Duck, Baked Oyster Mushroom, Butter Chicken,
Jellyfish with Sichuan Pepper, Smoked BBQ Pork, Spiced Squid, Drunken Chicken)

西華御饌八小碟

烏魚子/烤鴨/照燒杏菇/油雞/老醋蜆頭/黑叉燒/川味墨魚/醉香白玉腿

Steamed Lobster with Vermicelli and Garlic

金蒜銀絲蒸龍蝦

Double Boiled Chicken Soup with Fish Maws and Dried Scallops

花膠佛跳牆

Sautéed Clams and Scallops with XO Sauce

彩虹XO玉帶蚌

Braised Abalone with Pork Tendon and Mushroom

虎掌北菇鮮鮑魚

Slow Cooked Beef Short Ribs with Vegetables

慢火牛肋佐鮮蔬

Steamed Live Grouper with Scallion Oil

蔥油活石斑

Steamed Glutinous Rice with Sakura Shrimps and Chinese Sausages

櫻花蝦臘味糯米飯

Seasonal Fresh Fruits

季節鮮果盤

Chinese and Western Desserts

中西美甜點

NT\$ 28,800 per table for 12 persons plus 10% service charge

每桌12人NT\$ 28,800另加一成服務費

(Pork Country-of-Origin : Taiwan 本菜單所使用之豬肉原產地：臺灣)

