



2017 花燭筵開 專案年曆

Jan

日	一	二	三	四	五	六
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Feb

日	一	二	三	四	五	六
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

Mar

日	一	二	三	四	五	六
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Apr

日	一	二	三	四	五	六
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

May

日	一	二	三	四	五	六
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Jun

日	一	二	三	四	五	六
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Jul

日	一	二	三	四	五	六
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Aug

日	一	二	三	四	五	六
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Sep

日	一	二	三	四	五	六
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Oct

日	一	二	三	四	五	六
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Nov

日	一	二	三	四	五	六
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Dec

日	一	二	三	四	五	六
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

*適用平日(禮拜一~禮拜五); 周末與特殊假日請參考粉色日期

*1月6日至1月20日禮拜五皆為假日

*民俗月期間8月22日~9月19日



2017 花燭筵開 婚宴專案

故宮晶華為您精選婚宴好「價」日！

在充滿文化藝術的環境裡、執子之手許願白頭偕老

在優雅時尚的宴會空間內、邀請親友見證您倆堅貞的愛戀

請即洽：(02)2882-9393 轉分機 605~609

餐飲安排：

- 主廚特選中式婚宴佳餚
- 餐前 1 小時迎賓飲料，提供水果酒及中式茶品
(午宴 11:30-12:30 · 晚宴 18:00-19:00)
- 席間百分百果汁暢飲

會場佈置：

- 迎賓接待桌花
- 雅緻相片區
- 舞台主題背景
- 香檳塔一座 (含氣泡酒一瓶)
- 每桌典雅桌巾、椅套
- 桌面經典佈置
- 紅毯走道兩側三對牡丹燈柱及花瓣+浮水蠟燭佈置

專案內容：

- 接待桌經典文具用品組
- 入口指引海報及桌次圖製作
- 每桌提供精緻婚宴菜單及桌卡
- 迎賓及送客甜蜜太妃糖
- 專業司儀，特惠價每場 NT\$6,000 元
- 現場專業燈光、音響及高彩度投影設備
- 壹桌試菜八折優惠 (已付訂金者適用)
- 免費接駁專車 (往返捷運劍潭站至故宮晶華)
- 貴賓免費停車

專屬新人禮：

- 新娘私人休息室
- 餐前新人精緻餐點
- 專屬新人婚宴小管家
- 消費滿 50 萬元以上
特別加贈晶華酒店住宿券 1 張(含 2 客早餐，自喜宴日起半年有效)

綿延幸福：

- 續辦滿月酒/彌月宴 享有每桌 9 折優惠
- 訂購彌月禮盒買十送一

適用會場：三樓宴會廳，最低保證桌數 25 桌(每桌 10 位)或達同等消費起
一樓貴賓廳，最低保證桌數 18 桌(每桌 10 位)或達同等消費起
(適用之日期請參考 故宮晶華-2017 花燭筵開專案年曆)



2017 花燭筵開 囍宴菜譜

故宮御饌小滿漢

Assorted Entree

糖衣腰果 <i>Cashew in Sugar Coating</i>	金沙杏鮑菇 <i>Braised Mushroom with Egg Yolk</i>
梅醋蓮藕 <i>Lotus Root with Plum Vinegar</i>	糖酒燻魚 <i>Braised Fish with Sugar and Shao-Shin Wine</i>
雞絲拌海蜇 <i>Jelly Fish with Shredded Chicken</i>	宮保千禧蛋 <i>Stir-Fried Thousand Egg with Chili</i>
甘露丁香 <i>Dew Boiled Clove Fish</i>	蒜香蘿蔔糕 <i>Fried Radish Cake with Garlic</i>

五福喜拼盤

Appetizer Combination

花田囍事滿月圓
Sweet Rice Dumpling with Longan, Jelly Fungus and Taro

北菇扣鮑貝
Braised Sea Conch with Mushroom

八珍海鮮羹
Braised Seafood Soup

貴妃嫩子排
Braised Pork's Rib

珍菇扒時蔬
Braised Vegetables with Assorted Mushroom

鮮露蒸海斑
Steamed Grouper with Spring Onion

蔘棗燉全雞
Double-Boiled Chicken Soup with Ginseng and Red Dates

腊味荷葉飯
Steamed Glutinous Rice with Cantonese Sausage

鴛鴦甜點多寶格
Classic Desserts in Chinese Curio Box

季節怡鮮果
Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$13,800，另加一成服務費(每桌 10 位)

每桌加價 NT\$1,500+10%即可享精選紅酒暢飲

宴席訂於民俗月期間，特惠價 NT\$12,800+10%



2017 花燭筵開 囍宴菜譜

故宮御饌小滿漢

Assorted Entree

糖衣腰果 <i>Cashew in Sugar Coating</i>	金沙杏鮑菇 <i>Braised Mushroom with Egg Yolk</i>
梅醋蓮藕 <i>Lotus Root with Plum Vinegar</i>	糖酒燻魚 <i>Braised Fish with Sugar and Shao-Shin Wine</i>
雞絲拌海蜆 <i>Jelly Fish with Shredded Chicken</i>	宮保千禧蛋 <i>Stir-Fried Thousand Egg with Chili</i>
甘露丁香 <i>Dew Boiled Clove Fish</i>	蒜香蘿蔔糕 <i>Fried Radish Cake with Garlic</i>

龍蝦沙拉拼烏魚子

Lobster Salad and Mullet Roe with Salad

花田囍事滿月圓

Sweet Rice Dumpling with Longan, Jelly Fungus and Taro

北菇扣鮑魚

Braised Abalone with Mushroom

瑤柱海鮮羹

Braised Seafood and Dry Scallops Soup

東坡肉佐銀絲捲

Dong-Po Pork with Seasonal Vegetable and Steamed Bun

翠玉白菜

Cabbage Jade

樹子蒸海斑

Steamed Grouper with Tree Pod

山藥燉烏雞

Double-Boiled Chicken Soup with Mountain Yam

櫻花蝦米糕

Steamed Glutinous Rice with Dried Shrimp

多寶格御點集

Classic Desserts in Chinese Curio Box

季節怡鮮果

Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$16,800 另加一成服務費(每桌 10 位)

席間內含精選紅酒暢飲

宴席訂於民俗月期間，加碼：1.瑤柱海鮮羹升等為絃紋鼎瑤柱海鮮羹(原價每桌 NT\$500+10%)，
2.故宮御饌小滿漢升等為龍鳳呈祥 NT\$18,800+10%故宮御饌小滿漢(原價每桌 NT\$2,000+10%)