



婚宴服務內容

✧ **NT\$1500**+10%/位 ✧

專案適用平日午/晚餐 | 專案內容**60**位以上適用

浪漫婚禮佈置區：

歡迎迎賓海報、收禮桌提供高級婚嫁禮盒(含禮金本、簽名本、紅包袋)、相片區佈置

婚宴現場佈置：

主桌精緻鮮花、賓客桌小花

新人禮讚：

舒適新娘休息室、新人精緻餐點

精選喜糖及喜糖籃：

甜蜜迎賓喜糖、送客喜糖、精美喜糖提籃

芮波饗宴：

整場贈紅or白酒乙杯（如不出酒10人贈1瓶計算，提供給客人帶走）、享試菜享有88折優惠

影音聲光效果：

多媒體電視牆、無線麥克風

專業貼身小秘書：

婚禮細節與禮俗提點、協助流程進行、協助維持新娘完美狀態

專業現場人員：

現場專屬音控服務員、主桌專屬資深服務員

全天候室內停車：

飯店地下停車場、賓客席間當日免費停車

幸福加碼：

免費提供交通指引地圖
自備酒類享開瓶優惠價
贈H2O平日豪華客房住宿券乙張

此專案未盡事宜，請依確認合約書為主

專案有效期限2025/03/~2026/02/28



婚宴菜單內容

✧ NT\$1500+10%/位 ✧

全自助用餐

鐵板料理：

爐烤香草自然牛排(紅酒醬、黑胡椒醬)

熱菜：

百果川耳娃娃菜(素)、日式咖哩燉牛肉、
蟹身粉絲煲、日式照燒雞肉卷、義式蕃
茄燉時蔬(素)、韓式酸辣豬肋排、酒香灼
白蝦、奶油菌菇鳥巢麵(奶素)、馬來蝦醬
燴海鮮

湯品：

現燙牛肉湯(薑絲/蔥花/辣椒片/蒜碎/米
酒/香菜)、南瓜奶油玉米濃湯(奶素)

燈檯：

酥炸金錢蝦餅、檸香烤翅腿、金絲芋泥
捲、滿福麻糬流

甜點：

哈根達斯冰淇淋(4款) / 精選甜點(6款)

水果飲品：

時令水果6款、特調飲品 (兩桶)

冰鎮海鮮：

海鮮吧 牛角蟹/南美白蝦/冰卷/歐洲海螺
(泰式海鮮醬/五味醬/甜薑醋汁)、綜合生
魚片(鮪魚/旗魚/鯡魚/鮭魚)

沙拉吧：

結球萵苣/蘿蔓生菜/火焰生菜/綠卷鬚生
菜小黃瓜/小蕃茄/玉米粒/蟹肉棒/燻雞肉
石蓮花/紫蘇梅(凱薩醬/千島醬/和風油醋
汁)

歐式麵包集：

當日特選歐式麵包(果醬/奶油)

冷盤區：

川味胡麻雞肉、韓式酸辣拌海鮮、豆香
茜菜拌牛肉、鮮綠蘆筍味噌醬、煙燻鮭
魚盤、綜合握壽司

小菜區：

丹波黑豆(素)/中華牛蒡絲/梅漬蕃茄(素)/
黃金泡菜/柚香蓮藕(素)/鮮脆皇帝菜(素)/
昆布菌菇(素)/芥末魷魚/韓式海螺片海味
鰹魚蝦/辣味蘿蔔



婚宴服務內容

✧ NT\$1800+10%/位 ✧

專案內容**60**位以上適用

浪漫婚禮佈置區：

歡迎迎賓海報、收禮桌提供高級婚嫁禮盒(含禮金本、簽名本、紅包袋)、相片區佈置

婚宴現場佈置：

主桌精緻鮮花、賓客桌小花

新人禮讚：

舒適新娘休息室、新人精緻餐點

精選喜糖及喜糖籃：

甜蜜迎賓喜糖、送客喜糖、精美喜糖提籃

芮波饗宴：

整場贈紅or白酒乙杯（如不出酒10人贈1瓶計算，提供給客人帶走）、享試菜享有88折優惠

影音聲光效果：

多媒體電視牆、無線麥克風

專業貼身小秘書：

婚禮細節與禮俗提點、協助流程進行、協助維持新娘完美狀態

專業現場人員：

現場專屬音控服務員、主桌專屬資深服務員

全天候室內停車：

飯店地下停車場、賓客席間當日免費停車

幸福加碼：

免費提供交通指引地圖、自備酒類享開瓶優惠價、贈迎賓無酒精雞尾酒、贈迎賓位上禮、贈H2O平日豪華景觀客房住宿券乙張

此專案未盡事宜，請依確認合約書為主

專案有效期限2025/03/~2026/02/28



婚宴菜單內容

✧ NT\$1800+10%/位 ✧

全自助用餐

鐵板料理：

爐烤香草自然牛排、美式帶皮火腿排
(紅酒醬、黑胡椒醬)

熱菜：

翡翠雪絲娃娃菜(素)、法式紅酒燉牛肉、
避風塘炒蟹身、台式辣味炒海鮮、奶焗
鮮味時蔬(奶素)、日式照燒豬肋排、松露
牛肝菌菇燉飯(奶素)、蒜味奶油焗生蠔、
薑味酒香灼文蛤

湯品：

現燙牛肉湯(薑絲/蔥花/辣椒片)、奶油洋
芋海瓜子濃湯(奶素)

燴燴：

杏仁蝦蜆、金黃香雞翅、鹽味烤香魚、
金絲芋頭酥

甜點：

哈根達斯冰淇淋(4款) / 精選甜點(6款) /
時令水果6款 / 特調飲品 (兩桶)

水果飲品：

時令水果6款、特調飲品 (兩桶)

冰鎮海鮮：

海鮮吧 牛角蟹/南美白蝦/冰卷/歐洲海螺
(泰式海鮮醬/五味醬/甜薑醋汁)、綜合生
魚片(鮪魚/旗魚/鰹魚/鮭魚)

沙拉吧：

結球萵苣/蘿蔓生菜/火焰生菜/綠卷鬚生
菜/小黃瓜/小蕃茄/玉米粒/蟹肉棒/燻雞
肉/石蓮花/紫蘇梅(凱薩醬/千島醬/和風
油醋汁)

歐式麵包集：

當日特選歐式麵包(果醬/奶油)

冷盤區：

煙燻鮭魚、卡布里沙拉(奶素)、蒜味香草
拌海鮮、豆香芭菜油雞、泰式酸辣牛
肉、綜合握壽司

小菜區：

丹波黑豆(素)/中華牛蒡絲/梅漬蕃茄(素)/
黃金泡菜/柚香蓮藕(素)/鮮脆皇帝菜(素)/
昆布菌菇(素)/芥末魷魚/韓式海螺片海味
鰹魚蝦/辣味蘿蔔



西式套餐

✧ NT\$2500+10%/位 ✧

位上套餐

冷前菜

鮪魚韃靼 白芝麻 鮭魚卵 羽衣綠芥

沙拉

佃煮鮑魚 黑虎蝦 鮮脆沙拉

麵包

庫莉奶油麵包

湯品

夏季黑松露 海鮮丸子 蝦夷蔥 雞肉澄清湯

熱開胃菜

鮮綠蘆筍 永安石斑 焦糖奶油百香果醬

主菜

美國特選牛菲力 香芒焗龍蝦 白蘭地酒醬

Or

法式小羔羊 櫻桃谷種鴨胸 法式柑橘貝雅恩醬

甜點

法式千層蛋糕

Or

72%巧克力慕斯蛋糕