



AMBASSADOR

Hsinchu

新竹國賓大飯店

風尚珍藏婚宴專案 Wedding Package

餐飲安排

精選中式婚宴菜單
席間果汁及熱茶暢飲
每桌精選紅酒兩瓶

現場佈置

會場入口電子看板
新人接待區婚紗照佈置
迎賓桌花 專屬簽名簿 禮金簿 謝卡 簽名筆
名家設計婚宴桌花
每桌親友精緻紀念禮品-咖啡包
燈光音響投影設備(需自備筆電)
送客喜糖及喜糖籃

國際 A/B 廳專屬

新人進場燈光
頂級造價千萬高規格 LED 電視牆
舞台囍字裝飾
迎賓雞尾酒一桶(20 桌以上)
九層華麗裝飾香檳塔

新婚住宿

新娘房住宿及翌日早餐(限新婚當晚使用)
8-15 桌贈豪華客房
15 桌以上贈行政尊榮客房

專屬優惠

貼心新娘餐
宴客期間貼心小管家服務
婚禮企劃及主持優惠每場 NT\$12,800
合作廠商文定&迎娶儀式引導之優惠價
其他精選週邊婚禮相關廠商優惠價
主家訂房優惠價
主家試菜(付訂後)可獲 1 桌七折優惠
門口車位 2 台及賓客停車場免費停車

婚宴精選菜單

彩蝶迎賓六圍碟
燒椒皮蛋 / 煙燻佛手 / 明爐烤鴨
玫瑰油雞 / 柚香蓮藕 / 風味木耳
Selection of Cantonese Appetizers
百年好合慶團圓
Deep Fried Rice Ball Chinese Style
金銀蒜香海虎蝦
Steamed King Prawn with Garlic
瑤柱雞絲燕窩羹
Braised Bird's Nest Soup with Chicken Slices
醬爆花枝海螺片
Sautéed Whelk and Seafood with Oyster Sauce
三星蔥甘露海石斑
Steamed Garoupa with Assorted Ingredients
蠔皇流星美鮑片
Braised Abalone Slices with Mushroom
果香醬味豬肋排
Roasted Pork Ribs with Fruit Sauce
吻魚瓜仁香米糕
Steamed Glutinous Rice with Silverfish
港式楊汁甘露凍
Chinese Petit Fours
桂花紅棗燉雪耳
Chef's Sweet Soup
寶島季節鮮果盤
Seasonal Fresh Fruit Platter

每桌 NT\$19,800 外加百分之十服務費
NT\$19,800 per table plus 10% service charge
(每桌十人計算 可加人、加價)

聯誼廳 5~10 桌
竹萱廳 10~14 桌
國際 A、B 廳 15~25 桌
國際廳 40~55 桌

提供 09:00 後文定儀式場地·費用 NT\$6,000 元(含茶杯.茶盤.甜茶)

需符合每廳最低消費要求

牛肉產地：牛腱(澳洲.巴拉圭)/牛肉干、帶骨牛(美國)
豬肉產地：佛手(加拿大)、肝腸及臘腸腸衣(西班牙)·其餘豬肉製品產地台灣