

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 幸福三選一

- 飯店級嚴選婚禮主持人
- 文定儀式含甜湯、甜茶、雞腿
- 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)

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 (口型拱門)

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.