

世貿國際會館  
— Cosmos Banquet at TICC —  
TICC® 台北世貿國際會議中心

**★原專案滿額達 45 萬即加贈**  
**瑞穗天合國際觀光酒店【城堡精緻客房一泊二食歐風蜜月行】**

\*蜜月住宿需為新人本人入住，並於婚宴隔日起一年內住宿完畢(不適用於特殊日期入住)逾期視同放棄

- 席間三小時無限果汁暢飲
- 每桌精選紅酒 2 瓶 (僅限於宴會期間使用)
- 甜蜜迎賓及送客喜糖
- 專業音響器材免費配合使用
- 迎賓簽名桌、禮金簿、簽名冊
- 精美設計菜單
- 專人禮賓服務
- 提供婚禮顧問諮詢及婚禮主持
- 專屬 VIP 休息室
- 新人餐前小點心 2 份
- 新人及親友訂房住宿優惠
- 喜宴試菜八折優惠 (1 桌 / 10 位)
- 喜宴花藝佈置
- 浪漫主桌花佈置及設計
- 舞台佈置及設計
- 接待桌花佈置及設計
- 畫架拉紗設計及佈置

**(限平日 週一~週四 及 非吉旺日/假日)**

**每桌 NT\$13,800+10% 每桌 10 位**

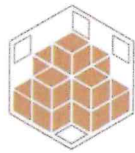
**本專案適用於 12 桌以上之宴席**

此專案適用至 2024 年 12 月 31 日止

宴會業務部專線：(02) 2720-5088

(世貿國際會館保留隨時修改、變更及取消本專案的權利，恕不另行通知。)

(餐飲以實物為準，活動期間若餐飲項目缺貨將以同等值餐飲商品替代。)



世貿國際會館

— Cosmos Banquet at TICC —

TICC® 台北國際會議中心

## 平日專案婚宴菜單 Wedding Ceremony Menu

### 五福臨門

(黃金烏魚子/明爐烤鴨/桂花芋頭/蔥油蜆絲/煙燻豬腳)

Appetizer Combination

### 花好月全圓(炸花生小湯圓)

Deep-fried Dumplings wrapped with Peanut Powder

### 天成一品佛跳牆(位上)

Doubled Boiled Soup with Pork Ribs and Abalone

### 酒釀乾燒鮮大蝦

Braised Shrimp with Ketchup and Fermented Glutinous Rice

### 蠔汁金筍原只鮑

Braised Abalone, Bamboo Shoot, Oyster Sauce

### 極汁豬腱骨佐鮮蔬

Grilled Pork Chop and Seasonal Vegetables

### 櫻花蝦雙臘米糕

Steamed Glutinous Rice with Liver Sausages

### 清蒸蔥油蒸鮮斑

Steamed Grouper with Truffle Fish Sauce

### 田園碧綠杏鮑菇

Stir-fried Seasonal Vegetables with Mushrooms

### 一品參棗燉全雞

Stewed Chicken Soup with Red Dates and Ginseng

### 爐烤香蔥鹹酥餅

Baked Pork Scallion-Stuffed Pastries

### 寶島季節鮮果盤

Seasonal Fruits Platter

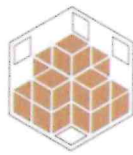
每桌 NT\$13,800+10% 每桌 10 位

NT\$13,800 plus 10% Service Charge per table

(世貿國際會館保留隨時修改、變更及取消本專案的權利，恕不另行通知。)

(餐飲以實物為準，活動期間若餐飲項目缺貨將以同等值餐飲商品替代。)(00105-A)

宴會業務部專線：(02) 2720-5088



世貿國際會館  
— Cosmos Banquet at TICC —  
TICC 台北世貿國際會議中心

## ★原專案滿額達 45 萬即加贈 瑞穗天合國際觀光酒店【城堡精緻客房一泊二食歐風蜜月行】

\*蜜月住宿需為新人本人入住，並於婚宴隔日起一年內住宿完畢(不適用於特殊日期入住)逾期視同放棄

## ★限定日期加碼送大禮:平日/非吉旺日/平安月(滿 10 桌加贈 1 桌)

\*選用 NT\$17,800-22,800+10%原價專案/菜單並達該廳低消

\*現場席開 15 桌起, 招待第 16 桌、現場席開 25 桌起, 招待第 26 及 27 桌, 以此類推

<需達該廳低消桌數以上計算, 恕不折現或轉換, 以上各項優惠恕不得合併使用>

席間三小時紅酒及果汁暢飲

迎賓雞尾酒會(精緻法式小點、手工餅乾、繽紛糖果)

主廚精選創意中式婚宴美饌 / 專屬宴會服務團隊

主桌免費升等 12 人份餐點 / 專屬貼心小管家服務/婚禮流程規劃及主持服務

專屬 VIP 新娘休息室、新人餐前小點心 2 份

主桌及客桌浪漫鮮花佈置 / 舞台佈置及裝飾用三層蛋糕

幸福紅毯及水晶花柱佈置 / 浪漫迎賓婚照區佈置

每席致贈迎賓、送客太妃糖

喜糖提籃及花僮提籃免費提供使用

專業頂級環繞音響、燈光及單槍投影設備/特效燈光、電腦燈專人操作

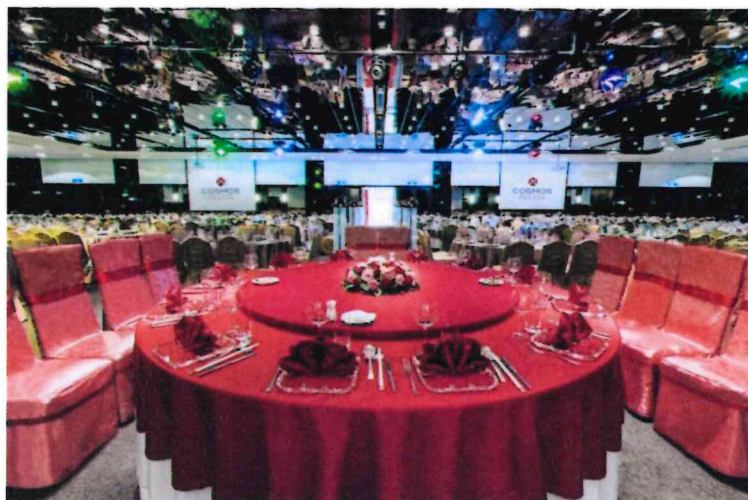
喜宴嘉賓停車可享每台車 4 小時免費時數扣抵

婚宴筵席試菜優惠(請於婚宴 60 天前預訂完成)

\*保證 15 桌起, 可享試菜八折/乙桌

\*保證 25 桌起, 可享試菜五折/乙桌

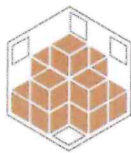
\*保證 35 桌起, 可享試菜乙桌/10 人免費



2024 喜宴專案適用於 15 桌以上之宴席, 2 樓翠庭全區須達 15 桌  
3 樓宴會廳全區須達 40 桌, 4 樓貴賓廳全區須達 25 桌  
此專案適用至 2024 年 12 月 31 日止

(世貿國際會館保留隨時修改、變更及取消本專案的權利, 恕不另行通知。)

(餐飲以實物為準, 活動期間若餐飲項目缺貨將以同等值餐飲商品替代。)



世貿國際會館  
— Cosmos Banquet at TICC —  
TICC 台北國際會議中心

## 世貿國際會館-禧宴專案菜單

NT\$17,800+10%	NT\$19,800+10%	NT\$22,800+10%
<p><b>天成佳偶開味集</b> (烏魚子/水晶油蔥雞/五味軟絲/胡麻蘆筍/蜜汁叉燒) Appetizer Combination</p>	<p><b>天成佳偶迎賓盤</b> (龍蝦沙拉/烏魚子/鮭魚捲/醬燒腓子肉/蔥油蜆絲) Appetizer Combination</p>	<p><b>天成佳偶龍鳳饈</b> (煙燻豬腳/紹興醉雞/烏魚子/蜜桃鴨胸/胡麻蘆筍) Appetizer Combination</p>
<p><b>花開富貴齏福圓</b> Crispy Dumplings with Peanut Powder</p>	<p><b>花開富貴齏福圓</b> Crispy Dumplings with Peanut Powder</p>	<p><b>花開富貴齏福圓</b> Crispy Dumplings with Peanut Powder</p>
<p><b>八寶干貝佛跳牆(位上)</b> Doubled Boiled Soup with Pork Ribs and Dried Scallops</p>	<p><b>一品鮮鮑佛跳牆(位上)</b> Doubled Boiled Soup with Pork Ribs and Seafood</p>	<p><b>上湯群皇燉翅盅(位上)</b> Stewed Shark's Fin and Seafood Soup with Pork Ribs</p>
<p><b>蒜蓉鮮蝦佐板條</b> Rice Noodles with Shrimp and Garlic Paste</p>	<p><b>酒釀乾燒鮮大蝦</b> Braised Shrimp with Ketchup and Fermented Glutinous Rice</p>	<p><b>蒜蒸波士頓龍蝦</b> Lobster with Garlic Sauce</p>
<p><b>百果玉帶燒蹄筋</b> Braised Sea Scallops with Pork Tendon</p>	<p><b>XO翠綠炒雙味(帶子/響螺片)</b> Stir-fried Scallop and Hemifusus with XO Sauce</p>	<p><b>干貝虎膝燒海參</b> Braised Sea Cucumber and Tendon with Oyster Sauce</p>
<p><b>蜜燻醬烤豬肋排</b> Roasted Pork Chop with Honey Sauce</p>	<p><b>爐烤牛犢佐牛肝菌醬</b> Roasted Beef with Porcini Sauce</p>	<p><b>法式羊排爐烤時蔬</b> Roasted Lamb Chops with France Sauce</p>
<p><b>蒲燒鰻魚玉珍珠</b> Steamed Glutinous Rice with Eel</p>	<p><b>五福臘味香米糕</b> Steamed Glutinous Rice with Chinese Sausage</p>	<p><b>廣式荷香抱珍珠</b> Steamed Glutinous Rice with Mullet Roe</p>
<p><b>古法玉露鮮石斑</b> Steamed Grouper with Fish Sauce</p>	<p><b>醬蔭鳳梨蒸鮮斑</b> Steamed Grouper with Pickled Pineapples</p>	<p><b>麒麟翠玉海皇斑</b> Steamed Grouper with Fish Sauce</p>
<p><b>珍珠紅寶翠鮮蔬</b> Stir-fried Seasonal Vegetables with Mushrooms</p>	<p><b>蟹黃珍菇扒時蔬</b> Braised Seasonal Vegetables with Mushrooms</p>	<p><b>田園山藥扒時蔬</b> Stir-fried Yam with Vegetable</p>
<p><b>瑤柱響螺燉雞盅</b> Doubled Boiled Chicken Soup with Sliced Sea Whelks and Dried Scallops</p>	<p><b>瑤柱魚肚燉全雞</b> Doubled Boiled Chicken Soup with fish maw and Dried Scallops</p>	<p><b>御品花旗參燉雞</b> Stewed Chicken Soup with Ginseng</p>
<p><b>滬式蘿蔔絲酥餅</b> Baked Pork Radish-Stuffed Pastries</p>	<p><b>爐烤重酥蟹殼黃</b> Savoury BBQ Pork Pastry</p>	<p><b>爐烤蔥燒鹹酥餅</b> Baked Pork Scallion-Stuffed Pastries</p>
<p><b>黑巧克力柏金包</b> Steamed Chocolate Bun</p>	<p><b>天成奶皇流沙包</b> Custard Bun</p>	<p><b>黑巧克力柏金包</b> Steamed Chocolate Bun</p>
<p><b>寶島季節鮮果盤</b> Seasonal Fruits Platter</p>	<p><b>寶島季節鮮果盤</b> Seasonal Fruits Platter</p>	<p><b>寶島季節鮮果盤</b> Seasonal Fruits Platter</p>

\*本會館使用豬肉產地為台灣\*