



世貿國際會館

— Cosmos Banquet at TICC —

TICC® 台北國際會議中心

2026 喜宴專案

★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

席間三小時紅酒及果汁暢飲

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

NT\$18,800+10%以上專案保證 20 桌

贈迎賓雞尾酒會(精緻法式小點、手工餅乾、繽紛糖果)

NT\$20,800+10%以上專案保證 15 桌

贈迎賓雞尾酒會(精緻法式小點、手工餅乾、繽紛糖果)

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，可享試菜七折/乙桌

*保證 35 桌起，可享試菜六折/乙桌

2026 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 35 桌，4 樓貴賓廳全區須達 25 桌

此專案適用至 2026 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-2026 囍宴專案菜單

NT\$18,800+10%	NT\$20,800+10%	NT\$23,800+10%
<p>天成佳偶開味集 (烏魚子/水晶油蔥雞/和風鮑魚/蜜汁叉燒/胡麻蘆筍) Appetizer Combination</p> <p>花開富貴囍福圓 Crispy Dumplings with Peanut Powder</p> <p>八寶干貝佛跳牆(位上) Doubled Boiled Soup with Pork Ribs and Dried Scallops</p> <p>蒜蓉鮮蒸海大蝦 Rice Noodles with Shrimp and Garlic Paste</p> <p>百果玉帶燒蹄筋 Braised Sea Scallops with Pork Tendon</p> <p>蜜燻醬烤豬肋排 Roasted Pork Chop with Honey Sauce</p> <p>蒲燒鰻魚玉珍珠 Steamed Glutinous Rice with Eel</p> <p>古法玉露鮮石斑 Steamed Grouper with Fish Sauce</p> <p>珍珠紅寶翠鮮蔬 Stir-fried Seasonal Vegetables with Mushrooms</p> <p>圓盅牛肝菌燉雞 Stewed Chicken Soup with Boletus</p> <p>滬式蘿蔔絲酥餅 Baked Pork Radish-Stuffed Pastries</p> <p>黑巧克力柏金包 Steamed Chocolate Bun</p> <p>寶島季節鮮果盤 Seasonal Fruits Platter</p>	<p>天成佳偶迎賓盤 (龍蝦沙拉/烏魚子/蜜桃鴨胸/醬燒腱子肉/蔥油蜆絲) Appetizer Combination</p> <p>花開富貴囍福圓 Crispy Dumplings with Peanut Powder</p> <p>一品鮮鮑佛跳牆(位上) Doubled Boiled Soup with Pork Ribs and Seafood</p> <p>咖哩皇蝦佐卡士達麵包 Deep fried Prawns with Curry Sauce and Bread</p> <p>X.O 醬炒雙味 Stir-fried Seafood with X.O. Sauce</p> <p>爐烤牛犢佐牛肝菌醬 Roasted Beef with Porcini Sauce</p> <p>五福臘味香米糕 Steamed Glutinous Rice with Chinese Sausage</p> <p>醬蔭鳳梨蒸鮮斑 Steamed Grouper with Pickled Pineapples</p> <p>瑤柱枸杞娃娃菜 Stir-fried Baby Cabbage with Dried Scallops</p> <p>黑蒜靈菇竹絲雞 Doubled Boiled Chicken Soup with Garlic and Mushrooms</p> <p>芝麻香酥蟹殼黃 Savoury BBQ Pork Pastry</p> <p>天成奶皇流沙包 Custard Bun</p> <p>寶島季節鮮果盤 Seasonal Fruits Platter</p>	<p>天成佳偶龍鳳磐 (煙燻豬腳/紹興醉雞/烏魚子/蜜桃鴨胸/胡麻蘆筍) Appetizer Combination</p> <p>花開富貴囍福圓 Crispy Dumplings with Peanut Powder</p> <p>上湯群皇燉翅盅(位上) Stewed Shark's Fin and Seafood Soup with Pork Ribs</p> <p>蒜蒸波士頓龍蝦 Lobster with Garlic Sauce</p> <p>一品鮑魚燒烏參 Braised Pork Tendon and Sea Cucumber with Oyster Sauce</p> <p>法式鮮嫩羊肩排 Roasted Lamb Chops with France Sauce</p> <p>廣式荷香抱珍珠 Steamed Glutinous Rice with Mullet Roe</p> <p>麒麟翠玉海皇斑 Steamed Grouper with Fish Sauce</p> <p>田園山藥扒時蔬 Stir-fried Yam with Vegetable</p> <p>御品花旗蔘燉雞 Stewed Chicken Soup with Ginseng</p> <p>爐烤蔥燒鹹酥餅 Baked Pork Scallion-Stuffed Pastries</p> <p>黑巧克力柏金包 Steamed Chocolate Bun</p> <p>寶島季節鮮果盤 Seasonal Fruits Platter</p>

本會館使用豬肉產地為台灣

(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)