

★**限定日期加碼送:平日/非吉旺日/平安月(滿 3 桌加贈 1 桌)**★

*選用 NT\$18,800-23,800+10%原價專案/菜單並達該廳低消

現場席開 16 桌，其中 4 桌招待；現場席開 20 桌，其中 5 桌招待，以此類推

此優惠專案最低保證桌數 16 桌；贈送之桌數，需另加 10%服務費用

<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

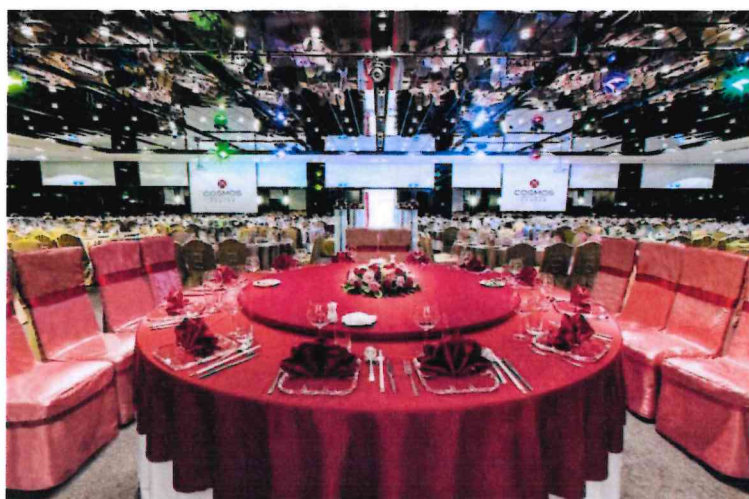
喜宴嘉賓停車可享每台車 4 小時免費時數扣抵

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，可享試菜七折/乙桌

*保證 35 桌起，可享試菜六折/乙桌



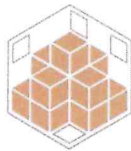
2025 喜宴專案適用於 15 桌以上之宴席，2 樓翠庭全區須達 15 桌

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 2025 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

★原專案滿額達 30 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

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

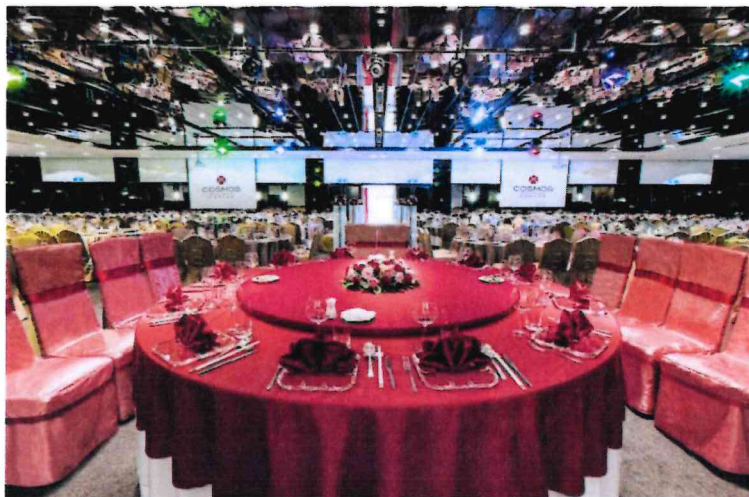
喜宴嘉賓停車可享每台車 4 小時免費時數扣抵

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，可享試菜七折/乙桌

*保證 35 桌起，可享試菜六折/乙桌



2025 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 2025 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-2025 年喜宴專案菜單

NT\$18,800+10%	NT\$20,800+10%	NT\$23,800+10%
天成佳偶開味集 (烏魚子/水晶油蔥雞/五味九孔/胡麻蘆筍/蜜汁叉燒) Appetizer Combination 花開富貴囍福圓 Crispy Dumplings with Peanut Powder 八寶干貝佛跳牆(位上) Doubled Boiled Soup with Pork Ribs and Dried Scallops 蒜蓉鮮蒸海大蝦 Rice Noodles with Shrimp and Garlic Paste 百果玉帶燒蹄筋 Braised Sea Scallops with Pork Tendon 蜜燻醬烤豬肋排 Roasted Pork Chop with Honey Sauce 蒲燒鰻魚玉珍珠 Steamed Glutinous Rice with Eel 古法玉露鮮石斑 Steamed Grouper with Fish Sauce 珍珠紅寶翠鮮蔬 Stir-fried Seasonal Vegetables with Mushrooms 圓盅牛肝菌燉雞 Stewed Chicken Soup with Boletus 滬式蘿蔔絲酥餅 Baked Pork Radish-Stuffed Pastries 黑巧克力柏金包 Steamed Chocolate Bun 寶島季節鮮果盤 Seasonal Fruits Platter	天成佳偶迎賓盤 (龍蝦沙拉/烏魚子/蜜桃鴨胸/醬燒腩子肉/蔥油蜆絲) Appetizer Combination 花開富貴囍福圓 Crispy Dumplings with Peanut Powder 一品鮮鮑佛跳牆(位上) Doubled Boiled Soup with Pork Ribs and Seafood 咖哩皇蝦佐卡士達麵包 Deep fried Prawns with Curry Sauce and Bread X.O 醬炒雙味 Stir-fried Seafood with X.O. Sauce 爐烤牛犢佐牛肝菌醬 Roasted Beef with Porcini Sauce 五福臘味香米糕 Steamed Glutinous Rice with Chinese Sausage 醬蔭鳳果蒸鮮斑 Steamed Grouper with Pickled Pineapples 瑤柱枸杞娃娃菜 Stir-fried Baby Cabbage with Dried Scallops 黑蒜靈菇竹絲雞 Doubled Boiled Chicken Soup with Garlic and Mushrooms 芝麻香酥蟹殼黃 Savoury BBQ Pork Pastry 天成奶皇流沙包 Custard Bun 寶島季節鮮果盤 Seasonal Fruits Platter	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 花開富貴囍福圓 Crispy Dumplings with Peanut Powder 上湯群皇燉翅盅(位上) Stewed Shark's Fin and Seafood Soup with Pork Ribs 蒜蓉波士頓龍蝦 Lobster with Garlic Sauce 一品鮑魚燒烏參 Braised Pork Tendon and Sea Cucumber with Oyster Sauce 法式鮮嫩羊肩排 Roasted Lamb Chops with France Sauce 廣式荷香抱珍珠 Steamed Glutinous Rice with Mullet Roe 麒麟翠玉海皇斑 Steamed Grouper with Fish Sauce 田園山藥扒時蔬 Stir-fried Yam with Vegetable 御品花旗蔘燉雞 Stewed Chicken Soup with Ginseng 爐烤蔥燒鹹酥餅 Baked Pork Scallion-Stuffed Pastries 黑巧克力柏金包 Steamed Chocolate Bun 寶島季節鮮果盤 Seasonal Fruits Platter

本會館使用豬肉產地為台灣