

歐華軒

名揚四海中式饗宴

歐華酒店中式佳餚，特聘粵菜名廚吳東達師傅掌理，傾盡招牌私房菜暨粵式精緻料理，邀您品味鮮腴食材烹煮出美味的珍饈。舉凡生日派對、壽宴、結婚週年、彌月、親友餐敘、慶功宴、謝師宴、公司聚餐、迎新送舊等，專屬的服務團隊，為您提供溫馨細膩的服務。

專案禮遇

餐宴菜單

獨立宴會廳

免費提供背景音樂

會場溫馨佈置

精緻椅套

設計精美海報

菜單、桌卡

附進口紅酒一瓶

享席間果汁無限暢飲

預約訂席請洽

歐華酒店宴會訂席組：02-2585-3258

分機 503/ 821/ 300

和風生菜帝王蟹

*King Crab and Fresh Lettuce with
Japanese Style sauce*

陳皮椒麻蝦

Deep Fried Shrimp with Spicy Pepper

北菇一品參

Braised Sea Cucumber with Black Mushroom

蔥油蒸紅鯛

Steamed Red Snapper with Scallion

桂花焗排骨

Braised Pork Rib with Osmanthus Sauce

銀杏百合扒時蔬

*Braised Seasonal Vegetables with
Lily and Ginkgo*

珍蕈燉烏骨雞

Stewed Royal Chicken with Mushroom

芋香西米露

Taro Sago

寶島鮮果園

Seasonal Fruit Platter

每桌 10 位 NT\$12,000+10%

NT\$12,000 (10 Pax) Per Table+10% Service Charge



歐華軒

金玉滿堂中式饗宴

歐華酒店中式佳餚，特聘粵菜名廚吳東達師傅掌理，傾盡招牌私房菜暨粵式精緻料理，邀您品味鮮腴食材烹煮出美味的珍饈。舉凡生日派對、壽宴、結婚週年、彌月、親友餐敘、慶功宴、謝師宴、公司聚餐、迎新送舊等，專屬的服務團隊，為您提供溫馨細膩的服務。

專案禮遇

餐宴菜單

獨立宴會廳

深海魚刺身佐珍品

Deep-Sea Fish Sashimi

免費提供背景音樂

雀巢金帶滿堂彩

Stir-Fried Scallop and Bell Peppers in Bread Nest

會場溫馨佈置

原只鮑烏參

*Braised Abalone and with Sea Cucumber
with Brown Sauce*

精緻椅套

清蒸深海魚

Steamed Deep-Sea Fish with Scallion

設計精美海報

金桔焗子排

Braised Pork Ribs with Kumquat

菜單、桌卡

銀杏扒聖瓜

Braised Peng-Hu Sponge Gourd and Gingko

附進口紅酒一瓶

竹笙饗螺燉肚膠

*Stewed Male Maws with Dried Conch
and Bamboo Fungus*

享席間果汁無限暢飲

紅蓮杏香燉雪耳

Red Lotus Seed and White Fungus

每桌 10 位 NT\$18,000+10%

NT\$18,000 (10 Pax) Per Table+10% Service Charge

檸檬塔

Lemon tart

預約訂席請洽

寶島鮮果園

Seasonal Fruit Platter

歐華酒店宴會訂席組：02-2585-3258

分機 503/ 821/ 300



歐華軒

吉祥如意中式饗宴

歐華酒店中式佳餚，特聘粵菜名廚吳東達師傅掌理，傾盡招牌私房菜暨粵式精緻料理，邀您品味鮮腴食材烹煮出美味的珍饈。舉凡生日派對、壽宴、結婚週年、彌月、親友餐敘、慶功宴、謝師宴、公司聚餐、迎新送舊等，專屬的服務團隊，為您提供溫馨細膩的服務。

專案禮遇

餐宴菜單

獨立宴會廳

活龍蝦刺身佐珍品

Assorted Sashimi with Fresh Lobster

免費提供背景音樂

巧手帶子盅

Braised Dried Scallop and Sea Cucumber in Casserole

會場溫馨佈置

鮑魚煨刺參

Braised Sea Cucumber with Abalone

精緻椅套

清蒸深海活石斑

Steamed Fish Sea Garoupa

設計精美海報

精選地中海牛排館

濕式熟成 30 天上蓋肉牛排

Mediterranean Steak House

菜單、桌卡

Wet Aged 30 Days Top Cap Steak

附進口紅酒一瓶

陶板海鮮貝

Braised Molamola with Sponge Gourd

享席間果汁無限暢飲

瑤柱饗螺燉肚膠

Stewed Male Maws with Dried Conch and Scallop

每桌 10 位 NT\$22,000+10%

NT\$22,000 (10 Pax) Per Table+10% Service Charge

紅蓮燉雪蛤

Sweet Hashima, Lotus and Red Dates Soup

珠寶蛋糕

Home Made Jewelry Cake

預約訂席請洽

寶島鮮果園

Seasonal Fruit Platter

歐華酒店宴會訂席組：02-2585-3258

分機 503/ 821/ 300

