



CAESAR METRO

凱達大飯店·台北

2019 年謝師宴~感謝有您~假日專案

中式宴席：星期五晚上、六日午晚，每桌 10 席 NT\$10,000 元起。

中西式自助餐：星期五晚上、六日午晚，每位 NT\$1,100 元起。

以上皆需加收一成服務費，最低人數 60 位。

百宴全日餐廳：星期六、日午晚，每位 NT\$799 元，最低人數 20 位。

適用日期：2019 年 04 月 01 日至 2019 年 7 月 30 日。

(家宴中餐廳、百宴全日餐廳 5/11-5/12 母親節活動之週末不適用此專案)

專案超值內容

飲料

★ 席間免費提供 3 小時無限暢飲果汁

佈置及設備

★ 免費提供停車 4 小時

★ 家宴以及宴會廳免費提供舞台

★ 家宴以及宴會廳免費提供音響設備及無線麥克風 2 支

★ 免費提供舒適雅致宴會場地及基本燈光

★ 家宴以及宴會廳卡拉 OK 歡唱 3 小時優惠價 NT\$6,000

★ 如需提前進場佈置或延後退場時段，須依使用時段收取場租

(使用時間超過晚上 22:00，將加收超時場租費用與人力服務費每桌每小時 NT\$1,000net)

感恩謝禮滿額贈

★ 百宴全日餐廳最低訂席人數需達 20 人(含)以上，每 20 位第 21 位免費用餐，以此類推，人數越多優惠越多

★ 中式宴席每滿 15 桌(含)，第 16 桌免費，以此類推

你謝師 任天堂 Switch 送給你

★ 每場活動打卡上傳 FB or IG “#凱達謝師宴好棒” 即送抽獎卷壹張，8 月抽出 5 位幸運得主

場地說明如下：

☆ 宴會 I 廳基本桌數須達 25 桌，最大 31 桌

☆ 宴會 II 廳基本桌數須達 18 桌，最大 24 桌

☆ 宴會廳全開基本桌數須達 42 桌，最大 55 桌

☆ 家宴中餐廳提供 8 個獨立包廂以及最多 10 桌的小吃區空間

☆ 百宴全日餐廳座位數 250 位

早鳥優惠：2019 年 04 月 30 日前簽約付訂，加碼贈送兩束謝師花束

凱達大飯店為讓賓客品嚐最新鮮的當令美饌，實際佳餚將因應時節適當調整，菜單內容請依現場提供為主。

歡迎來電洽詢 02-2306 6797 轉 餐飲業務部



CAESAR METRO

凱達大飯店·台北

謝師宴假日菜單

迎 賓 烤 鴨 五 福 盤

(片鴨握壽司、碧綠海蜇絲、水晶油雞腿、御子香魚、烤鴨絲手捲)

鍋 巴 富 貴 蝦 球

牛 肝 菌 朱 豚 骨

荷 葉 八 寶 米 糕

甘 露 蒸 時 鮮

X O 醬 爆 雙 鮮

干 貝 酥 絲 瓜 排

鹹 菜 鴨 架 鍋

澎 湖 黑 糖 麻 糬

四 季 果 皿

每桌新台幣 10,000 元 (每桌 10 位)

以上價格均需另加一成服務費

凱達大飯店為讓賓客品嚐最新鮮的當令美饌，實際佳餚將因應時節適當調整，菜單內容請依現場提供為主。

歡迎來電洽詢 02-2306 6797 轉 餐飲業務部



CAESAR METRO

凱達大飯店·台北

宴會廳中西式自助餐假日菜單

開胃冷盤

生魚片冷盤
什錦壽司
燒烤牛肉佐松仁桔子凍
煙燻鱒魚及鮭魚盤
煙燻鴨胸佐水蜜桃凍
香料紫酥炸蝦卷
什錦冷肉佐雜豆
橙汁醃干貝

沙拉

田園沙拉吧
各式沙拉醬-法國醬汁、義大利醬汁、千島醬汁、油醋醬汁
芝麻雞肉沙拉
蔥油花枝沙拉
醃漬茴香貽貝
凱撒明蝦沙拉
洋芋香腸沙拉
蝦仁水果沙拉佐優酪醬

湯

清燉筍絲排骨湯
蟹肉玉米湯

現切台

蜜汁火腿佐蘋果醬
香烤肋眼牛排佐黑胡椒及蘑菇醬

熱食

香料鮮蝦培根卷
脆炸蟹鉗佐茄汁醬
清蒸薑味鱸魚
香炸芝麻洋芋
翠綠蟹肉草菇
星洲海鮮炒飯

Cold Appetizer

Fresh Sashimi served with Wasabi Sauce
Selection of Sushi
Roast Beef with Pine seed in Orange Aspic
Smoked Trout and Salmon Platter with Condiments
Smoked Duck Breast with Peach Jelly
Deep-Fried Prawn with Herb Paste
Assorted Cold Cuts with Three-Bean Salad
Marinated Scallop served in Orange Sauce

Salad

Garden Lettuce Salad
Selection of Dressings: French, Italian, Thousand Island, Vinaigrette
Japanese Boiled Chicken Salad
Poached Squid with Spring Onion Sauce Salad
Marinated Mussel with Fennel Sauce
Caesar Salad with Shrimps
Fresh Garden Salad
Seasonal Fruit Salad with Yogurt Dressing

Soup

Pork Rib Soup with Bamboo Shoot
Sweet Corn Soup with Crab Meat

Carving Station

Roasted Honey-Glazed Ham with Apple Sauce
Served with Black Pepper and Mushroom Sauce

Hot Dish

Prawn with Rosemary, Rolled in Sliced Bacon
Deep-Fried Crab Claw with Tomato Coulis
Steamed Sea Bass with Ginger Sauce
Deep Fried Sesame Potato
Broccoli with Straw Mushroom and Crab Meat
Singapore Fried Seafood Rice

凱達大飯店為讓賓客品嚐最新鮮的當令美饌，實際佳餚將因應時節適當調整，菜單內容請依現場提供為主。

歡迎來電洽詢 02-2306 6797 轉 餐飲業務部



CAESAR METRO

泰式糖醋肉	Thai Sweet and Sour Pork
日式烤鰻魚佐細麵	Eel Teriyaki with Taglierini
香炸西檸雞	Deep-Fried Chicken Breast with Fresh Lemon Sauce
韓式烤牛小排	Korean Grilled Spare-Rib of Beef
甜點	Dessert
新鮮水果盤	Seasonal Fresh Fruit Platter
法式甜點	Assorted French Pastries
布朗尼巧克力蛋糕佐巧克力淋醬或冰淇淋	Brownie Chocolate Cake with Chocolate Sauce or Ice Cream
藍莓戚芬派	Blueberry Chiffon Pie
鮮奶油水果蛋糕	Fresh Fruit Cream Cake
波士頓奶油塔	Boston Cream Tartlet
香草麵包布丁	Bread Pudding with Vanilla Sauce
蜜桃西谷米	Peach Tapioca Dessert
麵包	Bakery
各式麵包籃	International Bread Selection
咖啡或茶	Coffee or Tea
果汁	Orange Juice

每人 NT\$1,100+10%

NT\$ 1,100 subject to 10% service charge/ per person

凱達大飯店為讓賓客品嚐最新鮮的當令美饌，實際佳餚將因應時節適當調整，菜單內容請依現場提供為主。

歡迎來電洽詢 02-2306 6797 轉 餐飲業務部