



CAESAR METRO

凱達大飯店·台北

2019 年謝師宴~感謝有您~平日專案

- 中式宴席：星期一至星期四午晚、星期五中午，每桌 NT\$8,000 元起。
中西式自助餐：星期一至星期四午晚、星期五中午，每位 NT\$900 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：星期一至五午晚，每位 NT\$699 元，最低人數 20 位。
適用日期：2019 年 04 月 01 日至 2019 年 7 月 30 日

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

謝師宴平日菜單

迎 賓 五 福 盤

(金絲海蜆、醋溜魚皮、水晶油雞腿、御子魚捲、陳滷豬腱)

花 雕 酒 香 有 機 蝦

廣 式 脆 皮 烤 鴨

橙 汁 子 排

櫻 花 蝦 圓 籠 米 糕

樹 子 蒸 魚 件

金 湯 豆 皇 扒 瓜 尖

山 藥 四 寶 湯

奶 黃 流 沙 包

四 季 果 皿

每桌新台幣 8,000 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平日菜單

開胃冷盤

生魚片冷盤
什錦壽司佐嫩薑絲
義式火腿鮮貝蜜瓜捲
綜合煙燻海鮮盤佐茴香汁
中式紹興醉雞
菠菜鮮蝦捲
芥蘭魷魚佐嫩豆腐

沙拉

季節生菜沙拉
各式沙拉醬-法國醬汁、義大利醬汁、千島醬汁、油醋醬汁
泰式海鮮沙拉
油辣西芹佐雞肉片
凱撒煙燻牛肉沙拉
蕃茄紫蘇沙拉
蔥油花枝沙拉

湯

蒜洋芋湯附奶油煎碎麵包片
三絲髮菜羹

現切台

紐西蘭羊腿肉佐蒜味及薄荷沙司

熱食

清蒸薑味鮮魚
港式海鮮炒麵
鳳梨炒飯
香蔥羊排佐蒜味奶油
烤牛肉串佐香料醬
炭烤鱸魚佐辣味醬汁
清蒸野菇鮮蝦
脆炸香蒜雞柳
季節時蔬

Cold Appetizer

Fresh Sashimi Served with Wasabi
Selection of Sushi with Pickled Ginger
Pancetta-Wrapped Sea Scallop With Melon
Assorted Smoked Seafood Platter with Gardener Dressing
Marinated Chicken in Shao-Shing Wine
Prawn Spinach Roulade
Cold Bean curd and Green Mustard Vegetable with Tuna Fish

Salad

Seasonal Lettuce Salad
Selection of Dressings: French, Italian, Thousand Island, Vinaigrette
Thai Seafood Salad
Spicy Celery with Marinated Sliced Chicken
Caesar Salad with Smoked Beef
Tomato and Basil Salad
Poached Squid Salad with Spring Onion Sauce

Soup

Potato & Leek Soup with Butter Croutons
Seaweed Soup

Carving Station

New Zealand Leg of Lamb with Garlic Sauce and Mint Sauce

Hot Dish

Steamed Fresh Fish with Ginger
Hong Kong Fried Seafood Noodles
Pineapple Fried Rice
Lamb Chop with Garlic Butter
Beef Skewer with Herb Sauce
Grilled Baby Sea Perch with Smoked Chili Sauce
Steamed Wild Black Mushroom with Prawn
Deep-Fried Chicken served with Garlic-Mayonnaise
Fried Seasonal Vegetable

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

甜點

新鮮水果盤
法式甜點
瑞士起士蛋糕佐桑椹沙司
山核桃巧克力派
德式麵包水果布丁
芋香西米露
起士蛋糕佐香草沙司

麵包

各式麵包籃
咖啡或茶
果汁

Dessert

Seasonal Fresh Fruit Platter
Assorted French Pastries
Swiss Cheese Cake with Raspberry Sauce
Chocolate Pecan Pie
German Bread with Fruit Pudding
Sweet Taro Sago Soup with sago Rice
Cheese Cake with Vanilla Sauce

Bakery

International Bread Selection
Coffee or Tea
Orange Juice

每人 NT\$900+10%

NT\$ 900 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