



CAESAR METRO

凱達大飯店·台北

2019 尾牙暨 2020 年春酒平日特惠專案

- 中式宴席**：星期一至四中午，每桌 NT\$8,800 元起。
星期一至四晚上、星期日午晚，每桌 NT\$10,800 元起。
以上皆需加收一成服務費，每桌 10 席。
- 百宴全日餐廳**：星期一至五午晚，每位 NT\$699 元，最低人數 40 位。
- 適用日期**：2019 年 12 月 01 日至 2020 年 3 月 31 日。

專案超值內容

飲 料

- ★ 席間免費提供 3 小時無限暢飲果汁及每桌二瓶特選進口紅酒
- ★ 每桌另加 NT\$999+10%，可享席間 3 小時金牌啤酒無限暢飲
- ★ 每桌另加 NT\$1,500+10%，可享席間 3 小時無限暢飲特選進口紅酒

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、摸彩箱
- ★ 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)

滿 額 禮

- ★ 保證桌數滿 18 桌以上，送全日餐廳平假日午、晚餐券 2 張 (6 個月內使用期限)
- ★ 保證桌數滿 25 桌以上，送全日餐廳平假日午、晚餐券 4 張 (6 個月內使用期限)
- ★ 保證桌數滿 42 桌以上，送贈免費試菜一桌或全日餐廳平假日午、晚餐券 6 張 (6 個月內使用期限)

尾牙春酒訂席說明如下：

- ☆ 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
- ☆ 家宴中餐廳小吃區包場基本桌數需達 10 桌，最大 20 桌
- ☆ 百宴全日餐廳座位數 250 位

早鳥優惠：2019 年 11 月 30 日前簽約付訂，加碼贈送每桌一瓶約翰走路黑牌 12 年

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

2019 尾牙暨 2020 春酒桌菜菜單

錦 繡 迎 賓 風 味 集

(脆皮燒鴨 / 蔥薑油雞 / 網蹄佛手 / 五味軟絲)

X O 醬 炒 海 雙 鮮

巴 蜀 椒 鹽 軟 殼 蝦

巧 達 蟹 肉 奶 油 湯

芋 丁 南 瓜 紅 麩 米 糕

鮮 露 清 蒸 游 水 魚

泰 式 酸 辣 雞 薯 球

吻 魚 金 銀 蛋 燴 瓜 尖

菌 菇 養 蔘 燉 雞 湯

澎 湖 黑 糖 麻 糬

紅 豆 手 打 杏 仁 露

每桌新台幣 8,800 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

2019 尾牙暨 2020 春酒桌菜菜單

金 豬 報 喜 舞 彩 蝶

(青醬雞/老滷豬蹄/黃金香魚/紹興醉元寶/冰釀蕃茄)

港 式 掛 爐 燒 鴨

巴 蜀 軟 殼 大 蝦

蟹 肉 上 湯 扣 翅

牛 肝 菌 豬 豚 骨

東 港 櫻 蝦 米 糕

金 湯 豆 黃 扒 瓜 尖

鮮 露 蒸 游 水 魚

黑 蒜 銀 蒜 養 生 雞

時 尚 精 美 流 沙 包

寶 島 得 時 四 季 果

每桌新台幣 10,800 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

2019 尾牙暨 2020 春酒桌菜菜單

金 豬 福 來 舞 彩 盤

(紹興醉雞/ 蘇式燻魚/醋溜鯛魚/泰式軟絲/老滷豬蹄)

金 蒜 粿 條 蒸 大 蝦

北 菇 芽 白 燉 花 膠

堅 果 爐 烤 豬 肋 排

蠔 皇 百 果 扒 烏 蔘

翡 翠 蟹 花 繡 球

南 瓜 臘 味 紅 麩 米 糕

甘 露 響 油 蒸 時 鮮

蟲 草 花 燉 全 雞

時 尚 精 美 箔 金 包

寶 島 得 時 四 季 果

每桌新台幣 13,800 元 (每桌 10 位)

以上價格均需另加一成服務費



CAESAR METRO

凱達大飯店·台北

2019 尾牙暨 2020 春酒桌菜菜單

凱 達 迎 賓 六 品 碟

(宜蘭醬肝/花雕醉雞/老醋蜆頭/五味軟絲/藤椒如意/口水雞)

日 式 油 漬 鮑 魚 野 蔬

麥 片 金 沙 軟 殼 蝦

無 花 果 赤 豚 燉 花 膠 (位)

黑 椒 豬 仔 骨 襯 螺 絲 捲

蠔 皇 蹄 花 扒 烏 參

北 海 鮮 貝 時 蔬

青 蔥 鮮 露 海 上 皇

金 線 蓮 燉 雞 盅

金 饌 精 美 叉 燒 酥

寶 島 應 時 四 季 果

每桌新台幣 15,800 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

2019 尾牙暨 2020 春酒桌菜菜單

凱 達 迎 賓 八 品 碟

(野生烏魚子 / 口水雞 / 四季烤麩 / 藤椒如意
陳醋蜆頭 / 冰釀番茄 / 川味牛腱 / 蜜棗藕餅)

干 椒 巴 蜀 九 孔 鮑

香 蒜 金 磚 蒸 明 蝦

八 寶 魚 翅 佛 跳 牆 (位)

焰 烤 戰 斧 牛 襯 野 菇

虎 掌 雙 冬 燒 烏 參

蟹 腿 百 花 扒 蘆 筍

甘 露 清 蒸 龍 虎 斑

天 麻 螺 頭 烏 骨 雞

金 饌 精 美 蘿 蔔 酥

寶 島 應 時 四 季 果

每桌新台幣 18,800 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