



PALAIS de CHINE
君品酒店

2026 感恩謝師 YA！歡樂主題式自助餐專案

法式水晶燈閃耀下的光彩

為您和摯友精彩的學生歲月留下最深刻、美好的回憶！
由君品酒店細心量身打造、最超值瘋狂的「歡樂謝師 YA」
與您一同感謝老師的辛勞，表達對同學們最誠摯的祝福！

主題式自助餐

- 5F 宴會廳 - 主題式自助餐（任選三區）
- 每位 NT\$ 1,880+10%服務費（保證人數須達 60 位以上）

專案內含

- 專屬獨立宴會場地（宴會場地依人數由飯店安排）
- 免費提供舞台或舞板（數量需視當日飯店宴會預定狀況而定）
- 每桌雅緻桌花、簽到桌、講台、背景音樂與頂級音響設備
- 飯店加贈：生菜沙拉吧、甜點吧及飲料吧

人多勢眾同樂優惠

- 推薦隔壁班預訂成功，兩班可同享九折優惠
- 保證人數滿 80 位，即贈 2 缸無酒精雞尾酒

18 歲成年禮(需全場同步加購)

- 加購台灣金牌啤酒無限暢飲，優惠價每位\$150+10%
- 加購精選紅酒無限暢飲，優惠價每位\$200+10%

盡情歡唱

- 卡拉 OK 每組 NT18,000 元(數量有限，以付訂者為優先)

適用期間：2026 年 04 月 01 日 至 2026 年 07 月 31 日 止

歡迎來電洽詢訂席專線(02)2181-9999 轉 宴會業務部



PALAIS de CHINE
君品酒店

2026 謝師宴 主題式自助餐菜單

九區任選三區 ★ 標記為熱食

東南亞料理

泰式青木瓜沙拉
泰式海鮮沙拉
馬來西亞蔘寶醬炸蛋
韓式泡菜肉片沙拉
坦都里烤雞 ★
越南辣味蝦醬炒飯 ★
炸春捲 ★
泰式酸辣海鮮湯 ★

中華料理

涼拌椒麻黑木耳
五味花枝襯海蜆
油雞
叉燒炒飯 ★
清炒季節時蔬 ★
廣式炒麵 ★
糖醋排骨 ★
椒麻跳跳雞 ★
髮菜海皇羹 ★

美式料理

玉米片佐番茄沙沙
德州炸雞 ★
德州烤肋排 ★
紐澳良什錦燴飯 ★
緬因州蛤蠣巧達湯 ★
水牛城辣雞翅 ★
美式焗通心麵 ★

法國料理

法式主廚沙拉
法式茴香煙燻鮭魚
法式芥末洋芋沙拉
法式嫩牛臉頰 ★
法式焗烤洋芋 ★
法式香煎鮮魚佐奶油魚子醬 ★

西班牙料理

青醬拌野菇
蒜味小章魚
香橙鮮蝦沙拉
蘋果醃紫高麗菜
西班牙海鮮飯 ★
西班牙獵人式烤棒棒腿 ★

義大利料理

義大利冷肉拼盤
鮮茄水牛起司沙拉
西西里醋章魚沙拉
經典義大利肉醬麵 ★
蒜味奶油雞腿排 ★
米蘭豬排佐番茄醬汁 ★
羅馬番茄燴臘腸 ★
義式海鮮蔬菜湯 ★

麵攤

台灣擔仔麵 ★

現切肉台 (3擇1) ★

維吉尼亞火腿
德國烤豬腳
爐烤牛排

生猛海鮮吧

淡菜
鮮蝦
小章魚

免費加贈以下三區

有機生菜吧

12種有機生蔬菜與凱薩沙拉

甜點吧

香草泡芙
蜂蜜芒果慕絲
焦糖烤布蕾
榛果巧克力慕斯

飲料吧

咖啡 / 茶 ★
果汁
可口可樂 / 雪碧汽水
礦泉水

本菜單使用台灣豬肉

本菜單使用澳洲牛肉