

彭園

PENG'S GOURMET & BANQUET

商務宴會

彭園三重館

新北市三重區龍門路6號3樓

02-8982-1366



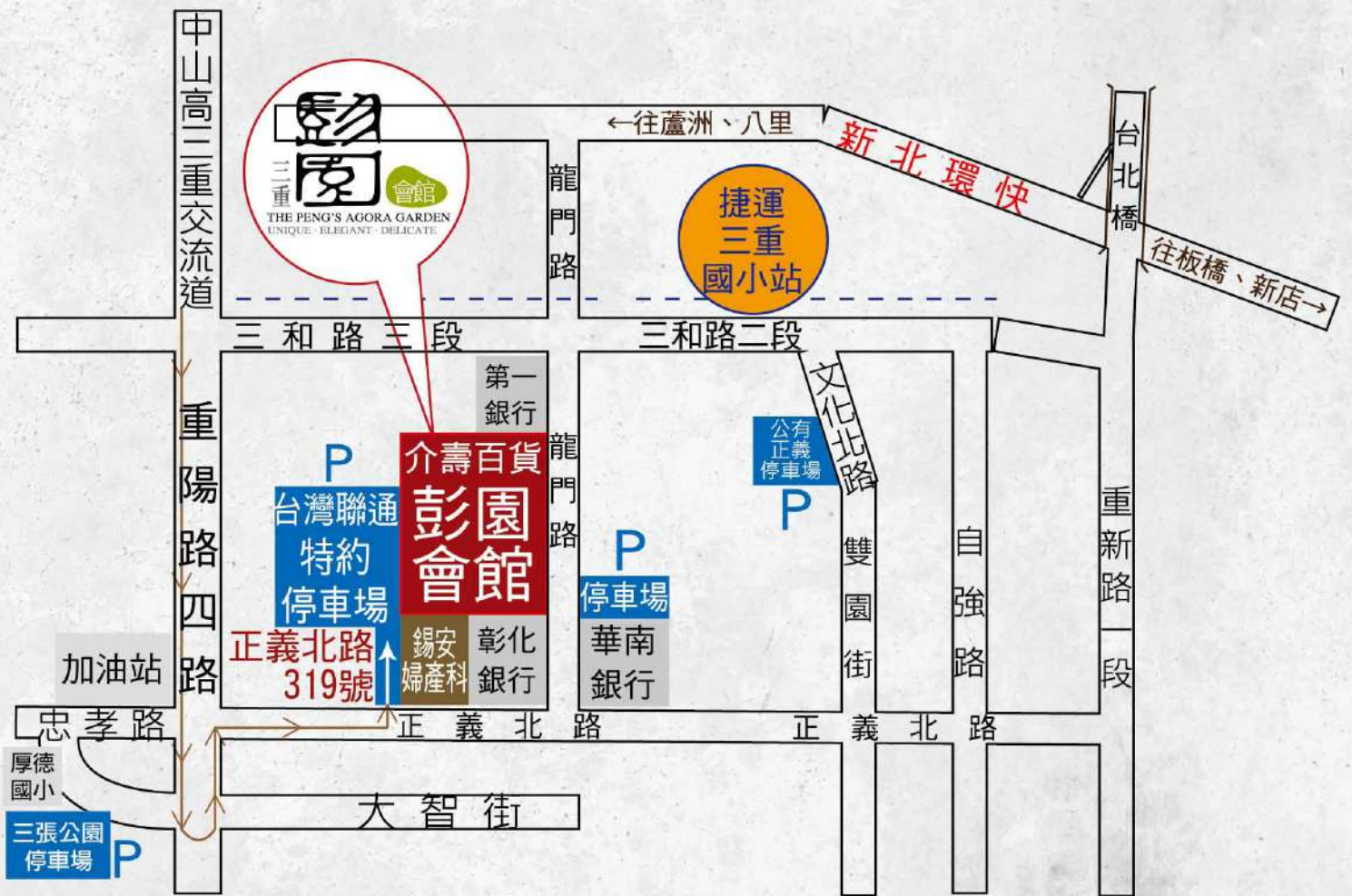
1

館別特色介紹

BANQUET HALL SPECIAL FEATURES

彭園三重館宴會場地以飯店規格設計，高挑氣派無樑柱，頂級品味打造，多元風格展現華麗典雅，高獨立性的廳房設計是舉辦各種商務會議、論壇研討會、社交宴會活動或公開發表會的最佳首選，不論是10人小型會議或是1000人以上的大型宴會，皆可滿足不同的活動場地需求。訂席接待區可提供會場規劃建議及展示，並依據不同型態需求量身訂製每一場精采絕倫的會議與活動。

每個廳房皆設有先進完善的視聽設備及LED牆及相關活動指引設施，細心專業的商務宴會服務團隊為您的活動細節仔細把關。精緻宴席秉持湘菜之神彭長貴先生對於美食的專業與堅持，不斷改革和創新。讓貴賓用最親民的價位即可享受到國宴級的料理。從單人套餐至多人桌菜，高度客製化的菜單設計最可符合賓客的用餐需求，用美食讓心感動。



2

地理位置

LOCATION

坐落於新北市三重區龍門路上的介壽廣場三、四樓，人流絡繹、交通便捷是新北地區活動會議最佳選擇。捷運中和新蘆線-三重國小站出口步行3分鐘即可抵達。

開車-

台北橋/下台北橋接重新路直走遇正義北路右轉
 忠孝橋/下橋右轉接中正南路遇重新路右轉後遇正義北路左轉
 重陽橋/下橋直走集賢路遇三和路左轉直行遇龍門路右轉
 中山高速公路/下三重交流道直走重陽路遇大智街迴轉遇正義北路右轉

搭乘公車-

◎ 站名/介壽廣場站 39、221、261、232、274、264、704、785、857、225
 ◎ 站名/德林寺站 62、226、306
 ◎ 站名/龍門路口 39、藍1、232副

彭園

PENG'S GOURMET & BANQUET



專業宴會團隊

PROFESSIONAL TEAM

3

資深、專業且熱情的專屬宴會團隊從訂席接待介紹場地、硬體設備使用及規劃專案，到不拘泥於八大菜系的主廚團隊，以融貫各類菜系的長處與特色創新宴席菜色，客製化的服務及菜單，依各類活動內容需求規劃場地佈局及聲光設備的搭配，提供最符合理想的宴會規劃。現場服務由深厚資歷和熱情新生代的組成的團隊以用心待客貼心服務，在親切笑容中帶給顧客最暖心的尊爵感受，更為每個活動環節細細把關，舉凡春酒尾牙、壽宴、商務活動、國際會議、研討會、影視拍攝、公關活動、謝師宴、私人包廂餐會、音樂展演、產品發表會等，皆能滿足不同宴會、活動場地需求，致力為賓客打造盡善盡美的精緻饗宴。



廳房介紹

BANQUET HALL DESCRIPTIONS

4

■ 國際宴會廳

占地297坪挑高六米，完全無柱宴會空間，金色主調典雅巴洛克式設計，搭配奧地利手工璀璨水晶燈飾，華麗奪目，飯店格局與氣度令人驚艷，LED全屏螢幕、完整燈光影音設備提升活動視聽饗宴，劇院型會議可容納多達600位賓客。

■ 綺麗時尚廳

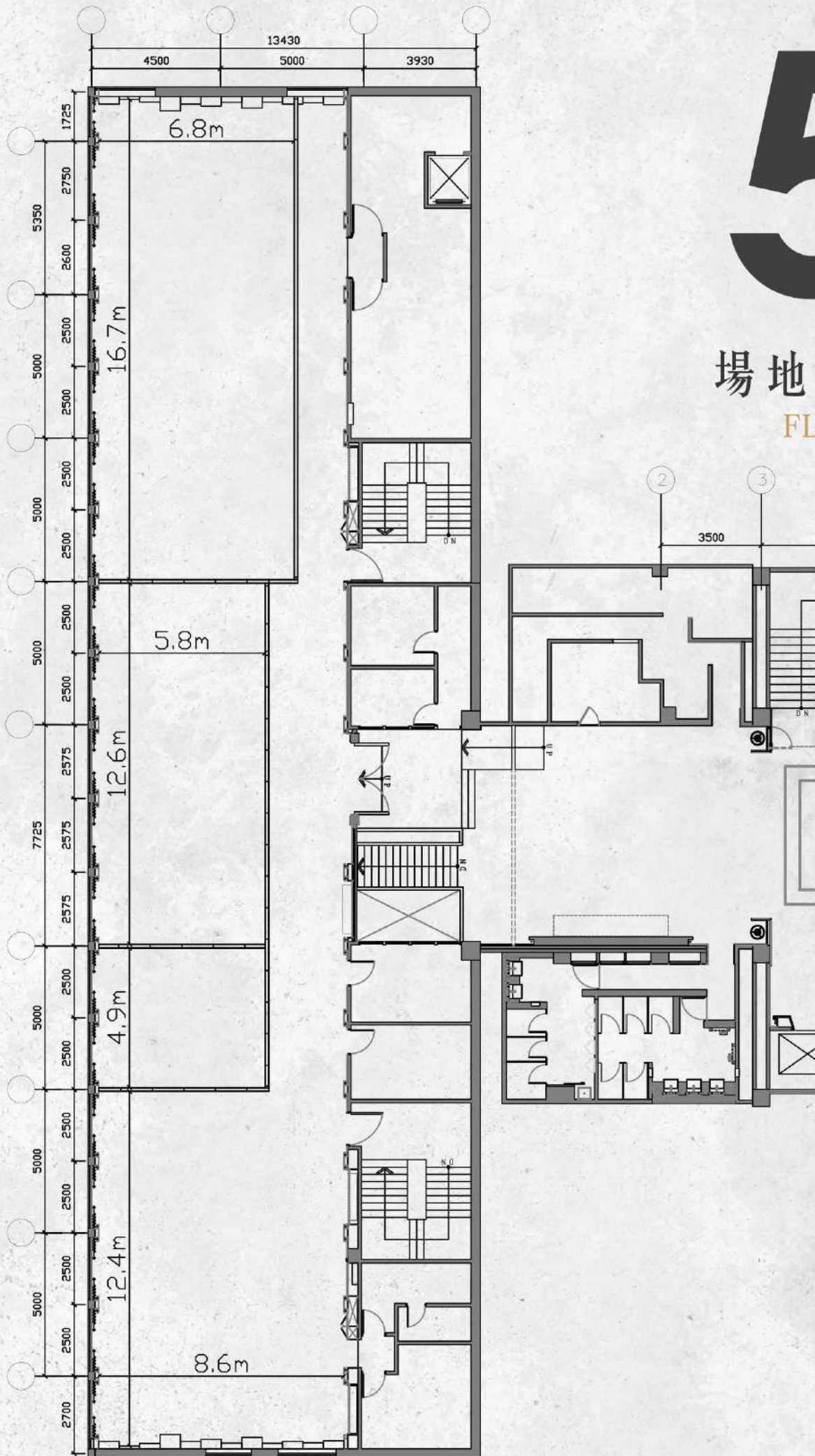
挑高四米占地160坪的無柱宴會空間，搭配高解析度全螢幕LED彩色電視牆動感吸睛，綺麗聚焦，時尚奢華寶藍桌巾椅套，情境式全彩LED氣氛燈，寬闊的場地空間可彈性調整大小，劇院型會議可容納多達300位賓客，提供最致頂級的活動體驗。

■ 經典麗緻廳

多功能溫馨宴會空間，全廳以白大理石色調為基底，粉白色仿真花為主軸，並以柔美燈光、盎然綠葉點綴從天花板傾瀉而下，展現澎湃而立體的質感，可隔出獨立頂級包廂空間，並搭配專人服務，適合私人酒會及包廂餐敘等需高隱密性的宴會型態需求。

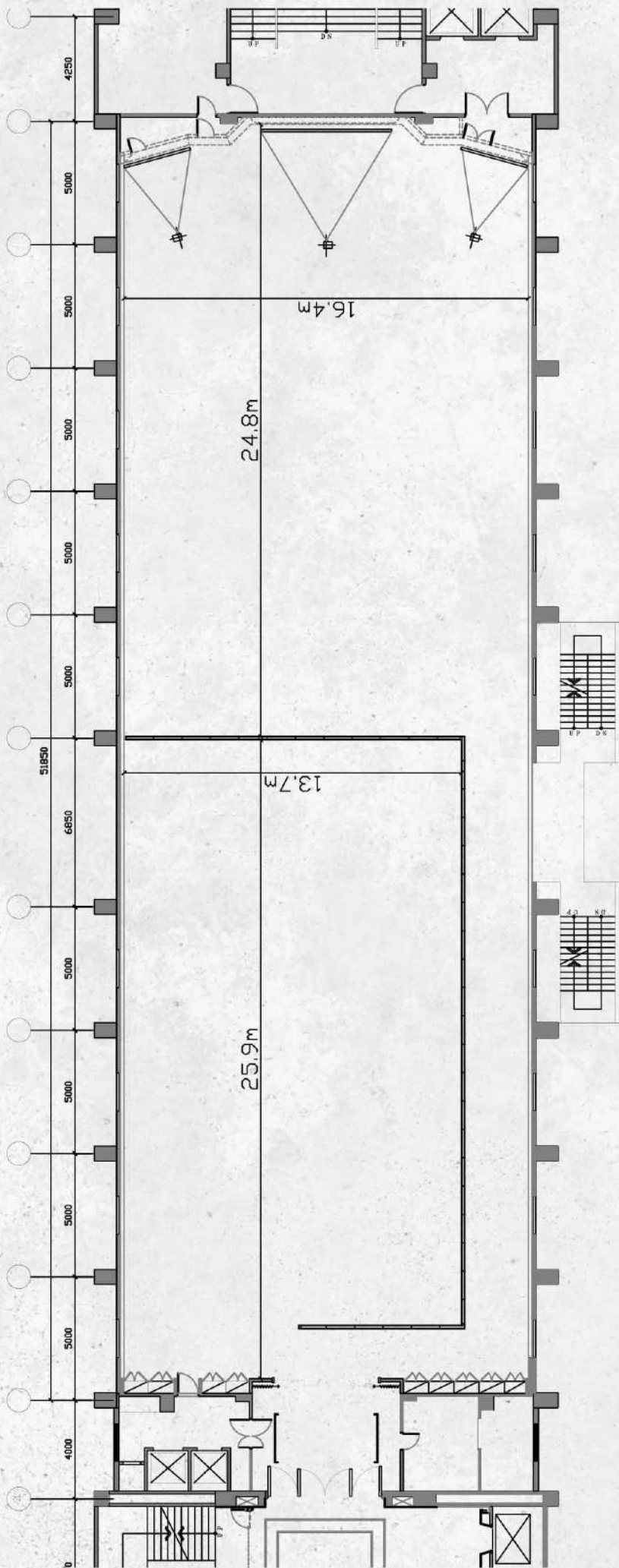
5

場地平面圖 FLOOR PLAN



5

場地平面圖 FLOOR PLAN





春酒尾牙

MENU

(限星期一至星期四)

每桌NT\$**8,000**+10% 每席10位

6

錦繡大拼盤
干貝芽白獅子頭
金華元蹄
蒜泥鮮蟹
油爆雙脆
京都梅肉佐銀絲卷
櫻花蝦油飯
豉椒蒸鮮魚
黃金蟲草燉全雞
美點壹道
季節水果



春酒尾牙

MENU

每桌NT\$9,000+10% 每席10位

7

五福大拼盤
元盅花膠雞湯
生菜蝦鬆
富貴雙方
碧綠炒雙脆
油淋去骨雞
清蒸海上鮮
干貝四寶湯
魚子大燒賣
酥炸芋泥捲
季節水果



春酒尾牙

MENU

每桌NT\$ 10,800 +10% 每席10位

8

- 梅花大拼盤
- 原盅養生菇魚翅
- 蒜香脆皮雞
- 蒜蓉大海蝦
- XO醬炒雙鮮
- 雙醬戰斧豬排
- 清蒸海上鮮
- 玉皇螺排骨燉整貝
- 蜜汁叉燒酥
- 翡翠帶子餃
- 季節水果



春酒尾牙

MENU

每桌NT\$ **13,800** +10% 每席10位

珍饌大拼盤

龍蝦沙律

脆皮蝦餅

涼拌海蜇

三拼

原盅花膠燉翅

富貴牛腩筋

貴妃大海蝦

蒜泥帶殼鮮鮑魚

清蒸龍虎斑

彭家芽白雞鍋

奶皇蘋果酥

芋粒蒸燒賣

季節水果

9

9

尾牙優惠配套 PACKAGE CONTENT

- ▲ 席間果汁無限暢飲 / 主桌享有專人服務 / 自備酒水免收開瓶費
- ▲ 提供台灣聯通特約停車場，免費3小時停車優惠
- ▲ NT\$9,000+10%以上餐價，每桌贈紅酒壹瓶(限當日現場飲用)
- ▲ 尾牙紅酒：原價NT\$550元/瓶，特價NT\$450元/瓶
【需另加10%服務費】
- ▲ 金牌啤酒：原價NT\$100元/瓶，買2送1【需另加10%服務費】

10

注意事項 ADDITIONAL NOTES

- ◆ 此專案僅限三重彭園會館使用，本會館擁有活動之最終解釋權
- ◆ 專案內容提供之贈品僅供當日現場使用
(若不需要者恕不折現或更換為其它物品)
- ◆ 代叫卡拉OK壹組NT\$6,000元+5%(含稅)
- ◆ 午宴場地使用時段：11:00~14:30，逾時費用另計
晚宴場地使用時段：17:30~21:00，逾時費用另計
- ◆ 嘔吐物不落地！場地汙濁費NT\$6,000元