

「2017 歡樂宜蘭年團圓圍爐宴訂餐辦法」

壹、指導單位：宜蘭縣政府文化局

貳、主辦單位：冬山鄉公所、冬山鄉民代表會

參、饗宴時間：106 年 1 月 27 日(五)下午 17:30 可憑饗宴券入場，下午 18:00 準

時開席，逾時不候。

肆、饗宴地點：冬山鄉中華路(冬山火車站前)

伍、菜色名稱及費用：

一、菜單：如附件。(菜單僅供參考，請以活動現場為準)

二、費用：每桌新台幣 6,600 元，共計 100 桌。

陸、訂餐時間：

105 年 12 月 13 日早上 10 時起至 105 年 12 月 31 日止，上班時間(週一到

周五 08:00-17:00)，總數量 100 桌，每人最高訂桌限額為 5 桌，額滿為止。

柒、訂餐方式：

於上班時間(週一到周五 08:00-17:00)至冬山鄉公所觀光產業發展所登記並

繳納費用，本所將饗宴券發予訂桌人。

捌、其他：本次活動一經訂桌不接受取消訂桌。

玖、表演節目

日期	時間	團隊
1/27 除夕	17:00-18:00	入席
	18:00	圍爐宴正式啟動
	18:10-19:15	朱立勳樂團演出
	19:15-20:30	歌手蔡佳麟演出

壹拾、 菜單如下：

	菜單	食材
1	五福大拼盤	五味九孔、生魚片、白玉烏魚子、蒜苗龍腸、沙拉鮑魚
2	香蛋酥沙公湯	新鮮大沙公、宜蘭飛虎魚丸、三星蔥湯頭。
3	蒜味奄雞雙拼花壽司	雞、小黃瓜、龍蝦、沙拉等。
4	黑胡椒燒子排	豬肋排、獨門黑胡椒醬。
5	櫻花蝦蒸米糕	台灣純糯米、台灣香菇、豬肉、油香蔥等。
6	清蒸海上鮮	現撈石斑魚、三星蔥、辣椒、香菜。
7	龍蝦沙拉雙拼鮮水果	新鮮龍蝦、沙拉醬、當季水果。
8	熱炒三鮮、海蔘、鮮貝雙拼布丁	海蔘、軟絲、新鮮干貝、當季時蔬等。
9	鹽烤鮮草蝦	精緻海鹽、新鮮大草蝦。
10	淮山燉竹筍、小鮑魚	日本淮山、竹筍鮑魚、紅棗湯頭等。
11	鴛鴦美雙味	芋頭丸、芝麻蝦餅
12	圓圓滿滿慶團圓	湯圓、白木耳、福肉、紅棗