

AFTER PARTY PLAN

二次会プラン

PLAN B

BUFFET STYLE
buffet形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

COLD DISHES 冷製料理

季節の魚のカルパッチョ サラダ仕立て

鶏もも肉と茸のマリネ

ミックスサンドウィッチ

季節の彩りサラダ

HOT DISHES 温製料理

鶏もも肉のグリル 香草パン粉焼きマスタードソース

サーモンと季節野菜のグリル バルサミソース

サーモンピカタの春野菜添え トマトソース

真鯛と小海老のソテームニエルソース

本日のパスタ

本日のピラフ

フレンチフライ、フィッシュフライ、チキン唐揚げ

DESSERT デザート

ケーキ盛り合せ / フルーツ盛り合わせ

コーヒー

AFTER PARTY PLAN

二次会プラン

PLAN B

ON TABLE
BUFFET
STYLE
卓上盛り込み形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

HORS D' OEUVRE オードブル

オードブル4種盛り合せ

泉州タコ独活のカルパッチョ
猪豚ソーセージと新玉葱、南高梅のキッシュ
本日のミートアペタイザー
本日のシーフードアペタイザー

SOUP スープ

季節野菜のスープ

POISSON 魚料理

サーモンのグリル 焦がしバターソース

VIANDE 肉料理

アンガス牛のグリル 季節の野菜添え
和風オニオンソース

BREAD パン

本日のブレッド

DESSERT デザート

グラスデザート

コーヒー