

PARTY PLAN

BUFFET
STYLE
ブッフェ形式

PLAN A

※EXAMPLE MENU メニュー例

COLD DISHES 冷製料理

鶏ムネ肉と茸のケイジャン風味

モッツアレラのカプレーゼ風

魚介類と彩り野菜のマリネ

ミックスサンド

ニース風サラダ

HOT DISHES 温製料理

鶏モモ肉のディアブル風 マスタード風味

豚フィレ肉のグリルと季節野菜添え
オレンジ風味のピガラードソース

サーモンと野菜のグリル バルサミコソース

本日のパスタ

本日のピラフ

フレンチフライ、オニオンリング、フィッシュフライ

DESSERT デザート

ケーキ / フルーツゼリー
紅茶のプリン / フルーツ盛り合わせ

コーヒー

PARTY PLAN

ON TABLE
BUFFET
STYLE
卓上盛込み形式

パーティープラン

※EXAMPLE MENU メニュー例

PLAN A

HORS D' OEUVRE オードブル

オードブル 4 種盛り合せ

カリフラワーのムース 菜園仕立て
キッシュロレーヌ

ブティボワとタビオカのミニスープ
烏賊とドライトマトのマリネ

PASTA パスタ

生ハムと季節の野菜のトマトペンネ

POISSON 魚料理

サーモンとホタテ貝のソテー 和風リゾットを添えて

VIANDE 肉料理

アンガス牛のグリエ グリル野菜添え
- ガーリック醤油風味 -

BREAD パン

本日のブレッド

DESSERT デザート

フルーツたっぷりのパフェ

コーヒー