

PARTY PLAN

パーティープラン

PLAN A

※EXAMPLE MENU メニュー例

BUFFET
STYLE
ブッフェ形式

COLD DISHES 冷製料理

鶏ムネ肉とキノコのケイジャン風味

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

ミックスサンドウィッチ

季節の彩りサラダ

HOT DISHES 温製料理

鶏モモ肉のグリル マスタード風味

豚フィレ肉のピカタと季節野菜添え

サーモンと野菜のグリル バルサミソース

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 / フルーツ盛り合わせ

コーヒー

PARTY PLAN

パーティープラン

PLAN A

※EXAMPLE MENU メニュー例

ON TABLE
BUFFET
STYLE
卓上盛込み形式

HORS D' OEUVRE オードブル

オードブル 4 種盛り合せ

泉州タコと独活のカルパッチョ

キッシュ ロレーヌ

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

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

グラスデザート

コーヒー