

PARTY PLAN

パーティープラン

DINNER PARTY STYLE
正餐形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

PLAN B

HORS D' OEUVRE オードブル

鮪のグリル ドミノ仕立て
フリーズドライの醤油を添えて

SOUP スープ

季節野菜のポタージュスープ

POISSON 魚料理

真鯛のグリル タイム風味の白ワインソース

VIANDE 肉料理

国産牛のグリル 赤ワインソース
季節の小野菜を添えて

BREAD パン

本日のブレッド

DESSERT デザート

本日のデザート

コーヒー

PARTY PLAN

パーティープラン

BUFFET STYLE
buffet形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

PLAN B

COLD DISHES 冷製料理

鶏ムネ肉のサラダバンバンジー風

生ハムとカラフルトマトとモッツアレラのカプレーゼ風

サーモンと帆立貝のサラダ仕立てガーデン風

豚しゃぶと香味野菜のサラダ

ミックスサンドウィッチ

カボチャサラダ

HOT DISHES 温製料理

白身魚のポワレ ポン酢風味の焦がしバターソース

アンガス牛と豚フィレ肉のピカタグリル野菜添え

サーモンのグリル スパイシートマト風味 彩り野菜のヌイユ添え

本日のグラタン

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 / プリン / パンナコッタ / フルーツ盛り合わせ

コーヒー

PARTY PLAN

パーティープラン

ON TABLE BUFFET STYLE
卓上盛り込み形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

PLAN B

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

本日のミートアベタイザー
本日のシーフードアベタイザー

SOUP スープ

季節野菜のポタージュスープ

PASTA パスタ

季節野菜のトマトペンネ

POISSON 魚料理

真鯛とホタテ貝のソテー 和風リゾットを添えて

VIANDE 肉料理

国産牛ロースグリル 季節の野菜添え
赤ワインソース

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