

歓送迎会 プラン

BUFFET STYLE buffet形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

COLD DISHES 冷製料理

オードブル3種盛り合せ

鶏胸肉のスマーク - 春野菜のサラダ仕立て -

炙りサーモンと烏賊のグリル - グレープフルーツ風味 -

ベーグルサンド

サラダステーション

HOT DISHES 温製料理

鶏腿肉のディアブル風 グリル野菜添え

豚肩ロース肉のオレンジ風味のラグー

サーモングリルの春野菜添え ソースエミリューション

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

フルーツ盛り合わせ

ケーキ2種

プリンまたはフルーツゼリー

コーヒー

歓送迎会 プラン

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

カリフラワーのムース 菜園仕立て / 菜の花と桜エビのキッシュ
ブティボワとタピオカのミニスープ / 蜆烏賊とドライトマトのマリネ

PASTA パスタ

春の豆と筍のクリームペンネ

POISSON 魚料理

桜鯛のソテー リゾットを添えて

VIANDE 肉料理

仔牛ロースのグリル サルティンボッカ風 白ワインソース

DESSERT デザート

デザート盛り合せ

コーヒー