

WELCOME AND FAREWELL PARTY PLAN

歓迎会 送別会プラン

PLAN C

DINNER
PARTY
STYLE
正餐形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

HORS D' OEUVRE オードブル

昆布しめ鯛と春野菜の菜園風、苺のソースで

SOUP スープ

季節野菜のポタージュ

POISSON 魚料理

鯖のムニエル、春キャベツのプレゼと菜の花と共に

VIANDE 肉料理

国産牛肉のグリル、新じゃがのフリット添え 赤ワインソース

BREAD パン

本日のブレッド

DESSERT デザート

ホテルパティシエ季節のデザート

コーヒー

WELCOME AND FAREWELL PARTY PLAN

歓迎会 送別会プラン

PLAN C

BUFFET
STYLE
ブッフェ形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

COLD DISHES 冷製料理

カツオのたたきと香味野菜のサラダ仕立て

スモークサーモンと春野菜の菜園風

コールミートの盛り合わせ

鶏ムネ肉のサラダバンバンジー仕立て

ミックスサンドウィッチ

コブサラダ

HOT DISHES 温製料理

鶏もも肉の山葵マヨネーズ焼き グリル野菜添え

アングス牛のグリル テリヤキソース

豚肩ロース肉のグリルガーリック醤油ソース

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

DESSERT デザート

ケーキ盛り合せ / プリン
パンナコッタ / フルーツ盛り合わせ

コーヒー

WELCOME AND FAREWELL PARTY PLAN

歓迎会 送別会プラン

PLAN C

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
本日のミートアベタイザー
本日のシーフードアベタイザー

PASTA パスタ

春野菜のペンネクリームソース

POISSON 魚料理

真鯛のソテー 梅のリゾットと共に

VIANDE 肉料理

オレガノ牛フィレ肉のグリル グリーンペッパーソース
新じゃがのフリットを添えて

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