

忘新年会 プラン

DINNER
PARTY
STYLE
正餐形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

PLAN C

AMUSE アミューズ

食前のお楽しみ

HORS D' OEUVRE オードブル

蟹とリンゴのサラダ
シャルロット仕立て 雲丹添え

SOUP スープ

季節野菜のポタージュ

POISSON 魚料理

寒ブリとオマール海老のソテー 季節の野菜添え
ブルブランソース

VIANDE 肉料理

黒毛和牛フィレ肉のグリル フォアグラ添え
トリュフのソース

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

忘新年会 プラン

BUFFET
STYLE
buffet形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

PLAN C

COLD DISHES 冷製料理

季節の魚のカルパッチョ サラダ仕立て

鶏モモ肉と茸のマリネ

ピンチョス各種盛り合せ

2種のサンドウィッチ盛り合わせ

季節の彩りサラダ

HOT DISHES 温製料理

鶏モモ肉のグリル 香草パン粉焼きマスタードソース

豚肩ロースのトマト煮込み 季節の野菜添え

サーモンと季節野菜のグリル バルサミコソース

季節のパスタ

本日のピラフ

本日のグラタン

黒毛和牛フィレ肉のグリルステーキとフォアグラのソテー

DESSERT デザート

ホテルパティシエの季節のデザート各種
季節フルーツ盛り合わせ

コーヒー

忘新年会 プラン

ON TABLE
BUFFET
STYLE
卓上盛り込み形式

※EXAMPLE MENU メニュー例

PLAN C

HORS D' OEUVRE オードブル

季節のオードブル4種盛り合せ

PASTA パスタ

季節の野菜のペンネ スープ仕立て

POISSON 魚料理

寒ブリと小海老のソテー 焦がしバターとレモンのソース

VIANDE 肉料理

黒毛和牛フィレ肉のグリル 季節の野菜添え
和風オニオンソース

BREAD パン

本日のブレッド

DESSERT デザート

ホテルパティシエの季節のデザート各種

コーヒー