

《婚礼二次会 参考メニュー例》

		20名	40名	60名
婚礼二次会プラン	冷製	ホテル特製オードブル盛合せ ステーキ・ブチマトファンター 玉子ワッフル・ロースビーフ・モリユ 魚介類のマネ・ステーキ チーズとサラダの盛合せ ミックスサンドウィッチ オープンサンドウィッチ	ホテル特製オードブル盛合せ ステーキ・ブチマトファンター 玉子ワッフル・ロースビーフ 魚介類のマネ チーズとサラダの盛合せ ミックスサンドウィッチ オープンサンドウィッチ	ホテル特製オードブル盛合せ ステーキ・ブチマトファンター 玉子ワッフル・ロースビーフ・モリユ 魚介類のマネ・ステーキ チーズとサラダの盛合せ
	温製	/	若鶏のソテー 茸のアラクレーム ボークのジャポネイズソース和え ミニ春巻き/シュウマイ	若鶏のソテー 茸のアラクレーム ボークのジャポネイズソース和え ミニ春巻き/シュウマイ 鱸のムニエル アーモンド風味
	デザート	フルーツとプチケーキ盛合わせ コーヒー	フルーツとプチケーキ盛合わせ コーヒー	フルーツとプチケーキ盛合せ コーヒー
婚礼二次会プラン+パーティー料理にグレードアップ	冷製	マリネ各種とサラダ添え ステーキ・鯖・ステーキ バスサラダ・ミックスサラダ サンドウィッチの盛合せ オープンサンド・ミックスサンド・ピザサンド 茶蕎麦 薬味添え	マリネ各種とサラダ添え ステーキ・鯖・ステーキ バスサラダ・ミックスサラダ・ロースビーフ サンドウィッチの盛合せ オープンサンド・ミックスサンド・ピザサンド 巻き寿司 茶蕎麦 薬味添え	スモークサーモン モリユ レモン添え マリネ各種とコールドミート ブロッコリー・椎茸・鯖・パイ貝・ツルネ・ジュ ビーフ・ロースビーフ・ステーキ・ステーキ サラダバー 5種類盛合せ サンドウィッチの盛合せ オープンサンド・ミックスサンド・ピザサンド 本日のパスタ 茶蕎麦 薬味添え
	温製	若鶏のフリカッセ 茸風味 トマトと茄子のチーズ焼き 小海老のクリームスフレ 浅蜷と野菜のラタトゥユ仕立 本日のパスタ	若鶏のフリカッセ 茸風味 トマトと茄子のチーズ焼き 小海老のクリームスフレ 浅蜷と野菜のラタトゥユ仕立 本日のパスタ	若鶏のフリカッセ 茸風味 トマトと茄子のチーズ焼き 小海老のクリームスフレ 浅蜷と野菜のラタトゥユ仕立 鱸のムニエル 海肝風味
	デザート	フルーツ各種 オゾン・キウイフルーツ・パイナップル ホテル特製プチケーキ コーヒー	フルーツ各種 オゾン・キウイフルーツ・パイナップル ホテル特製プチケーキ コーヒー	フルーツ各種 オゾン・キウイフルーツ・パイナップル ホテル特製プチケーキ コーヒー

※パーティー料理にグレードアップはお一人様 800円ご追加の場合の参考メニュー（800円～ご予算に応じて承っております。）

※ご参考メニューとなります。ご人数様・季節や仕入状況によってメニュー内容は異なりますので予めご了承下さいませ。

～2013.3.31まで有効