

当ホテルでご婚礼のお客様限定二次会プラン

AFTER WEDDING PARTY

ご利用期限:2017年4月1日~2018年3月31日

※ 30名様以上でご利用いただけます。

※ 最終ご利用可能時間(受付18:30~ スタート19:00~ 2時間制)

プランA

お一人様 6,500円

●会場費

●お料理 (洋食ビュッフェスタイル)

<冷製料理>

コールミート盛り合わせとハート野菜のピクルス
スモークサーモンと生ハム メランジェ野菜
ロースハムとポテトサラダ(お花畑仕様)
ミックスサンド パケットサンド

<温製料理>

若鶏の唐揚げ フライ盛り合わせ フライポテト
ソーセージ盛り合わせ
豚バラ肉トマト煮込み 鶏もも肉のフリカッセ 紅白仕立て
パスタ料理2種
ピラフ

<デザート>

各種ケーキ マカロン ホテル特製プリン フルーツゼリー2種

小さな珈琲

※メニュー内容は変更になる場合がございます。

●お飲物

ビール
ソフトドリンク(オレンジジュース・ウーロン茶・カルピス・コーラ
アップルジュース・グレープフルーツジュース・ジンジャーエール)
チューハイ(梅、レモン)
カクテル2種(ジン・カシス)、赤ワイン、白ワイン
※1アイテム追加415円

●音響・照明 (マイク2本含む)

プランB

お一人様 8,000円

●会場費

●お料理 (和洋ビュッフェスタイル)

<小鉢>

季節のカクテルグラス盛り

<海の御馳走お造りで>

鯛 鮪 烏賊 紅白あしらい 芽紫蘇 山葵

<焼物>

若鶏柚子胡椒焼 焼野菜 彩りパブリカ

<大皿>

合鴨燻製黒胡椒風味 檸檬 胡瓜たたき ミニトマト

<揚物>

海老変わり揚げ 鯛磯香揚げ 里芋彩り揚げ 旬菜いろいろ 色塩

<寿司>

創作にぎり盛り合わせ

<冷製料理>

コールミート テリヌ盛り合わせ ハート野菜ピクルス
スモークサーモン ポテトサラダ(お花畑仕様)
モザレラミルクチェリーとプチトマトの紅白サラダ
ミックスサンド パケットサンド

<温製料理>

白身魚とサーモンの紅白蒸し 2種のソース
シーフードグラタン
ホテル特製鶏の唐揚げ あぶりチキン ポテトフライ
ソーセージの盛り合わせ

<デザート>

各種ケーキ マカロン ホテル特製プリン フルーツゼリー2種

小さな珈琲

※メニュー内容は変更になる場合がございます。

●お飲物

(全アイテムフリードリンク)

ビール
ソフトドリンク(オレンジジュース・ウーロン茶・カルピス・コーラ
アップルジュース・グレープフルーツジュース・ジンジャーエール)
チューハイ(梅・レモン)・カクテル3種(ジン・カシス・カンパリ)
赤ワイン、白ワイン、梅酒、ウイスキー

●音響・照明 (マイク2本含む)

特典

・ホワイトボード、司会台
プチギフト用かご貸出し無料!!
☆40名様以上でビンゴゲーム機
貸出し無料!!(カード付き)

さらに!!

Bプランご利用のお客様には
新郎・新婦様分 料金無料!!

— 未成年の方の料金について —

★0歳~3歳 無 料
★4歳~小学生 お一人様2,000円
★中学生 お一人様4,300円
★高校生以上は大人料金を頂戴致します。

— 当日追加の料金について(ドリンク代のみ) —

★Aプラン お一人様2,500円
★Bプラン お一人様3,000円