

2019年 歓送迎会プラン メニュー例

Aプラン

冷製

オードブル盛り合わせ
スモークサーモン
コールミート盛り合わせ
鮭のお刺身

温製

シュウマイと海老蒸し餃子
串揚げ盛り合わせ
ブリのソテー 香草パン粉焼き
ローストビーフ 和風ソース
焼きそば

デザート

フルーツ盛り合わせ
アイスクリーム
コーヒー

Bプラン

冷製

海老と野菜のテリーヌとポークパテ
国産牛イチボの炙り焼き おろしポン酢添え
ノルウェー産サーモンのマリネ カルパッチョ仕立て
ローストカナールの冷製 サラダ仕立て
鮭と甘海老のお刺身

温製

小フグとしし唐の天ぷら ピンク塩添え
信玄鶏もも肉のグリル 木ノ子ソース
真鯛の唐揚げ 蟹入り中華あんソース
ローストビーフ 和風ソース
アサリとほうれん草のスパゲッティ

デザート

フルーツ盛り合わせ
プチケーキ2種
コーヒー

Cプラン

冷製

和洋オードブル盛り合わせ
国産牛ロース かぶりの炙り焼き おろしポン酢添え
ノルウェー産サーモンと帆立貝柱のマリネ カルパッチョ仕立て
鴨肉の和風仕立て 彩り野菜のサラダと共に
お刺身2種盛り合わせ

温製

天ぷら2種盛り合わせ
海老と烏賊のチリソース煮
骨付き豚ロース肉のグリル グレイビーソース
真鯛のパイ包み焼き 白ワインソース
国産牛ランプ肉のステーキ 和風ソース

デザート

フルーツ盛り合わせ
デザート盛り合わせ
コーヒー

Dプラン

冷製

和洋オードブル盛り合わせ
国産牛ロース かぶりの炙り焼き おろしポン酢添え
ノルウェー産サーモンと帆立貝柱のマリネ カルパッチョ仕立て
鴨肉の和風仕立て 彩り野菜のサラダと共に
お刺身2種盛り合わせ

握り寿司

温製

天ぷら2種盛り合わせ
海老と烏賊のチリソース煮
骨付き豚ロース肉のグリル グレイビーソース
真鯛のパイ包み焼き 白ワインソース
国産牛ランプ肉のステーキ 和風ソース

デザート

フルーツ盛り合わせ
デザート盛り合わせ
コーヒー