

ホテルモンテ銀座 2024.3.1(金)~2024.5.31(金)

春の歓送迎会プラン

いずれかのお料理とフリードリンクを組み合わせでお申込み下さいませ

例)6000円のビュッフェ料理+3000円のドリンクで合計9,000円税込みプラン

ビュッフェ 【6000円】

彩り豊かな前菜3種盛り合わせ
鶏胸肉の棒棒鶏風
スモークサーモンとアーリーレッド 色とりどり花のサラダ
コールドミート盛り合わせ
鯖とアスパラガスのグリル ケッパーとオリーブのソース
若鶏もも肉と焼きナスのチーズグラタン
豚ロース肉のタンドリー風ロースト ターメリックライス
中華風ちまきとタコのフリットに桜の香り
ソーセージときのこのトマトソーススパゲッティ
デザート&フルーツ
コーヒー

ビュッフェ 【8000円】

彩り豊かな前菜3種盛り合わせ
豚バラ肉の冷製しゃぶしゃぶ
スモークサーモンとクロッフル 色とりどり花のサラダ
フルーツマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
コールドミート盛り合わせ
メパルのポワレ アスパラガスのリゾットとソース
アメリカーナ
蟹爪と海老のフリット タルタルソース
若鶏もも肉と焼きナスのチーズグラタン
牛ロースのグリル 西洋わさびソース
春の訪れ 山菜と魚介の和風スパゲッティ
ポークカツカレー
デザート&フルーツ
コーヒー

卓盛り 【6000円】

※テーブル中央に大皿盛りのお料理の事でございます

サーモンとまぐろたたきの和風サラダ仕立て
アスパラガスのキッシュ 厚切りベーコンのグリルとともに
しらすと春キャベツのスパゲッティ
鯖の幽庵焼きと出汁巻き玉子
豚ロース肉のロースト 蜂蜜とマスタードのソース
小海老のナシゴレン
オレンジのガトーにフルーツを添えて
コーヒー

コース料理 【10000円】

シャルキュトリと色とりどり花のサラダ
サーモンとホタテのマリネ アヴォカドのコンディメント 柑橘香るヴィネグレット
じゃがいものポタージュとほうれん草のラヴィオリ
春を告げるメパルのポワレ アスパラガスのリゾットとソース・アメリカーナ
国産牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフとマッシュルームのソース
パンとバター
華やかなデザート3種の盛り合わせ
コーヒー

食材当仕入れ都合上予告なく変更させていただく可能性もございます、予めご容赦くださいませ

ドリンクプランA【3000円】

ビール・赤白ワイン・ウイスキー・ハイボール・焼酎・ウーロン茶・オレンジジュース

ドリンクプランB【4000円】

スパークリングワイン(乾杯のみ)・プレミアムビール(エビスまたはプレミアムモルツお任せとなります)
赤白ワイン・ウイスキー・ハイボール・焼酎
ウーロン茶・オレンジジュース

ドリンクプランC【5000円】

スパークリングワイン(乾杯のみ)・プレミアムビール(エビスまたはプレミアムモルツお任せとなります)
赤白ワイン・ウイスキー・ハイボール・焼酎
カクテル(カシス・カンパリ・ジン)・日本酒
ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

ビュッフェ可能オプション
ローストビーフ
ワゴンカuttingサービス
2,530円×30人分~

デザートビュッフェへ変更差額
2,300円×30人分~

寿司桶
1桶10人前 12,650円~