

紫紺館椿山荘パーティープラン

Party Plan 2022年9月▶11月

6F 貸し切りパーティー
御予約承り中

【6,000円パーティープラン】 フリードリンク2時間付

茸と生ハム ほうれん草のキッシュ
炙り鰹のカルパッチョ トマトと生姜のラヴィゴットソース
パテドカンパーニュ

アンチョビポテトと鶏もも肉の唐揚げ
真鯛の白ワイン蒸し ヴァンプランソース
茄子とベーコンのポモドーロ ショートパスタ
低温調理したイペリコ豚のグリル 粒マスタードソース

五目ちらし寿司

ケーキ盛り合わせ

【8,000円パーティープラン】 フリードリンク2時間付

茸と生ハム ほうれん草のキッシュ
香草香る自家製サーモンマリネ シトラスカルパッチョ
シャルキュトリー盛り合わせ

南瓜とチーズのフラン コンソメロワイヤル風
平目のプレゼ マッシュルームとトマトのクリームソース
鶏もも肉のロースト 栗と根菜のフリカッセ
魚介とトマトのベスカトーレ ショートパスタ
牛ロースステーキ 赤ワインソース

海鮮ちらし寿司

ケーキ盛り合わせ
フレッシュフルーツ盛り合わせ
コーヒー

【10,000円パーティープラン】 フリードリンク2時間付

鮪とサーモン 2色のカルパッチョ シトラスビネグレット
ローストした合鴨胸肉と根菜のサラダ ハルサミソース
シャルキュトリー盛り合わせ
フランス産チーズセレクション

ギリシャ風ムサカ 野菜とミートソースの重ね焼き
鶏もも肉のロースト 栗と根菜のフリカッセ
平目のプレゼ マッシュルームとトマトのクリームソース
低温調理したイペリコ豚のグリル 粒マスタードソース
黒トリュフとベーコンのカルボナーラ ショートパスタ
A3黒毛和牛のサーロインステーキ マデラーソース

海鮮ちらし寿司

ケーキ盛り合わせ
フレッシュフルーツ盛り合わせ
コーヒー

*季節・仕入れ状況により、料理内容を変更させて頂く場合がございます、予めご了承下さいませ。

【フリードリンク2時間】

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

※お一人様500円追加で生ビールサーバーをご用意いたします

※フリードリンクの延長料金は30分につき
別途お一人様500円にて承ります



【注意事項】

ご開催に関して

1. 貸し切りでのご利用はご利用金額平日12万円、土日15万円より承ります。
2. プッフェスタイルでのご利用となります。(会場定員50名様)
3. ご宴会時間は2時間制です。延長の場合は30分につき5,000円頂戴いたします。(フリードリンクの延長料金は30分につき別途お一人様500円にて承ります。)
4. ご利用金額にはお料理代、フリードリンク代、消費税が含まれています。
5. 会議室等が隣接しております関係上、楽器や合唱など外部に音が響く行為はお断りさせて頂いております。
6. 貸し切りのご予約は12か月前まで承ります。

変更またはキャンセルに関して

1. 人数、料理プランのご確定は一週間前までにお電話にてお願いいたします。
2. キャンセル料はご開催日の1ヶ月前から宴席料金の10%、14日前で宴席料金の30%、一週間前で宴席料金の50%、3営業日前で宴席料金の全額が発生いたします。
又、当日の人員減に関しましてはご予約の人数分の料金を頂戴いたしますのでご了承願いますようお願い申し上げます。
3. 開催日の変更またはキャンセルの場合は再度申請書を送付していただく場合がございますが事前にお電話にてお申し付けください。