

忘年会・新年会プラン

2010.12.1～2011.1.31

Buffet ブッフェ又は卓盛りブッフェ

Course フレンチコース

7,000yen ◆ 9,000yen ◆ 11,000yen

Free Drink
フリードリンク

ビール・ウイスキー・ハイボール・麦芋焼酎・オレンジジュース・ウーロン茶

特典

50名様以上のご利用で

●レストランペアディナー券(1組様分)プレゼント

●11,000円プランご利用の場合、乾杯用スパークリングワインをプレゼント

7,000円プラン
メニュー例
(ブッフェ)

- 水菜、レタスとロースハム、クリスマスベーコンのサラダ仕立て
- 海の幸と野菜類のメランジェ、フレンチドレッシング和え
- 柿と大根スライスのクリーム和え、あさつきとアーモンドの香り
- 焼き豚と野菜類のサラダ風、オレンジ添え
- 蒸し若鶏の胸肉、チェダーチーズ、さつまいもフライと野菜類の和風ドレッシング
- 季節のフルーツ盛り合わせ
- ハムとチーズの温かいサンドイッチ
- 海の幸と白菜トマト風味のグラタン仕上げ
- 白身魚のソテーと野菜るのチーズ焼き添え、バルサミコ酢とケッパーの香り
- 若鶏ソテーと野菜入りのカレー風味、アーモンド、レーズン入りバターライス
- シボラタソーセージ入りシェパードパイ
- 仔牛フィレ肉のパン粉付けソテー、ブロッコリー入りスパゲティ添え
- デザート盛り合わせ&コーヒー

11,000円プラン
メニュー例
(フレンチコース)

- オマール海老、マリネサーモンの表面焼きと野菜類のテリーヌ
クーリトマトと小サラダ添え
- 甲殻類、トマトフォンデュのブルギニオン風仕上げ、ココット入り
- 海の幸、魚すり身のクネル、野菜のナージュ風仕上げ パイ包み焼き
- 牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース、野菜類の重ね焼き添え
- マンゴープディング、フルーツ類と白ワインゼリー添え
- コーヒー&パン

●月・火のご宴席は、6,000円プランもご用意しております。詳しくは係までお問合せください。

オプション

●フリードリンクのアイテム追加は、1アイテム/500円、2アイテム/800円、3アイテム/1,000円(いずれも1名様料金)にて承ります。

追加可能アイテム……赤白ワイン、日本酒、カクテル

●ウェルカムドリンクの追加は、1名様315円にて承ります。

※表示価格は税金・サービス料込みです。

※すべてのプランには会場費・音響照明費・料理・飲物・税金・サービス料が含まれております。

※ご利用はいずれのプランも、着席及びコーススタイルは20名様以上、立食スタイルは30名様以上で承ります。

※ご利用時間は2時間以内とさせていただきます。

※ご人数・ご予算はご相談承ります。

お問い合わせ ホテルモンテ レ・スール大阪【宴会営業部】

TEL. 06-6944-7219 FAX. 06-6944-7198

〒540-0001 大阪市中央区域見2丁目2番22号

http://www.hotelmonterey.co.jp/lasoeur_osaka/

