



# グランヴィア パーティー プラン

## BASIC BANQUET PLAN



### プラン **B** 和洋カクテルブッフェ

#### MENU

##### 冷製料理

ホタテ貝のグリルとラタトゥイユ  
キャロットのムース 甲殻類のジュレ  
スモークサーモン オニオンと苦み野菜のサラダ  
コールミートとマリネ野菜  
いかのオリーブソース  
彩とりどりのサラダとアボカドのディップ

##### 温製料理

白身魚のポワレ サフラン風味のスープ仕立て  
エビとズッキーニのオリーブオイルソテー  
チキンソテー トマトドレッシングで  
豚肉のロースト 黒酢とパイナップルのソース  
鮭と高菜のピラフ  
揚げ物盛り合わせ

##### デザート

フルーツ  
デザート  
コーヒー

##### 和 食

温そば  
にぎり寿司 (桶)

※メニュー内容や食材の産地等は入荷状況により、変更になる場合があります。

2023年4月現在





# グランヴィア パーティー プラン

## BASIC BANQUET PLAN



### プラン **B** 和洋卓上ブッフェ

#### MENU

##### 冷製料理

スモークサーモン オニオンと苦み野菜のサラダ

イカとポテトの黒酢マスタードソース

生ハムとモッツアレラチーズ バジル風味

##### 温製料理

白身魚のポワレ ハーブと白ワインのアクアパッツァ風

チキンのソテー オニオンビネガーソース

豚肉と白いんげん豆の煮込み

##### デザート

デザート

##### 和食

温そば

にぎり寿司

※メニュー内容や食材の産地等は入荷状況により、変更になる場合があります。

2023年4月現在





# グランヴィア パーティー プラン

## BASIC BANQUET PLAN



### プラン **B** 洋コース

#### MENU

サーモンの軽い燻製 お野菜のコンディマンとディルクリーム

カボチャのクリームスープ ミルクのムースとオリーブのパウダー

スズキのポワレ ポワローのフォンデュ添え

牛フィレ肉のグリル ポテトのグラタン添え グリーンペッパーのソース

デザート

パン、バター

コーヒー

※メニュー内容や食材の産地等は入荷状況により、変更になる場合があります。

2023年4月現在

