

# BUFFET PARTY PLAN

TC フォーラム AP 貸会議室【AP 名古屋限定】



2023.4.1 → 2024.3.31

お一人様

全 10 品 **¥ 6,000** (税別) plan

*Cold Selection*

30 名様より承ります

- ・白身魚のエスカベッシュ
- ・スモークサーモン リーフサラダ添え
- ・チキンフリットの南蛮風 タルタルソース添え
- ・ローストポーク カポナータソースで
- ・玉子と野菜のサンドウィッチ
- ・本日のデザート

*Hot Selection*

- ・チキングリル ハニーマスタードソース
- ・トマト風味のポークシチュー
- ・和風ペロンチーノ  
(トマトソースパスタ or おろし蕎麦 or ソース焼きそばへ変更可能)
- ・五目炒飯  
(ジャンバラヤ or 海老ピラフ or かやくご飯 or 飲茶 3 種へ変更可能)

フリードリンク《120 分制》

- ◆ビール (中瓶) サントリー ザ・プレミアム・モルツ
- ◆焼酎 (麦・芋)
- ◆ウイスキー
- ◆ワイン (赤・白)
- ◆日本酒 (一合)
- ◆レモンサワー
- ◆オールフリー
- ◆烏龍茶
- ◆オレンジジュース

※料金には御料理代・御飲物代・お部屋代・什器備品代・サービス料・サービススタッフ費が含まれます。

※フリードリンクのみの人数追加は、お一人様 /2,000 円 (税別) を頂戴いたします

※御料理は季節や仕入状況により変更の可能性がございます。

※パーティのご用命、料理内容の変更はご利用日の 10 日前までに、

ご人数の変更は土日祝日を除く 4 日前までにご連絡下さい。

※期近・当日の変更には対応出来ない場合がございます。

お一人様

全 11 品 **¥ 7,000** (税別) plan

*Cold Selection*

30 名様より承ります

- ・白身魚のエスカベッシュ
- ・スモークサーモン リーフサラダ添え
- ・揚げ鶏の油淋鶏ソース
- ・ローストポーク グリル野菜とグレービーソースで
- ・ローストビーフ シャリアピンソース
- ・玉子と野菜のサンドウィッチ
- ・本日のデザート

*Hot Selection*

- ・白身魚のワイン蒸し ブールブランソース
- ・トマト風味のポークシチュー
- ・和風ペロンチーノ  
(トマトソースパスタ or おろし蕎麦 or ソース焼きそばへ変更可能)
- ・五目炒飯  
(ジャンバラヤ or 海老ピラフ or かやくご飯 or 飲茶 3 種へ変更可能)