

アーセンティア迎賓館〈浜松〉

Premium Party Plan



Buffet Premium Buffet Plan

ブッフェ料理+飲み放題

お一人様 ¥ 7,700~(税込)

2時間制

Premium Course Plan

コース料理+飲み放題

お─人様 ¥ 8,800~ (税込)

Course

2時間制

サービス料込

[飲み放題メニュー] 瓶ビール、赤・白ワイン、ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジ) ※オプションで種類の追加可能 (日本酒、焼酎、ウィスキー、カクテル etc…) お一人様 ¥ 1,100~ (税込)

ご予算・料理形式は、お気軽にご相談ください



各種宴会のほか会議やイベント、撮影などご予算・ご要望に合わせてご提案いたします。 少人数の際もお気軽にご相談ください。



PLAN A ¥7.700 (稅込) ¥8.800 (税込) PLAN B PLAN C ¥11,000 (稅込)

※お一人様の料金 ※サービス料込

Course Premium Course Plan コース料理+飲み放題 2時間制

PLAN A ¥8.800(税込) PLAN B ¥11,000 (稅込) PLAN C ¥13,200 (稅込)

※お一人様の料金 ※サービス料込

PLAN B

〈冷製料理〉

〈温製料理〉

野菜のムースと鮮魚のタルタル

シェフ特製パスタ<A>

魚介のジュレ

シェフ特製パスタ

バーニャカウダ

海のパエリア

エスカベッシュ

鮮魚のアクアパッツア

トマトバジルのカッペリーニ

白身魚のパイ包み焼き 香草トマトソース

フィッシュアンドチップス

バターライスを詰めた

野菜のマリネとオリーブ

ローストチキン

生ハム

国産ポークの蜂蜜ロースト 黒胡椒風味

牛肉のリエット

牛肉のブロシェット

ニース風サラダ

サラダリヨネーズ

野菜のロースト添え

〈 デザート 〉

デザート盛り合わせ

PLAN B

〈前菜〉

魚介のマリネと生ハムのサラダ仕立て チーズのチュイルを添え、レモン風味のソース

〈スープ〉

季節野菜のポタージュ

〈お魚料理〉

牛肉とキノコのパイ包み焼き 滑らかな野菜のピュレ添え ほんのりと甘いマデラ酒のソースで

〈デザート〉

本日のデザートと季節のフルーツ

コーヒー又は紅茶

ブッフェまたはコース料理/フリードリンク2時間(ビール、赤・白ワイン、ソフトドリンク)/会場使用料/音響・映像設備使用料/サービス料込(2時間制) ※メニューは参考例となります ※最低保証人数は会場により異なりますのでお問合せください

// フリープラン //

イベント・会議貸し 全館貸切

サービス料 (12%別途) 音響・映像設備使用料¥33,000 (税込)

1Hプラン	¥ 55,000 (税込)
8日プラン	¥ 330,000 (税込)
14H プラン	¥ 550,000 (税込)

スチール・ムービー /1H 撮影貸し ¥ 22,000 (税込)

アーセンティア迎賓館 浜松

〒430-0913 静岡県浜松市中央区船越町33-15 TEL 0120-981-812

- 浜松駅バスターミナル⑩乗り場 2番系統 早出行バス→天王森下車 徒歩5分
- JR浜松駅北口より車で7分
- 東名高速道浜松ICより車で10分(柳通り沿い)
- 駐車場:60台 無料
- 収容人数:着席120名 立食150名



株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ [宴会営業 担当窓口]



0120 - 981 - 812 ye 10:00 \sim 18:00

e-mall houjin-ml@tgn.co.jp

HP https://www.tgn.co.jp/p_party/

検索はこちら T&G 宴会 Q

