

アーヴェリール迎賓館〈岡山〉

Premium Party Plan



Premium Buffet Plan

Buffet

ブッフェ料理+飲み放題 お-人様 ¥ 6,600~(税込) 2時間制

サービス料込

Premium Course Plan

コース料理+飲み放題

お一人様 ¥ 8,800~(税込)

Course

2時間制

サービス料込

ドリンク

[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・・・・ おー人様 ¥ 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 ¥6,600 (税込) ¥8.800 (税込) PLAN B PLAN C ¥11,000 (稅込)

2時間制 ※お一人様の料金 ※サービス料込 Premium Course Plan コース料理+飲み放題 2時間制

Course

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

野菜のマリネとオリーブ 生ハム

バターライスを詰めた ローストチキン

国産ポークの蜂蜜ロースト 黒胡椒風味

牛肉のリエット

ニース風サラダ

サラダリヨネーズ

牛肉のブロシェット 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〉

旬魚のブレゼ プロヴァンサル風 サフランを香らせて

〈お肉料理〉

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!	IJ
			- (1111) ()

音響・映像設備使用料¥33,000 (税込)

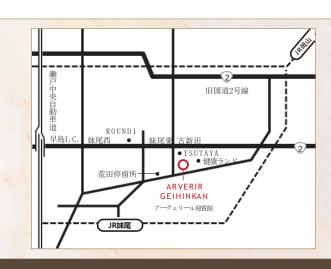
1Hプラン	¥ 55,000(稅込)
8日プラン	¥ 330,000 (税込)
14H プラン	¥ 550,000 (税込)

スチール・ムービー /1H 撮影貸し ¥ 33,000 (税込)

アーヴェリール迎賓館 岡山

〒701-0204 岡山県岡山市南区大福342 TEL 086-282-8140

- JR岡山駅より車で20分 JR妹尾駅より車で5分
- ●下電バス・両備バス荒田停留所下車(岡山児島線沿い)
- 駐車場:74台 無料
- 収容人数:着席120名 立食200名



株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ [宴会営業 担当窓口]

 $086 \hbox{-} 282 \hbox{-} 8140$ ¥8 10:00 \sim 18:00

検索はこちら T&G 宴会Q



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

会場のご案内