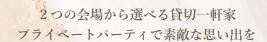


ベイサイド迎賓館〈長崎〉

# Premium Party Plan



# Special Present 🗸

## 全館貸切

ガーデンや控え室の使用料もすべて無料

# プロジェクター

音響関係の設備使用料も無料





Course 3

#### Premium Buffet Plan

ブッフェ料理+飲み放題 お-人様 ¥ 6,600~(税込) Buffet 3

2時間制

サービス料込

Premium Course Plan

コース料理+飲み放題

お─人様 ¥ 8,800~ (税込)

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 (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<B>

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

牛肉のブロシェット 野菜のロースト添え

ニース風サラダ

サラダリヨネーズ

〈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	L
全負	À	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)
8H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)

# ベイサイド迎賓館 長崎

〒850-0936 長崎県長崎市浪の平町91 TEL 095-811-4690

- JR長崎駅より車で10分(国道499号線沿い)
- 駐車場:60台 無料

会場のご案内

● 収容人数:ホワイトハウス 着席137名 立食200名 ヴィクトリアハウス 着席155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]

095 - 811 - 4690 ¥8 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

