

アーセンティア迎賓館〈柏〉

## Premium Party Plan



Premium Buffet Plan

Buffet 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

[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) 

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。

Buffet Premium Buffet Plan ブッフェ料理+飲み放題

PLAN A ¥7,700 (稅込) ¥9,900 (稅込) 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

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 (税込) PLAN C ¥13,200 (稅込)

※お一人様の料金 ※サービス料込

PLAN A

〈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

バターライスを詰めた 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 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 A

〈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	٠	会	議	貸	L
	全红	馆1	£ t	IJ		

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)

## アーセンティア迎賓館 柏

〒277-0005千葉県柏市柏251-1 TEL047-168-3033

●JR常磐線柏駅より車で5分

●駐車場:45台

●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]

 $01\overline{20}$  –  $\overline{39}$  –  $\overline{9700}$  #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



会場のご案内