

FEAST PARTY STYLE

～アクアテラス リヴァージュブランのご宴会～



THE PARTY 4種類のパーティプラン

【ビュッフェプラン】

PATY PLAN A

30名様より承ります

1名様/¥7,000(税サ込¥7,700)

MENU

冷製料理

自家製スモークサーモンのレモン添え
コールミート盛り合わせ
鶏胸肉のスーヴィット和風仕立て
真鯛の姿造り
季節のサラダ

温製料理

鮮魚のフリット
鶏モモ肉の香草パン粉焼き
ソーセージと野菜のポテ
鶏のから揚げとフライドポテト
豚肩ロース肉のトマト煮込み
本日のパスタ

デザート

アントルメ

【ビュッフェプラン】

PATY PLAN B

30名様より承ります

1名様/¥8,000(税サ込¥8,800)

MENU

冷製料理

自家製スモークサーモンのレモン添え
コールミート盛り合わせ
鶏胸肉のスーヴィット和風仕立て
お造り盛り合わせ
季節のサラダ

温製料理

鮮魚のフリット
鶏モモ肉のフリカッセ
ソーセージと野菜のポテ
鶏のから揚げとフライドポテト
豚肩ロース肉のロースト
本日のパスタ
ピラフ
飲茶
鳥賊のチリソース炒め

デザート

アントルメ
フルーツカクテル

【ビュッフェプラン】

PATY PLAN C

30名様より承ります

1名様/¥10,000(税サ込¥11,000)

MENU

冷製料理

自家製スモークサーモンのレモン添え
自家製テリーヌとコールミート盛り合わせ
鶏胸肉のスーヴィット和風仕立て
お造り盛り合わせ
海老のカクテル仕立て
季節のサラダ

温製料理

鮮魚のポワレサフラン風味
鶏モモ肉のフリカッセ
ソーセージと野菜のポテ
鶏のから揚げとフライドポテト
オーストラリア産牛ロース肉の鉄板焼き
本日のパスタ
ピラフ
飲茶
鳥賊のチリソース炒め
赤海老のソテーソースアメリカヌ

デザート

アントルメ
フルーツカクテル
チョコレートファウンテン

【フルコースプラン】

PATY PLAN C

6名様より承ります

1名様/¥10,000(税サ込¥11,000)

MENU

季節の前菜

季節のスープ

お魚料理

お肉料理

デザート

パン

コーヒー

【例】

オードブル盛り合わせ
季節野菜のポタージュ
真鯛のポワレ
白蛤のデュクセルとマティニョンレギューム
ナージュ仕立て
奥丹波鶏のトゥルト ソースパルト
季節のデザート
パン 2種
コーヒー

FREE DRINK Aプラン/Bプラン共通 ・ビール ・ソフトドリンク(各種) ・焼酎(麦、芋)

※料理は季節により変動致します

OPTION カラオケ、各種ゲーム、看板、装花、花束
司会者、演出など、ご要望に応じて手配します



AQUA TERRACE
RIVAGE BLANC
CELEBRATION BANQUET & CHAPEL

アクアテラス リヴァージュブラン
〒596-0014 大阪府岸和田市港緑町3-1
〔岸和田カンカンベイサイドモール海側〕〈営業時間〉平日11:00～18:00 / 土日祝10:00～20:00 〈定休日〉火曜日(祝日は営業)
www.rivageblanc.com

ご予約・お問合せ TEL **072-429-2500**