



琵琶湖マリオットホテル

PARTY PLAN

忘新年会のご案内

end of year party/new year party

PLAN "A" ￥8,000 (税サ込 ￥9,504)

PLAN "B" ￥10,000 (税サ込 ￥11,880)

FOOD

PLAN A

Buffet

- 和食 季節のお造り3種
旬野菜の煮びたし
旬の魚介の酒蒸し 特製鮎かけ
魚介と旬野菜の天麩羅
- 洋食 季節の小前菜4種
オードブルサラダ
魚介のマリネ
季節のフルーツとコールドカット
サーモンボワレ地野菜煮込み
国産豚の低温ロースト
パスタ 又はピラフ
- デザート 季節のフルーツ盛り合わせ
ホテルパティシエデザート
コーヒー

Wa course

- 前菜 旬の酒肴4種
椀物 季節の真丈 清汁仕立て
お造り 季節の品3種盛り
煮物 旬野菜の炊き合わせ
合肴 本日魚介の焼物又は揚物
止肴 本日の酢の物
食事 季節の御飯
留椀 赤味噌仕立て
水物 季節のゼリー

Sharestyle

- オードブル シーザーシュリンプサラダ
オードブル ワッフル&チキン
お造り 季節の品5種
焼き物 海鮮の宝楽焼き
煮物 旬野菜煮びたし
合肴 季節の天麩羅
肉料理 牛肉のロースト
お食事 寿司又は季節の御飯
デザート ホテルパティシエデザート

※buffetは立食となります。着席の場合は ￥1,180/1名様追加料金を頂戴致します

PLAN B

Buffet

- 和食 季節のお造り3種
国産豚冷しゃぶサラダ
国産鰻とタイ風春雨サラダ
きのこの茶碗蒸し トリュフ風味
旬野菜と魚介の天麩羅
寿司盛り合わせ
- 洋食 季節の小前菜4種
オードブルサラダ
魚介のマリネ
季節のフルーツとイタリア産生ハム盛り合わせ
ベーコンで包んだ 天使の海老と帆立のムース
本日の魚介のボワレ 季節の野菜添え
特製ローストビーフ
子羊背肉のペルシャード ラタトゥイユ添え
鴨胸肉のロースト オレンジソース
- デザート 季節のフルーツ盛り合わせ
ホテルパティシエデザート
コーヒー

Wa course

- 前菜 旬の酒肴4種
お浸ぎ 一口蕎麦
椀物 季節の真丈 清汁仕立て
お造り 季節の品3種盛り
温菜 旬野菜の炊き合わせ
焼物 本日魚介の焼物
合肴 季節の酢の物
食事 季節の御飯
留椀 赤出汁
水物 季節のゼリー

Course (Japanese & Western)

- オードブル 盛り合わせ
お造り 季節の品4種
スー プ 季節のスー プ
煮物 季節品
魚料理 季節魚介
グリル 牛ロースのステーキ
お食事 にぎり寿司3種 巻物2種
デザート 季節のデザート
コーヒ ー コーヒー

※buffetは立食となります。着席の場合は ￥1,180/1名様追加料金を頂戴致します

OPTION (50名様1式)

- 寿司カウンター ￥75,000(税サ込 ￥89,100)～
ローストビーフ ￥80,000(税サ込 ￥95,040)～
天婦羅カウンター ￥75,000(税サ込 ￥89,100)～
鉄板焼き(ステーキ) ￥75,000(税サ込 ￥89,100)～
蕎麦屋台 ￥30,000(税サ込 ￥35,640)～

BEVERAGE (free drink)

ビール(瓶・生)、ワイン、焼酎、ウイスキー、カクテル、日本酒、ソフトドリンク

PRIVILEGE (下記より2つお選びいただけます)

- ①無料送迎バス ④屋内プール利用券5枚(入浴・レンタルタオル付き)
②カラオケ ⑤乾杯用スパークリングワイン
③プラネタリウム招待券5枚