

コミコミ宴会プラン

5,500円(税サ込)

パーティースタイル
Party Style

立食・着席ビュッフェ
着席卓盛

料理
Cuisine type

和食
洋食

フリードリンクメニュー
Free Drink

ビール(瓶)*2時間
焼酎(麦・芋)
ウーロン茶
オレンジジュース

お料理、フリードリンク、会場使用料(2時間)が含まれたお得なパックです。
6名様よりご利用いただけます！



洋食/立食・着席ビュッフェメニュー (全11種)

コールドミートブラッターと色々ピクルス盛合せ
エスニック風サーモンのカルパッチョ
ボイルベジタブルとチキンのシーザーソース和え
フレッシュリーフサラダ
白身魚のミラネーズポモドリソース
牛ハラミのグリルカレーフレーバー ノードル添え

旬菜のブレゼと小海老の取り合わせ
チキンレッグの照り焼きポテト添え
ミックスピザ
ミックスサンドウィッチ
ブチケーキ



洋食/着席卓盛メニュー (全8種)

コールドミートブラッターとフレッシュ野菜の取り合わせ
エスニック風サーモンのカルパッチョ
ローストポークジンジャーソース
白身魚のワイン蒸し 昆布風味のソース
チキンのスタンレー パ스타添え
ミックスサンドウィッチ

ブチケーキ
デミコーヒー



和食/立食・着席ビュッフェメニュー (全9種)

先付	梅豆腐生湯葉添え振り柚子	浅鉢	沢煮風にゅうめん
前菜	鰯梅煮 菜の花おひたし チーズ餅	御飯	牛時雨巻寿司
御刺身	まつ貝、鮪八重造り、寒鰯平造り	水物	パイン 苺
焼着	白身魚幽庵焼、豆腐田楽二種焼、金平、矢生姜		
代皿	里芋変わり焼		
平皿	牛舌塩葱焼		



和食/着席卓盛メニュー (全6種)

御刺身	鮪八重造り、烏賊削身、まつ貝	御飯	蟹サラダ巻寿司
焼八寸	白身魚幽庵焼、ひじき出し巻き、蛤進上、 蓬、シラス明太和え、桜麩田楽焼、矢生姜	水物	季節の果物
揚物	海老香味揚げ、青唐、椎茸		
煮物	小蕪、厚揚げ、青菜		

※上記メニュー内容は一例です。季節や仕入れ状況により変更致しますので予めご了承ください。



HOTEL, BANQUET & RESTAURANT
ホテル **名古屋カーテンパレス**

ご予約・お問い合わせは、宴会受付係まで

〒460-0003 名古屋市中区錦三丁目 11-13

☎052(957)1027 (直通) <http://hotelgp-nagoya.com>