

忘新年会 パーティープラン

・2時間飲み放題付き・

2023
11/1(水)

▶ 2024
2/29(木)

10名様より承ります
(立食は30名様より)

写真はイメージです。

和食・中国料理の定休日によりお料理内容に変更がございます。(定休日:月・火 中国料理、水・木 和食)

和洋中卓盛り料理 9,000 プラン

オードブルの盛り合わせ 三種の味わい

蒸し鶏の胡麻ソース

二種蒸し点心

白身魚のハーブ焼き トマト風味 野菜ピラフ添え
プロヴァンス風ソース

ポークのオニオンチーズ焼きと
ハンバーグのテリヤキに
温野菜とスパイシーソースを添えて

十日町蕎麦 薬味添え

デザート

和洋中buffet料理 10,000 プラン

- ・ピンチョスとオードブルの取り合わせ
- ・海の幸の盛り合わせ オークラ風
- ・佐渡の荒波サーモンのムニエル
- ・海苔風味の焦がしバターソース
- ・ローストビーフ 西洋わさび風味のソース
- ・ポークのカツレツ “シュニッツェル”
- ・タンドリー風チキンのロースト
- ・エスニックピラフ添え
- ・ビーフと野菜入り和風スパゲティ
- ・デザート各種 ・フルーツ ・コーヒー
- ・二種蒸し点心 ・鶏肉の唐揚げ 葱生姜ソース
- ・海老のチリソース煮
- ・十日町蕎麦 薬味添え

*上記メニューは 50 名様で実施の場合

洋食コース料理 13,000 プラン

ノルウェーサーモンマリネのバラ仕立てと
小海老のマリネに野菜のアスピックを添えて
色とりどりのソースの味わいで

きのこやわ肌ねぎ入りフィヨンスープ 大葉風味

蛤のクリームグラタンと真鯛のボワレに
リゾットを添えて トマトとハーブのソース

ローストビーフとビーフシチューのハーモニー
マッシュポテトと彩り野菜添え
赤ワイン風味のソース

デザート

コーヒー

パンとバター

お飲み物 瓶ビール / 日本酒 / ワイン(赤・白) / ウイスキー / 焼酎
2時間フリードリンク チューハイ(レモン・ライム・巨峰・グレープフルーツ) / クランベリージュース / オレンジジュース
ウーロン茶 / 緑茶 / ノンアルコールビール

オプション *ノルウェーサーモンのマリネ レモン風味 ¥1,100
*香ばしく焼き上げたミートパイ パルサミコ風味 ¥1,200
お料理 *鉄板焼(ステーキ or シーフード) ¥1,900
*炎のデザート “チェリージュビレ” ¥900 他



オプション
その他 *お料理を個別盛でご用意 お一人様 ¥300

パーティープランは、立食・着席スタイルでのご用意が可能です。
ご予算に応じてプランのご提案をさせていただきますので
お気軽にご相談ください。



ホテルオークラ新潟

〒951-8053

新潟市中央区川端町 6 丁目 53 番地

TEL 025-224-6111(代)

<http://www.okura-niigata.co.jp>

・写真はイメージです。
・表示料金は全て消費税及びサービス料を含んでおります。
・食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申しつけください。
・仕入れの状況により、原産地、食材、メニューに変更がある場合がございます。

ご予約・お問い合わせ
ホテルオークラ新潟 営業部

☎ 025-224-6166