

2019

春

の宴会プラン



2019

3/1

金

5/31

金

春の歓送迎会、謝恩会の大切なおもてなしは、
ホテルならではのラグジュアリーなパーティプランで

SPRING PARTY PLAN

飲み放題 2時間付きプラン

着席円卓プラン
立食ビュッフェ
どちらでも可

6,000円

お一人様/税込

冷菜の盛合わせ

温菜の盛合わせ

ローストビーフのピンチョス

生ハムと春野菜のミモザ風サラダ

シーフードとアスパラガスのグラタン

真鯛と海老のオープン焼き

豚肉の香味揚げ 春野菜の黒酢あん

春色ばらちらし寿司

稲庭うどん

プチデザート盛り合わせと季節のフルーツ

5,000円

お一人様/税込

- 冷菜の盛合わせ
- 温菜の盛合わせ
- 彩りミックスサラダ
- ジャガイモとショートパスタの明太子風味グラタン
- カレイと野菜の香味揚げ
- 鶏肉と根菜いろいろ山椒焼き
- エスニック炒飯
- 稲庭うどん
- フルーツの盛合わせ

7,000円

お一人様/税込

- 冷菜盛合わせ
- 温菜盛合わせ
- かわり茶碗蒸し ウニ添え
- 海老のグラスカクテル キャビア添え
- ローストビーフのカルパッチョ風春野菜の彩りサラダ
- シーフードとアスパラのグラタン
- 真鯛と海老、ホタテ貝のオープン焼き
- 牛肉のロースト 春野菜とともに
- 特撰ばらちらし寿司
- 稲庭うどん
- プチデザート盛り合わせと季節のフルーツ

春の和会席プラン



飲み放題
2時間付き

お一人様 7,000円 税サ込

胡麻豆腐 うに そら豆/前菜三種/お造り盛り合わせ/桜鯛の小鍋潮仕立/白身魚の竹皮木の芽味噌焼き/春野菜とホタテ貝柱の天ぷら/豚肉のローストと季節野菜/春色ちらし寿司、小吸焼、香の物/和の甘味とフルーツ

飲み放題メニュー

瓶ビール、ワイン(赤・白)、焼酎(芋・麦)、ウイスキー、日本酒、ソフトドリンク、ウーロン茶

※上記は消費税込の金額です。仕入れ状況により一部メニューが変更になる場合がございます。上記以外にもご予算等アレンジは可能です。お気軽にご相談ください。※写真はイメージです



ホテルサンルート新潟

お問い合わせ・ご予約は宴会予約係まで TEL:025-246-6161

新潟県新潟市中央区東大通 1-11-25 <https://www.sunrouteniigata.jp/>



宴会場「芙蓉の間」