



ホテルヴィスキオ尼崎
宴会場個室プラン

秋の パーティー プラン

Autumn party plan

2023 9.1 FRI ▶ 11.30 TUE



※画像はイメージです。

ご料金

プレミアムプラン

Premium plan

- ・お料理 + デザート
- ・飲み放題

¥ 10,000

スタンダードプラン

Standard plan

- ・お料理 + デザート
- ・飲み放題

¥ 8,500

エコノミープラン

Economy plan

- ・お料理 + デザート
- ・飲み放題

¥ 7,000

プラン内容



< ご利用時間 >

2 時間



< 選べる形式 >

ブッフェ形式
または
卓盛り形式



< 飲み放題 >

ビール・焼酎・ウィスキー
ソフトドリンク

おひとり様
+500 円

ワイン・日本酒を追加

- 卓盛り形式は4名様より、ブッフェ形式は20名様より承ります。●メニュー内容は仕入れ状況などにより変更になる場合がございます。
- 宴会場のご利用は、原則として9:00～21:00までの間2時間とさせていただきます。時間外のご利用につきましては、割増料金が別途必要です。
- 会場の準備に関しましては、ご利用時間の前60分までお願いいたします。ただし、他のご宴会の開催状況により60分の確約ができない場合がございます。
- 表示価格は全て消費税を含みます。サービス料はいただいております。
- ご予約はご予約日の7日前までお願いいたします。●ご出席数とプランのご注文数は基本同数でお願いいたします。



メニュー例

卓盛形式

プレミアムプラン

サーモンマリネ ハーブレモンソース
キハダマグロの炙り ナンブラーガーリックソース
生ハムとバジルの香りのモッツアレラ
シーフードとポテトのマスタード風味

鯛のヴァブール ハーブクリームソース
豚ロースのカツレツ マスタードソース
シーフードと茸のトマトパスタ
ドライカレー
牛ロースステーキ オニオンソース

デザート各種

スタンダードプラン

キハダマグロの炙り ナンブラーガーリックソース
スモークハムとオニオンのサラダ レモン風味
シーフードとポテトのマスタード風味
カクテルサンドイッチ

白身魚のフリット ソースタルタル
鶏もも肉のディアブル風
和風茸パスタ
バターライス
豚ロース肉のグリル ハヤシソース

デザート各種

エコノミープラン

キハダマグロの炙り ナンブラーガーリックソース
スモークハムとオニオンのサラダ レモン風味
シーフードとポテトのマスタード風味
カクテルサンドイッチ

白身魚のフリット ソースタルタル
鶏もも肉のディアブル風
和風茸パスタ
焼飯

デザート各種

buffet形式

プレミアムプラン

サーモンマリネ ハーブレモンソース
キハダマグロの炙り ナンブラーガーリックソース
生ハムとバジルの香りのモッツアレラ
シーフードとポテトのマスタード風味
カクテルサンドイッチ
シーザーサラダ
スモークハムとオニオンのサラダ レモン風味
エスカベッシュ

鯛のヴァブール ハーブクリームソース
鶏もも肉のディアブル風
お魚のソテー 柚子の香りの野菜館
和風茸パスタ
春巻き
バターライス
豚ロース肉のグリル ハヤシソース
牛ロースステーキ オニオンソース

デザート各種

スタンダードプラン

キハダマグロの炙り ナンブラーガーリックソース
生ハムとバジルの香りのモッツアレラ
シーフードとポテトのマスタード風味
カクテルサンドイッチ
シーザーサラダ
スモークハムとオニオンのサラダ レモン風味
エスカベッシュ

白身魚のフリット ソースタルタル
鶏もも肉のディアブル風
お魚のソテー 柚子の香りの野菜館
春巻き
和風茸パスタ
バターライス
豚ロース肉のグリル ハヤシソース

デザート各種

エコノミープラン

キハダマグロの炙り ナンブラーガーリックソース
スモークハムとオニオンのサラダ レモン風味
シーフードとポテトのマスタード風味
カクテルサンドイッチ
シーザーサラダ

白身魚のフリット ソースタルタル
鶏もも肉のディアブル風
春巻き
和風茸パスタ
焼飯

デザート各種

状況により内容は変更させていただきます。