

ホテルヴィスキオ尼崎
宴会場個室プラン

春の パーティ プラン

2024 3.1 FRI ▶ 2024 5.31 FRI

※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 >

buffet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、buffet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分をお願いいたします。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せん。
- ご予約はご予約日の7日前までをお願いいたします。●ご出席数とプランのご注文数は基本同数をお願いいたします。



メニュー例

卓盛形式

プレミアムプラン

サーモンマリネ 柚子レモンソース
鯉のたたき ガーリックマスタードソース
生ハムとモッツアレラ トマトのサラダ
カクテルサンドイッチ

鯛のチーズ焼き ジェノベーゼソース
豚ロースのカツレツ マスタードソース
魚のソテーと春野菜 桜えびの和風館
牛ロースステーキ オニオンソース
ドライカレー

デザート

スタンダードプラン

鯉のたたき ガーリックマスタードソース
生ハムとモッツアレラ トマトのサラダ
カクテルサンドイッチ
春雨と鶏胸肉のサラダ

自身魚のチーズ焼き ジェノベーゼソース
鶏もも肉のフリット 青のり風味 タルタルソース
魚のソテーと春野菜 桜えびの和風館
豚ロースステーキ オニオンソース
焼飯

デザート

エコノミープラン

鯉のたたき ガーリックマスタードソース
スモークハムとキャベツのサラダ
カクテルサンドイッチ
春雨と鶏胸肉のサラダ

自身魚のチーズ焼き ジェノベーゼソース
鶏もも肉のフリット 青のり風味 タルタルソース
春野菜と桜えびの和風パスタ
焼飯

デザート

buffet形式

プレミアムプラン

サーモンの炙り 山葵ポン酢ソース
鯉のたたき ガーリックマスタードソース
生ハムとフルーツ
コールドビーフ
カクテルサンドイッチ
春雨と鶏胸肉のサラダ
スモークハムとキャベツのサラダ
エスカベッシュ

鯛のチーズ焼き ジェノベーゼソース
鶏もも肉のフリット 青のり風味 タルタルソース
魚のソテー 桜えびの和風館
春野菜とベーコンの和風パスタ
春巻き
豚ロースのカツレツ マスタードソース
牛ロースステーキ オニオンソース
ドライカレー

デザート各種

スタンダードプラン

鯉のたたき ガーリックマスタードソース
生ハムとバジルの香りのモッツアレラ
スモークサーモン レモンソース
カクテルサンドイッチ
春雨と鶏胸肉のサラダ
スモークハムとキャベツのサラダ
エスカベッシュ

鯛のチーズ焼き ジェノベーゼソース
鶏もも肉のフリット 青のり風味 タルタルソース
魚のソテー 桜えびの和風館
春巻き
春野菜とベーコンの和風パスタ
豚ロースステーキ オニオンソース
焼飯

デザート各種

エコノミープラン

鯉のたたき ガーリックマスタードソース
スモークハムとキャベツのサラダ
スモークサーモン レモンソース
カクテルサンドイッチ
春雨と鶏胸肉のサラダ

自身魚のチーズ焼き ジェノベーゼソース
鶏もも肉のフリット 青のり風味 タルタルソース
春巻き
春野菜と桜えびの和風パスタ
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。

オプションメニュー 目の前で調理するライブ感溢れる演出も承っております！

※会場によりお受けできない場合がございますので、お問い合わせください。

- ローストビーフ (国産牛)・・・2,800円/名 (20名様から)
- ローストビーフ (オーストラリア産)・・・1,700円/名 (20名様から)
- 牛肉鉄板焼き ロース (国産牛)・・・2,800円/名 (20名様から)
- 牛肉鉄板焼き ロース (オーストラリア産)・・・1,700円/名 (20名様から)
- 鯛の塩釜焼き・・・12,000円/匹 (1匹あたり約10名様分)
- 海老と季節野菜の天ぷら・・・1,650円/名 (20名様から)
- オマール海老の鉄板焼き・・・13,000円/尾 (1尾あたり約2-3名様分)
- 桶寿司・・・10,000円/桶 (約8名様分)