

歡送迎会 プラン

Farewell and
Welcome Party

2024.6.30(日)まで

お仲間の新たなスタートを祝う時も。新しい仲間を迎える時も。

お帰りにも便利な JR 尼崎駅直結の宴会場個室がおすすめです。

新しい門出を祝うひとときを・・・

プレミアム
プラン

フリー
ドリンク
付き

お一人様 ¥10,500

スタンダード
プラン

フリー
ドリンク
付き

お一人様 ¥9,000

エコノミー
プラン

フリー
ドリンク
付き

お一人様 ¥7,500

会場費込み！

選べる
パーティ
スタイル

卓盛
スタイル

立食ブッフェ
スタイル

着席ブッフェ
スタイル

プラン特典

1. 記念撮影
&
プリントサービス

2. 20名様以上のご利用で
花束1束プレゼント

フリードリンクメニュー

- アルコールドリンク
 - ・ビール
 - ・焼酎(麦・芋)
 - ・ウイスキー
- ノンアルコールドリンク
 - ・ウーロン茶
 - ・オレンジジュース
 - ・コーラ
 - ・ジンジャーエール

プラス 500円 で

ワイン(赤・白)、日本酒を追加

●宴会場のご利用時間は原則として9:00～21:00までの間の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。但し、他のご案内の開催状況により60分の確約ができない場合がございます。●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でお願いいたします。●4名様より承ります。●画像はイメージです。



HOTEL VISCHIO
AMAGASAKI

■ご予約・お問い合わせ

ホテルヴィスキオ尼崎

〒661-0976 兵庫県尼崎市潮江1丁目4番1号

<https://www.hotelvischio-amagasaki.jp/>

歓送迎会に
関するお問い合わせは

TEL.06-6491-0603
(受付時間 10:00～19:00)



Menu

季節により、メニュー内容を変更させていただきます。

ブッフエスタイル

プレミアムプラン

冷製料理

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

温製料理

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

冷製料理

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

温製料理

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

冷製料理

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

温製料理

白身魚のチーズ焼き 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

卓盛スタイル

プレミアムプラン

冷製料理

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

温製料理

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

冷製料理

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

温製料理

白身魚のチーズ焼き 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

冷製料理

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

温製料理

白身魚のチーズ焼き 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

※写真は全てイメージです。※使用しているお米は「国産米」です。
※食物アレルギーがございましたら、2週間前までにお申し出ください。