

秋のパーティープラン

The Autumn Party Plan!



2012 9月1日(土)～11月30日(金)

秋の味覚、美食の数々を多彩に彩ります。

※秋の味覚を贅沢に愉しむプラン
Sプラン 5,500円(税込)

- 和)青菜松茸浸し 栗の峰岡豆腐
- 和)お造り 鯖 勘八 甘海老 あしらひ一式
- 洋)生ハムとルッコラのイタリアンサラダ
- 和)和風マーボー豆腐
- 洋)バルサミコでマリネしたチキンの照り焼き風
- 洋)サーモンのクリヨン風 長葱のクリーム添え
- 洋)牛ハラミのグリル フォレスティエール
- 和)鯖 烏賊 海老 ロール寿司
- 洋)栗南瓜のプリン シナモン風味

※旬の味覚を満喫する納得のプラン
Aプラン 4,500円(税込)

- 和)蕪のムース 青菜松茸浸し
- 和)お造り 鯖 勘八 あしらひ一式
- 洋)レーズンと人参のスペイン風サラダ
- 和)大根餅と若鶏の煮御し
- 洋)里芋のドフィンワグラタン
- 洋)秋茄子とカレイのチーズベニエ
- 洋)豚ヒレ肉と茸のパロティーヌ
- 和)茸の炊き込み御飯
- 洋)さつま芋のクラフティ

※秋の味覚を気楽に愉しむプラン
Bプラン 3,500円(税込)

- 洋)じゃが芋と茸のスパニッシュオムレツ
- 和)戻り鰯タキ サラダ仕立 ポン酢ドレッシング
- 洋)南瓜と松の実のサラダ
- 和)白身魚と秋野菜の南蛮漬け
- 洋)マトウ鯛のサラマンドル焼 オリエンタル風
- 洋)若鶏と茸のカチャトラ
- 洋)ホウレン草の焼チーズリゾット グラチネ風
- 洋)オレンジとトマトのゼリー

※写真はAプラン：実際のメニューとは多少異なる場合がございます。

飲み放題プラン



- ・瓶ビール・焼酎
- ・日本酒・ウイスキー
- ・ソフトドリンク
- ・ノンアルコールビール

1,500円(税込)

オプション



- ・ワイン (白・赤) +300円(税込)
- ・生ビール +500円(税込)
- ・カクテル (カシス) ウーロン、オレンジ、ソーダ、グレープフルーツ +300円(税込)

ノンアルコールプラン

- ・ウーロン茶・ジンジャエール
- ・オレンジジュース・コーラ

800円(税込)

ホテルサンダーソン
 専属演歌歌手

美咲 ちえ
 Misaki chie

YouTube で検索

Mixi で検索



※料理内容は異なる場合がございます。

ご宴会は15名様から承ります。
 プラン以外にもご予算・ご要望に合わせたお料理プランも承ります。
 お気軽にご相談下さい。

飲んで安心!
 15名様以上でご予約の場合、無料マイクロバスにて送迎致します。
 (要予約)

ホテル サンダーソン

ホテルだからできる
 嬉しいサービス

宴会プランご利用のお客様限定

※満室の場合、受注しかなる場合もございます。

宿泊特別価格 3,500円(税込) お一人様
 シングル又はツイン2名宿泊

TEL.027-251-5151
 〒371-0841 群馬県前橋市石倉町3-12-2

