和洋折衷
ビュッフェ ／ オンテーブル　2023(令和5)年 9月1日 ～ 11月30日

全14品　和洋折衷 ビュッフェ　5,500円　【着席・立食 ／ 20名様より】

冷製料理
- 前菜七種盛り合せ
- 造り舟盛り
- コールミート盛り合せ
- 鴨生ハムとボロネーゼのブルスケッタ
- 太刀魚と小柱マリネのサラダ
- サーモンと白身魚のエスカベッシュ

デザート
- プチケーキ各種
- デミコーヒー

温製料理
- 焼物盛り合せ
- 季節の揚物盛り合せ
- カレイの香草パン粉焼き　ヤリイカのマルセイユ風
- ヤマトポーク煮込み フォレスティーヌ風
- カルボナーラパスタボール　海老フリット添え
- 泉州鍋

全18品　和洋折衷 ビュッフェ　6,500円　【着席・立食 ／ 20名様より】

冷製料理
- 前菜七種盛り合せ
- 造り舟盛り
- コールミート盛り合せ
- 鴨生ハムとボロネーゼのブルスケッタ
- 太刀魚と小柱マリネのサラダ
- サーモンと白身魚のエスカベッシュ
- 牛肉の冷製チリコンカン　トルティーヤ添え

デザート
- フルーツ盛り合せ
- プチケーキ各種
- デミコーヒー

温製料理
- 焼物盛り合せ
- 季節の揚物盛り合せ
- カレイの香草パン粉焼き　ヤリイカのマルセイユ風
- ヤマトポーク煮込み フォレスティーヌ風
- カルボナーラパスタボール　海老フリット添え
- チキンカツ フロマージュ
- 国産交雑牛 ローストビーフ
- 泉州鍋

全11品　和洋折衷 オンテーブル　5,500円　【着席 ／ 10名様より】

冷製料理
- 造り三種盛り合せ
- コールミート盛り合せ
- スモークサーモンと小柱マリネのサラダ
- サンドイッチ２種
- にぎり寿司三種

デザート
- ミニケーキ
- デミコーヒー

温製料理
- カワハギと帆立貝の茸スープ
- 季節の揚物盛り合せ
- 白身魚ムニエル　海老フリット　カルボナーラパスタボール
- ローストビーフ

全12品　和洋折衷 オンテーブル　6,500円　【着席 ／ 10名様より】

冷製料理
- 造り三種盛り合せ
- コールミート盛り合せ
- スモークサーモンと小柱マリネのサラダ
- サンドイッチ２種
- サーモンと太刀魚のエスカベッシュ
- にぎり寿司三種

デザート
- ミニケーキ
- デミコーヒー

温製料理
- カワハギと帆立貝の茸スープ
- 季節の揚物盛り合せ
- 白身魚ムニエル　海老フリット　カルボナーラパスタボール
- 国産交雑牛 ローストビーフ

※価格は1名様分の料金です(税・サ込)　※メニュー内容は食材の入荷状況により変更する場合がございます　※宴会場または個室でのお食事となります
※当ホテルで使用しているお米は全て国産米です　※ご宴会は10日前までにご予約ください　※キャンセル料金が発生する場合がございます 詳しくはお問い合わせください

ホテル アウィーナ 大阪　＜宴会予約＞TEL:06-6772-1445 (9:00～18:00)