和洋折衷
ビュッフェ ／ オンテーブル

2024(令和6)年 3月1日 ～ 5月31日

全15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（３０名様以上）
- コールミート盛り合せ
- サワラスモークとキャベツのマリネ
  スモークツナとポテトサラダ
- 合鴨ローストと生ハムのミモザサラダ
- チキンと野菜の中華風

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
- メバルのポワレ
- ローストポークとキャベツのトマト煮込み
- ラムランプの味噌風味炒め
  焼きうどん添え
- ローストビーフ
- 胡麻豆乳鍋

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（３０名様以上）
- コールミート盛り合せ
- サワラスモークとキャベツのマリネ
  スモークツナとポテトサラダ
- 合鴨ローストと生ハムのミモザサラダ
- チキンと野菜の中華風
- シーフードのバジルパスタ

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
- メバルのポワレ
- ローストポークとキャベツのトマト煮込み
- 霧島山麓豚　角煮
- ラムランプの味噌風味炒め
  焼きうどん添え
- 牛フィレ　ミニッツステーキ
- 胡麻豆乳鍋

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
- 合鴨ローストと生ハムのミモザサラダ
- サワラスモークとキャベツのマリネ
  スモークツナとポテトサラダ
- にぎり寿司三種

デザート
- 苺のロールケーキ
- デミコーヒー

温製料理
- カレイとアサリのチャウダー
- 季節の揚物盛り合せ
- 霧島山麓豚角煮のミニバーガー
  セサミチキンのパイ焼
- 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
- 合鴨ローストと生ハムのミモザサラダ
- サワラスモークとキャベツのマリネ
  スモークツナとポテトサラダ
- シーフードのバジルパスタ
- にぎり寿司三種

デザート
- 苺のロールケーキ
- デミコーヒー

温製料理
- カレイとアサリのチャウダー
- 季節の揚物盛り合せ
- 霧島山麓豚角煮のミニバーガー
  セサミチキンのパイ焼
- 牛フィレのベーコン巻き
  白味噌風味ソース

※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　※食材手配の都合により1週間前よりお取消料をいただきます

ホテル アウィーナ 大阪　＜宴会予約＞TEL:06-6772-1445