

ビュッフェプラン

2時間制
50~100名

~2019年9月30日

コース A

お一人様 (税込)

ソフトドリンク
飲み放題

¥ 5,000

アルコール&
ソフトドリンク
飲み放題

お一人様 (税込)

¥ 6,500

冷製料理

コールミートの盛り合わせ
魚介のマリネ ~サラダ仕立て~
チーズ&サラミ
鶏胸肉の冷製 ~バンバンジー風~
ミックスサンドウィッチ
コブサラダスタイル

温製料理

豚バラ肉のB・B・Q焼き
チキンの唐揚げ ~フライドポテト添え~
ポテトのクリームグラタン
本日のパスタ
ホテル特製ドライカレー
白身魚のオープン焼き
エビフライ
ミニ肉まん
たまご春雨スープ

デザート

フルーツ盛り合わせ
ムースケーキ

コース C

お一人様 (税込)

ソフトドリンク
飲み放題

¥ 6,000

アルコール&
ソフトドリンク
飲み放題

お一人様 (税込)

¥ 7,500

冷製料理

コールミート
三色テリーヌミートパテ
スモークサーモン
チーズ&サラミ
彩り野菜ピクルス
鮮魚のカルパッチョ風
コンビネーションサラダ

温製料理

若鶏のオープン焼き ~和風仕立て~
ミートボールと野菜のスープ仕立て
チキンの唐揚げ ~フライドポテト添え~
ポテトのクリームグラタン
海老と卵のチリソース炒め
厚切ポークのグリル ~マスタードソース~
イカ南蛮揚げ
黒豚の肉焼売
海老餃子
彩り野菜カレー
ライス
野菜スープ

デザート

フルーツ盛り合わせ
プチフルケーキバリエーション

コース D

お一人様 (税込)

ソフトドリンク
飲み放題

¥ 7,000

アルコール&
ソフトドリンク
飲み放題

お一人様 (税込)

¥ 8,500

冷製料理

コールミート
三色テリーヌ
スモークサーモン
チーズ&サラミ
ヤリイカのマリネ ~グラス飾り~
生ハムのピンチョス
鮮魚のカルパッチョ風
リングイーネのそば仕立て
コンビネーションサラダ

温製料理

ローストポーク ~和風オニオンソース~
牛肉のミニツツステーキ
チキンの唐揚げ
シーフードマカロニグラタン
フライドポテト
海老と卵のチリマヨネーズ和え
千葉県産ポークのトンポーロ
気まぐれピザ
黒豚の肉焼売
翡翠餃子
チキンと彩り野菜カレー
ライス
ミネストローネスープ

デザート

フルーツ盛り合わせ
プチフルケーキバリエーション

※季節、入荷状況等により、料理内容が変更になる場合がございます。

コース B

お一人様 (税込)

ソフトドリンク
飲み放題

¥ 5,500

アルコール&
ソフトドリンク
飲み放題

お一人様 (税込)

¥ 7,000

冷製料理

サーモンのカルパッチョ
三色テリーヌとシーフードテリーヌ
チーズ&サラミ
彩り野菜ピクルス
コンビネーションサラダ

温製料理

若鶏のオープン焼き ~和風仕立て~
ミニハンバーグステーキ
チキンの唐揚げ ~フライドポテト添え~
マカロニグラタン
海老と卵のチリソース炒め
さわやかポークの生姜焼き
マグロのバター醤油焼き
黒豚の肉焼売
彩り野菜カレー
ライス
たまご春雨スープ

デザート

フルーツ盛り合わせ
プチフルケーキバリエーション



プラス1,500円でソフトドリンク&アルコール飲み放題

飲み放題
対象
アイテム

ソフトドリンク

- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

アルコール

- ・ビール(中瓶)
- ・芋焼酎
- ・麦焼酎
- ・ウイスキー
- ・ワイン(赤・白)
- ・ジン
- ・カシス
- ・炭酸水

ご予約
お問い合わせSPA & HOTEL
舞浜ユーラシア 営業部

TEL: 047-351-4151

(受付時間 9:30~18:00) FAX: 047-351-4124

〒279-0032 千葉県浦安市千鳥13-20

SPA & HOTEL
舞浜ユーラシア

http://www.my-spa.jp/