

秋の宴会プラン

2025年9月1日(月)～11月30日(日)まで

ロイヤルプラン

7,000円(税込)

立食buffet又は大皿卓盛り

胡麻豆腐 海老

鯛の昆布じめのカルパッチョ

蒸し鳥のシーザーサラダ

鮭とキノコのソテー

小かぶら穴子 蟹あんかけ 三ツ葉

ハンバーグクリームソース

サラダ卷 又は カレーライス

きつねうどん

ケーキ フルーツ

コーヒー

プレミアムプラン

8,000円(税込)

立食buffet又は大皿卓盛り

しめ鯖 胡瓜 土佐酢ジュレ

造り盛り合わせ(3種)

鮭柚庵焼 卸イクラ

鴨ロースと赤かぶのサラダ

焼茄子 鰻 蟹あんかけ

焼すき

にぎり寿司(3貫)

きつねうどん

フルーツ ケーキ

コーヒー

※旬の食材を使用しております。仕入状況により、料理内容が予告なく変更の場合がございます旨、予めご了承ください。

2時間

フリードリンク!

- ビール ●烏龍茶 ●オレンジジュース ●焼酎(麦・芋)
- ワイン(赤・白) ●ウイスキー(ロック・水、お湯、ソーダ割り)
- レモンサワー ●翠ジンソーダ

各プランには会場利用2時間・マイク2本・基本設営料金が含まれています。

お時間延長は、1時間¥1,500(お一人様税込)でフリードリンクも延長してご利用いただけます。

フリードリンクの内容追加は、1アイテム¥550(お一人様税込)でご利用いただけます。

*食物アレルギーのご相談は2週間前までにお申し出ください。

elsereine

HOTEL ELSÉREINE OSAKA
ホテル エルセラーン大阪