



同窓会や入学・卒業パーティーにおすすめ

学生応援プラン

ビュッフェ・フリードリンクが含まれた
オールインパッケージ！

お1人様
10,000円
(税サ込)

1 選べる3つの ビュッフェ形式



- ◇和洋中折衷ビュッフェ
- ◇和洋ビュッフェ
- ◇洋中ビュッフェ

2 フリードリンク



- ◇ビール ◇ウィスキー
- ◇カクテル3種
- ◇ソフトドリンク ◇炭酸水
- ◇ノンアルコールドリンク

3 おトクな特典

プロジェクター
&
スクリーン

会場使用料
2時間
サービス

マイク2本
使用料無料

基本音響照明
レンタル
サービス

※上記プランは20名様より承ります。※上記プラン料金は、税金・サービス料を含みます。
※特定原材料8品目アレルギーの対応については担当までご相談ください。 ※写真はイメージです。

HOTEL **MIELPARQUE** NAGOYA

〒461-0004 名古屋市東区葵3-16-16
 ■JR名古屋駅から中央線で9分「千種駅」下車（地下鉄1番出口前）
 ■地下鉄東山線「千種駅」下車 1番出口前
 ■地下鉄桜通線「車道駅」下車 3番出口 南へ徒歩約2分

TEL.052-937-3665 (直通)



学生応援プラン

和洋中折衷 Buffet

【冷製料理】

- スモークサーモンとケーキサレ
- 鶏肉のバジルマリネとコールミート
- ぶりのお造り あしらいー式

【温製料理】

- 豚肉の低温調理
ソースシャルクティエール
- 煮込みハンバーグ 焼きポレンタ添え
- 南瓜饅頭鶏 蟹身餡
- 一口かつの玉子綴じ
- 串焼き参種盛り（つくね串・もも串・鶏皮串）
- 海老チリソースブロッコリー添え
- 春巻と蓮根挟み揚げ
- ベビー帆立の台湾ソース焼きそば
- 蒸し点心併せ盛り

【デザート】

- 各種盛り合わせ
- コーヒー

洋中折衷 Buffet

【冷製料理】

- スモークサーモンとケーキサレ
- 鶏肉のバジルマリネとコールミート
- 海老の香辣ポテトサラダ添え
- 蒸し鶏の四川胡麻ソース

【温製料理】

- 旬魚のロティ 和風胡麻風味
- 鶏肉のソテー カルボナーラソース
- 豚肉の低温調理
ソースシャルクティエール
- 煮込みハンバーグ 焼きポレンタ添え
- 海老のチリソース緑野菜添え
- 春巻と蓮根挟み揚げ
- ベビー帆立の台湾ソース焼きそば
- 蒸し点心併せ盛り

【デザート】

- 各種盛り合わせ
- コーヒー

和洋折衷 Buffet

【冷製料理】

- スモークサーモンとケーキサレ
- 鶏肉のバジルマリネとコールミート
- ぶりの造り あしらいー式
- 魚介の冷やし玉地蒸し雲丹風味

【温製料理】

- 旬魚のロティ ごま醤油風味
- 鶏肉のソテー カルボナーラソース
- 豚肉の低温調理
ソースシャルクティエール
- 煮込みハンバーグ 焼きポレンタ添え
- 一口かつの玉子綴じ
- 南瓜饅頭 蟹身餡
- 豚の角煮と染み大根の旨煮
- 串焼き参種盛り（つくね串・もも串・鶏皮串）

【デザート】

- 各種盛り合わせ
- コーヒー

※特定原材料8品目アレルギーの対応については担当までご相談ください。

※食材の仕入れ状況により、メニューが変わる場合がございます。 ※プランで使用するお米は国産米です。