

ALTAVISTA GARDEN

PARTY PLAN



PICK UP MENU

お薦めメニュー

recommendation



ジューシーなお肉を存分に堪能！

ハーブでマリネした麦豚の低温ロースト 林檎マスタードソース

低温でゆっくりとローストした麦豚は、驚くほど柔らかで
ジューシー。仕上げにフォンドヴォーと林檎を使用したコク
深く爽やかなオリジナルの林檎マスタードソースをかけてお召し
上がりください。



シェフが目の前でカッティング！

オーストラリア産ローストビーフ カッティングサービス

特製ハーブオイルと塩こしょうでマリネし、低温で休ませながら
約3時間かけてロースト。お肉の中に旨味をぎゅっと閉じ込め、
しっとりと柔らかく仕上げました。肉汁を使用したソースやお塩
など、お好みのコンディメントでお召し上がりください。



パティシエからの贈り物♪

アルタビスタ特製デザートビュッフェ

季節ごとに旬の食材を使用した色とりどりの特製デザート
ビュッフェ。専属パティシエがひとつひとつ丁寧に仕上げた
見た目も華やかなスイーツを、豊富な種類からお好きにお選び
いただけます。



濃厚な味わいでどんなお酒にも相性ピッタリ！

自家製田舎風パテ

豚の背脂、ミンチ、レバーなどをボルト酒とコニャックで一晩
寝かせることで味を引き締め風味豊かにし、オニオンやビス
タチオを混ぜてベーコンで包み、焼き上げました。濃厚な味わい
でお酒との相性も抜群です。



BUFFET PLAN

Casual

ビュッフェプラン カジュアル

お一人さま

¥ 7,000 (税込)

menu

- スモークサーモンのカルパッチョ
柑橘果実のヴィネグレット
- コールドハム盛り合わせ
- サラダバー各種
- おつまみカナッペ
- 季節のポタージュスープ
- 季節野菜のパスタ
- 特製カツサンド
- フリットミスト(ポテト、チキン等)
- フィッシュとシーフードのソテー
ブルノアゼットソース
- ハーブでマリネした麦豚の低温ロースト
林檎マスター・ドソース
- アルタビスタ特製カレー
or ストロガノフ
- アルタビスタ特製デザートビュッフェ





BUFFET PLAN *Standard*

ビュッフェプラン スタンダード

お一人さま

¥ 8,000 (税込)

menu

- 鮮魚のカルパッチョ 柑橘果実のヴィネグレット
- 自家製田舎風パテとコールドハム盛り合わせ
- サラダバー各種
- おつまみカナッペ
- シェフお任せ一口オードブル
- 季節のポタージュスープ
- 季節野菜のパスタ
- 特製カツサンド
- フリットミスト
(ポテト、チキン等)
- フィッシュとシーフードのソテー
ブルノアゼットソース
- つくば美豚豚のロースト カッティングサービス
※カッティングサービス付き
- アルタビスタ特製カレー or ストロガノフ
- アルタビスタ特製デザートビュッフェ





コース料理プラン 正餐スタイル イメージ

COURSE PLAN *Formal Dinner*

コース料理プラン 正餐スタイル

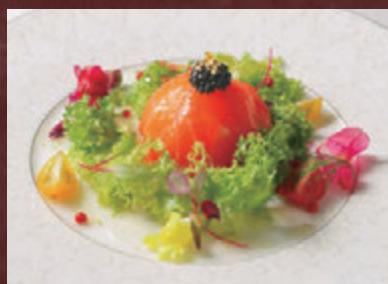
お一人さま

¥ 9,000 (税込)

menu

- ズワイ蟹を包んだノルウェーサーモンのオモニエール
彩り野菜のサラダ添え 柑橘果実のヴィネグレット
- オニオンスープ グリュイエール香るメルバトースト添え
- 活〆真鯛のボワレ 2色のパブリカのビペラードとともに
ノイリー酒香る白ワインソースで

- 国産牛ヒレ肉のグリル 熟成赤ワインソース
クリーミーなマッシュポテトと季節野菜を添えて
- 本日のデザート
- お任せパン2種
- コーヒー または 紅茶



ズワイ蟹を包んだノルウェーサーモンのオモニエール
彩り野菜のサラダ添え 柑橘果実のヴィネグレット



活〆真鯛のボワレ 2色のパブリカのビペラード
とともに ノイリー酒香る白ワインソースで



国産牛ヒレ肉のグリル 熟成赤ワインソース
クリーミーなマッシュポテトと季節野菜を添えて

PLAN CONTENTS

プランに含まれるもの

■お料理 ■フリードリンク ■会場使用料 ■音響スクリーン使用料(カラオケも可)

【ご利用人数によって会場をお選びいただけます】



ザ メインダイニング



ザ ガーデンスイート



ザ テラス

DRINK MENU

フリードリンク

[アルコール]

- ビール
- 赤白ワイン
- ウィスキー
- 焼酎(麦・芋)
- カクテル



[ノンアルコール]

- オレンジ
- アップル
- マンゴー
- クランベリー
- ウーロン茶
- コーラ
- ジンジャーエール
- アサヒドライゼロ
- ノンアルコールカクテル

※スタンダードプランは、日本酒が追加となります。

※コース料理プランは、日本酒と乾杯用スパークリングワインが追加となります。

OPTION MENU

オプションメニュー

- ローストビーフ(お一人さま ※数量限定) ¥2,200
- お子様プレート ¥1,500
- お祝い用ケーキ ¥3,300~
- スパークリングワイン(1本) ¥4,950~
- 日本酒(1合) ¥1,000~
- パーティー記録撮影 ¥77,000~
- エンドロール ¥104,500~
- スナップ撮影(200カット) ¥55,000~
- 演奏演出 ¥33,000~
- 花束 ¥3,300~
- お土産(お菓子) ¥1,100~

※全て税込

【全プラン対象】

20名様以上で
ご利用のお客様

無料送迎バス承ります

県内限定

会社や駅から楽々アクセス

当日お客様のご指定の場所までお迎えにあがります。お帰りも駅を経由して会社に戻るなど、人数や配車場所についてのご希望も承っております。



 THE
Altavista Garden

〒331-0046 埼玉県さいたま市西区宮前町1992-2

ACCESS

- お車でお越しになられる場合／専用駐車場をご利用ください。
- 電車でお越しになられる場合／JR「大宮駅」西口8番乗場より 東武バス平方行き「宮前団地」バス停下車徒歩1分です。

ご予約は tel. 048-620-1001



他プランも
ご提案します！

ご予算やご利用人数など
お気軽にご相談ください