ALTAVISTA GARDEN

PARTY PLAN

PICK UP MENU *recommendation*

お薦めメニュー

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、レバーなどをポ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、オニオンやピ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。

ビュッフェプラン カジュアル イメージ

BUFFET PLAN *Casual*

ビュッフェプラン カジュアル

お一人さま

¥6,000（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
  ブー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

コールドハム盛り合わせ

フィッシュとシーフードのソテー
ブールノアゼットソース

季節野菜のパスタ

ビュッフェプラン スタンダード イメージ

BUFFET PLAN *Standard*

ビュッフェプラン スタンダード

お一人さま

¥7,000（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
  ブー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

特製カツサンド

おつまみカナッペ

つくば美豚豚のロースト カッティングサービス

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

¥8,000（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
- 活〆真鯛のポワレ 2色のパプリカのピペラードとともに
  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

活〆真鯛のポワレ2色のパプリカのピペラード
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

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

■ 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 Alltavista 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*