

一軒家を全て貸し切って

プライベート感溢れる

素敵なパーティを

大切な方のお祝い

素敵な年を締めくくる忘年会

非日常的な思い出となるパーティ

そんな大切なパーティを

大切な思い出づくりを

お手伝いさせていただきます



## Premium Party Plan

ご宴会プランのご案内

T&G TAKE and GIVE NEEDS

T&G TAKE and GIVE NEEDS



# Buffet Plan



## menu (PLAN B)

### <冷製料理>

北海道産帆立貝とホッキ貝のカクテル キルシュ風味  
赤と緑のガスパチョに浮かべたマイクロサラダ  
3色の冷製スープとコンソメジュレ  
緑黄色野菜のマリネ 紫蘇風味 生ハム添え  
3種のテリーヌ 菜園仕立て  
サラダフランセ  
生ハムとオリーブ 香草を絡めたカッペリーニ

### <温製料理>

2種類のパレンシア風パエリア  
グリル野菜と鮮魚のアクアパッツァ  
白身魚の Pastaia トマトとパセリをアクセントに  
仔羊背肉のロティ パセリ風味とドフィノワーズ  
牛肉フィレ肉のグリエ 野菜のフリカッセ添え  
ジャガイモのフリットと自家製ソーセージ

### <デザート>

フルーツ  
焼きたてクレームブリュレ  
フランス各地方の伝統菓子  
アイスクリーム・シャーベット

PLAN A	¥6,000 (税抜)
PLAN B	¥8,000 (税抜)
PLAN C	¥10,000 (税抜)

ビュッフェ・フリードリンク2時間 (赤白ワイン・ビール・ソフトドリンク)  
会場使用料・音響・映像設備使用料・サービス料込 (2時間制)  
※メニューは参考例となります  
※最低保障人数は会場により異なりますのでお問い合わせ下さい  
※その他ご予算に応じてご相談下さいませ

# Course Plan



## menu (PLAN B)

### <前菜1>

野菜のブランマンジェ 貝類のソースにズワイガニのフォンダン  
有機野菜のサラダをのせて

### <前菜2>

ニンジンのみースにコンソメジュレ 北海道産雲丹の香りをアクセントに

### <お魚料理>

香ばしく焼き上げた鮮魚のクリスティアン  
トマトとブロッコリーのエクラゼと3色のパスタ  
バジル風味のスープ仕立て

### <お肉料理>

茸を乗せた牛フィレ肉のロティ 苦味サラダと野菜のフリット  
トランペット茸と赤ワインの2色のソース

### <デザート>

シャルトリューズを香らせたパヴェドショコラと  
濃厚な牛乳ソルベ

### カフェ

PLAN A	¥8,000 (税抜)
PLAN B	¥10,000 (税抜)
PLAN C	¥12,000 (税抜)

コース料理・フリードリンク2時間 (赤白ワイン・ビール・ソフトドリンク)  
会場使用料・音響・映像設備使用料・サービス料込 (2時間制)  
※メニューは参考例となります  
※最低保障人数は会場により異なりますのでお問い合わせ下さい  
※その他ご予算に応じてご相談下さいませ

# Free Plan



展示会・商談会・セミナーなどの

ご利用も可能です

是非ご相談くださいませ

Ask for more information

(全会場共通)

株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ

法人担当

0120-39-9700

(平日10:00~19:00)

HP <http://www.tgn.co.jp/p-party/>

e-mail [houjin-ml@tgn.co.jp](mailto:houjin-ml@tgn.co.jp)

もしくは各会場担当者にお声掛けください