

1.5次会・2次会 PLAN

水平線に沈みゆく夕日とともに
幻想的なアフターパーティを。

ラヴィマーナ神戸で

1.5次会や2次会パーティはいかがですか。

ブッフェ形式のお料理で、ゲストたちと

気兼ねなく楽しい時間をお過ごしいただけます。

Buffet【ブッフェスタイル(立食・着席)】

7,000yen^(税・サ込)

スモールサンドウィッチ
(サーモン・生ハム・チーズ)
シーフードのエスカベッシュ
コールミートとマリネベジタブル
ポテトとベーコンのサラダ
シーズナルサラダ
グリッシーニと野菜のディップ
ソフトトルティーヤとナッツチョコチップス
ミックスナッツ

季節のクリームスープ

チキンのマリネカレー ココナッツ風味
プロシエト焼き
シーフードフライ チリソース和え
ソーセージと野菜のポトフ
本日のお魚と野菜のグラタン
ローストポーク ハーブの香り 温野菜添え
シェフオリジナルパスタ

パンナコッタと柑橘類のソース
フルーツのパウンドケーキ
チョコレートとラズベリーのムース
焼き菓子の盛り合わせ

コーヒー

FREE DRINK

ビール/ウイスキー/ロングカクテル
焼酎/ソフトドリンク

10,000yen^(税・サ込)

雲丹とコンソメジュレのカクテル
ミニサンドウィッチのバラエティー
シーフードの炙り焼き
ピメントサルサとバジルオイル添え
ゴールドローストビーフのルーロ
有機野菜を使って
ジャーマンポテトサラダ マスタード風味
大阪寿司“御祝”
シーズナルサラダ
グリッシーニと野菜のディップ
ソフトトルティーヤとナッツチョコチップス
ミックスナッツ

南仏野菜をたっぷり使った香り高いスープ

真鯛のステーキ タブナード風味
豆とトマトの煮込み
海老と野菜のソテー チリソース和え
ソーセージと野菜のポトフ仕立て
季節温野菜と春雨のオイスターソース炒め
タンドリーチキンのプロシエト焼き
ココナッツソース
ローストポーク ガーリックとハーブの香り
シェフオリジナルパスタ
シェフオリジナルライス料理

メロン・パイナップル・オレンジ・パイナップル
ココナッツ風味のプディング
オリジナルチーズケーキのレモン風味
ラズベリーソース添え
フルーツタルト アングレッズソース
ワッフルとフルーツのコンフィチュール
ウエディングクッキー

コーヒー

FREE DRINK

ビール/ウイスキー/ロングカクテル
焼酎/赤ワイン/白ワイン
日本酒/ソフトドリンク



※上記のプラン料金は1人様の料金です。
※お料理・お飲み物・会場料(2時間)・マイク2本(センター/MC)・サービス料・消費税を含みます。
※ご利用時間は22時までとさせていただきます。
※お料理の内容は季節によって変わる場合がございます。事前にお問い合わせください。
※ご予約は基本的に20名様より承ります。ただし人数はご相談に応じますのでお気軽にお問い合わせください。

ラヴィマーナ神戸 セールス&マーケティング

〒650-0048 神戸市中央区神戸空港8番2号

TEL.078-306-1517

(受付時間 10:00～18:00)

三宮または神戸空港より無料シャトルバスをご利用ください。

VILLA & WEDDING
RAVIMANA
K O B E