イタリアンパーティー イタリアンブッフェ

人　数／ 30～100名様
会　場／ 首里天

◆パーティーメニュー

■前　　菜
1. モッツァレラチーズとプチトマトのコンポート、オリーブのサラダ　パルメザンチーズのガレット添え
2. フィッシュマリネ、ハーブとエシャロット、シークヮーサーオイルソース
3. 烏賊と蛸の香草入りフレッシュ・トマトのソース
4. 自家製サーモンマリネ、人参のサラダ仕立て、粒マスタードソース
5. 若鶏胸肉の白ワイン蒸しとクルミのサラダ、蜂蜜入りドレッシング
6. 牛肉の薄切りとキャベツのアンチョビ風味・インサラータ
7. ハモンセラーノ・プロシュートと合鴨胸肉のスライス、ヴィンコットソース
8. 発芽玄米と根菜のライスサラダ、島豚トントロのガーリック風味マリネ添え
9. 蒸し煮したリークに小海老とパンチェッタをのせて、パッションフルーツとトマトの甘酸っぱいソース
10. 野菜のミックス・ガーデン・サラダ

4種類のガーニッシュ
（プチトマト、キュウリ、オニオンスライス、ピーマン）

お好みのドレッシング　3種類
（イタリアン・マンゴ・ハンダマ）

■ス ー プ　　ミネストローネスープ

■温　　菜
1. グリーンマッセルとホタテ、アサリの香草マリナラ風
2. パルメザンチーズ、バジル、フィファーチの衣をのせて焼いた白身魚、シャンパンソース
3. 仔羊腿肉とポルチーニ茸、田芋、紅芋のサンニンの葉包み焼き　よもぎ風味の仔羊のジュ
4. もろみ酢とバルサミコ酢で煮込んだ島豚　ローストパイナップル添え
5. オマール海老の黄金焼き
6. 海の幸と大根、南瓜のグラタン
7. しめじとからし菜のトマトソーススパゲッティ
8. サフランリゾット ミラノ風
9. アサリの白ワイン蒸し スパゲッティ
10. ピッツァ　カプリチョーザ
11. ローストビーフ、ホースラディッシュとグレヴィソース添え

イメージ

■デザート　　アントルメ ７種の盛り合わせ
ホテルメードケーキ ５種
季節のフルーツ ７種盛り合わせ