



Gメッセ群馬 立食パーティのご案内 SWAN



フレンチ・イタリアンと、和食・洋食・中華など
創業60年のスワンならではのノウハウの創作料理を
各専門分野の総勢50名のシェフがお作りいたします。
そして各種コンベンション、全国大会、式典、イベント等の
大切なお客様を、真心込めたサービスでおもてなしいたします。

Gメッセ群馬 立食パーティのご利用案内



image photo

- パーティ料理は100名様以上のご利用となります。
- ご利用日の10日前までにご注文内容の決定をお願いいたします。
- 料理の取消しや変更には、取消料が発生する場合がございますので、予めご了承ください。
- 金額はサービス料、消費税込みの価格で表示しております。
- 料金にはお料理・ドリンク・カトラリー・人件費が含まれております。
ご利用の規模や時間、内容により別途諸費用が必要となる場合がございます。
- 日本料理、中華料理、イタリア料理、群馬県産食材等のご希望にもご対応いたします。
- 屋内外の模擬店などイベント向けメニューもご対応いたします。
- 看板、装花、司会、レセプタントなどの手配も承ります。



スワングループは
2023年、Gメッセ群馬で開催された
「G7群馬高崎デジタル・技術大臣会合」にて
4日間にわたり、各国大臣ならびに代表団に
全ての飲食をご提供いたしました。

PARTY BUFFET MENU



image photo

● 下記メニューは一例です。ご希望を取り入れたメニューに変更も可能です。

カジュアル ビュッフェ(8品) フリードリンク付

お一人様 ¥6,600(税込)

- [冷製料理] ・2種のピンチョス ・白身魚のエスカベッシュクミン風味 ・鶏ムネのハム ハニーマスタードマリネ
・彩り野菜のクリュディテ 生ハム添え ・プティデザートとフルーツ
- [温製料理] ・フィッシュ&チップス タルタルソース ・海の幸とパスタのグラタン ・豚肉のトマト煮込み

スタンダード ビュッフェ(17品) フリードリンク付

お一人様 ¥8,800(税込)

- [冷製料理] ・3種のピンチョス ・トラウトサーモンのスモークと人参のマリネ
・小海老のエスカベッシュ 山椒の香り ・白身魚の南蛮風 ・パテドカンパーニュ 野菜のグレッグ
・鶏ムネ肉のスモーク 柑橘フルーツ ・カクテルサンドウィッチ ・デザートバリエ ・プティカットフルーツ
- [温製料理] ・キャセロール入り海老グラタン ・本日魚のソテープロヴァンス風 ・白身魚とムール貝のブレゼ
サフラン風味 ・鶏腿肉のタンドリー風 ゴフレポテト添え ・ソーセージとベーコンのグリル シュークルート
・若鶏のピリ辛トマト煮込 カチャトラ ・牛肉のブルゴーニュ風 ・ローストポーク パイナップルソース

スペシャル ビュッフェ(19品) フリードリンク付

お一人様 ¥11,000(税込)

- [冷製料理] ・3種のピンチョス ・サーモンマリネの炙り 人参のオレンジマリネ
・帆立貝柱スモークと野菜のカクテル ライム風味 ・小海老と野菜のマスタード風味のマリネ
・甘鯛とくりのクリアゼリー ・パテドカンパーニュ野菜のグレッグ ・冷製ローストポーク トンナートソース
・合鴨パストラミのエグイエット ・カクテルサンドウィッチ ・特製デザートバリエ ・プティカットフルーツ
- [温製料理] ・キャセロール入り海老グラタン ・白身魚と貝のブレゼ サフラン風味ナージュ
・本日魚のオープン焼き マリニエール風 ・牛ホホ肉のブルゴーニュ風
・赤城鶏のグリル キウイと粒マスタードソース ・国産牛肉とごろごろ野菜のポトフ
・牛肉ときのこの煮込み ・豚肩ロースのハチミツレモンマリネ 真空ロースト



フリードリンクメニュー／ビール、ウイスキー、ハイボール、焼酎、ノンアルコールビール、ソフトドリンク各種

SWAN

株式会社レストランスワン