

祝賀会・記念式典プラン

～ 企業様の創業記念などの周年事業に ～

長年お世話になったお取引様、業務に携わり会社に貢献してくれたスタッフの方へ感謝の気持ちを込めたパーティーをご提案いたします。

企業様の大切な節目の行事をホテルアイボリーがお手伝いいたします。



式典までの流れ（イメージ）

- 幹事のご選定
- 日時のご決定、会場のご予約
- 案内状作成、招待者リスト作成、人数の把握、記念品・引出物の選定
- 案内状発送
- 料理・ドリンク内容、会場レイアウト、装花、司会、アトラクション、レセプタント、他式次第の確認
- 案内状の返信期日
- レイアウトの確認
- 最終人数締め切り、前日荷物等の搬出

【式典 当日】

- 幹事様到着 準備
- 受付開始、ウェルカムドリンク
- 開会
- 代表挨拶、記念講演

【祝賀会 当日】

- 代表挨拶
- 会社の歩み DVD 等
- 来賓祝辞
- 乾杯
- 食事スタート
- アトラクション
- 抽選会
- 閉会の辞
- 役員 立礼にて見送り
- 閉会

料理形式 メニュー例 立食料理（飲み放題 1万円・税サ込）

- | | |
|--------------------|---------------------------|
| 鯛の南蛮漬け | 鶏肉のオイスター炒め |
| スモークサーモンとケッパーをマリネで | 海老と貝柱のトマトソース煮込み |
| ミートテリーヌ | やわらかポークの黒胡椒風味 |
| ミックスサンドウィッチ | 黒毛和牛のオープンベイクと地中海ベジタブルを添えて |
| 寿司桶 握り盛り合わせ | 海老天ぶら蕎麦（屋台にてサービス） |
| シュウマイ盛り合わせ セイロ蒸し | デザート ケーキ等 7種盛り合わせ |
| 春巻きと魚介すり身の鹿子揚げ | コーヒー・紅茶 |
| イカの炙り豆板醤ソース | |

以下のドリンク飲み放題がつきます
（2時間制）

瓶ビール、焼酎、ワイン、
ウイスキー・ハイボール、
ソフトドリンク

*季節や食材の仕入れ状況により、内容は変更となる場合がございます。
*掲載の写真はイメージです。

他にも、大皿でご提供するバラエティー豊かな円卓コースや、個人毎にサービスする会席コースなどご予算にあわせてご提案が可能です。是非スタッフまでお気軽にご相談くださいませ。

