CATERING MENU

【FOOD　MENU】

＊表示価格はお一人様料金です

CATERRING COURSE PLAN / *ケータリング コースプラン*

Aプラン　¥5,000(税込)／¥4,545(税抜)＊FOOD 5品・飲み放題90分＊

＊10名様分より承ります

生ハムとマッシュポテトのクロスティーニ

ロメインレタスと蒸し鶏・温泉玉子のサラダ

フレンチフライ サワークリームディップ

サルシッチャとブロッコリーのオーブン焼き

季節野菜とミモレットチーズのスパゲティ

Bプラン　¥7,000(税込)／¥6,363(税抜)＊FOOD 9品・飲み放題90分＊

＊10名様分より承ります

グリーンオリーブのマリネ

いろいろ野菜のピクルス

生ハムと季節野菜・ミモレットチーズのサラダ

グリーンアスパラとパンチェッタのオーブン焼き

ブラウンマッシュルームのスパゲティ

白身魚のロメスコパン粉焼き

豚肉のスパイシーロースト

季節のフルーツサラダ

ティラミスクリームのタルトレット

Cプラン　¥9,000(税込)／¥8,181(税抜)＊FOOD 11品・飲み放題90分＊

＊10名様分より承ります

生ハムとサラミの前菜/フルーツトマトのカプレーゼ

本日のチーズ 2 種とドライフルーツの盛り合わせ

本日の鮮魚のカルパッチョ ハーブサラダ仕立て

季節野菜のオーブン焼き フォンドゥータソース

小柱とカブ・カラスミのスパゲティ

白身魚のフリット 青海苔風味

ブラックアンガス牛のタリアータ

季節のフルーツデザート/ミニショコラロールケーキ

リコッタチーズとドライフルーツのアイスケーキ

DRINK　(瓶ビール/赤・白ワイン/オレンジジュース/ウーロン茶)

＊10名様以上・90分 (60分に変更も可/変更の場合は500円(税込)/454円(税抜)引き)

＊飲み放題プランは人数分ご注文頂きます。

・ご予算に応じてメニュー提案も可能でございます。

・ビュッフェスタイルでご提供いたします。

・手配先店舗の営業時間外の納品の場合は、別途時間外手数料を申し受けます。お問い合わせください。

・各プランにはお料理、お飲み物、運営費、人件費サービス料が含まれます。

・メニュー人数確定後（一週間前まで）のキャンセルは、ご利用日より3日前まで50%、前日80%、当日100%のキャンセル料を申し受けます。