BREEZÉ PLAZA

ご飲食メニュー　パーティープラン
ファーストケータリングパーティプラン(4 種)
＋ドリンクオプション

ファーストケータリングパーティプランのご案内

ファーストケータリングの4コースメニュー

ファーストケータリングが自信を持ってお薦めする 4 種類のパーティプランです。



さまざまなシーンに対応できるお食事メニューを、ご用意しております。
お料理のご希望や予算に応じたプランをご提案いたしますので、お気軽にご相談ください。

特別なお客様を豪華な内容で･･･

デラックスコース【ドリンク別】　16品 ￥6,600



※写真はイメージです。

- ＜LIVE＞シェフズ･ローストビーフ カッティングサービス
- 生ハムと旬果実のアペタイザー
- 旬魚を彩る 豪華お造り舟盛り
- 鰻とふぐ白子の上品な蒸し寄せ
- 牛肉と根菜の彩り八幡仕立て
- フレンチポークテリーヌ 香草仕立て
- 三元豚の低温ロースト仕立て
- 彩りミニブレッド 3 種アソート
- 寿司職人厳選 上握り寿司アソート
- 牛サーロインのグリル ピンクソルト添え
- 佐渡産さざえと広島産牡蠣の海鮮蒸し焼き
- やわらか牛肉の濃厚デミグラス煮込み
- かぼちゃと 3 種チーズのクリーミーオーブン焼き 黒トリュフの香り
- 海の幸のデリス 地中海風パエリア
- パティシエおすすめ 華やぎデザートコレクション
- 季節果実のフルーツプレート

少し贅沢なメニューで・・・

プレミアムコース【ドリンク別】　15品 ￥5,500



※写真はイメージです。

- 国産バジル香る チーズペンネサラダ
- 季節野菜を添えた 鮮魚のカルパッチョ
- イタリア風チキンオムレツ 冷製トマト仕立て
- イトヨリのマスタード香る冷製マリネ
- 錦糸仕立ての中華蒸し点心
- ローストビーフ 芳醇バルサミコソース
- 三元豚の低温ロースト仕立て
- 寿司職人厳選 本日の握り寿司
- シェフ特製 プレミアムサンドイッチ
- ビーフステーキのボルドレーズ仕立て
- 濃厚ミートソースとチーズの焼きラザニア
- 若鶏のカチャトーラ風 煮込み
- ポークフランクと彩り野菜のラクレット風
- 季節を彩る スイーツセレクション
- 旬のフレッシュフルーツ盛り合わせ

本格的にパーティを楽しみたい皆様に・・・

カジュアルコース【ドリンク別】　13品 ￥4,400



※写真はイメージです。

- 京風おばんざい 十種素材の彩り白和え
- とうもろこし香る 北イタリア風ポレンタ
- 旬魚の爽やかセビーチェ
- 生ハムと熟成肉のシャルキュトリーセレクション
- 冷製お出汁で味わう明石焼き
- ローストビーフ オニオンシャリアピン仕立て
- 寿司職人厳選 旬の握り寿司盛り合わせ
- シェフ特製プティバーガー
- 旨辛仕立ての韓国風プルコギ
- レモン香るチキンパエリア
- ふっくらハンバーグ 和風ジャポネソース
- 海老とブロッコリーの濃厚トマトクリームパスタ
- パティシエおすすめ デザートコレクション

ちょっとした打ち上げなどに･･･

フィンガーフードコース【ドリンク別】　９品　￥2,750



※写真はイメージです。

- 懐かしのドライスナックセレクション
- 濃厚チーズリゾットのアランチーニ
- 燻製うずらと鴨のピンチョス
- 照り焼きチキンのつくねブロシェット
- プレッツェル生地のミニホットドッグ
- 海老のクリスピーカダイフ包み
- 彩りオムレツのピンチョス
- バラエティミックスサンド
- プチシューのスイートアソート

※ 料金にはサービス料が含まれております。
※ 表示価格は税込です。(単位 円)
※ 季節によって、お料理の内容が変更になることがございます。
※ 食材の仕入れ状況等により内容を変更させて頂くことがございます。
※ お客様のご要望により、お料理の変更も承ります。お気軽にご相談ください。
※ 飾花は別途料金になります。

お料理の追加オプション

【ワゴンサービス・模擬店】（各 50 人前より承ります）

- ローストビーフ 要相談
- イタリア産 生ハム シーザーサラダ添え　要相談
- にぎり寿司　要相談
- パーティーコンパニオン 2 時間1名（ドレス）　￥19,800～

フリードリンク・ソフトドリンク各種・オプション

フリードリンクプラン　2 時間

下記のお飲み物をお好きなだけ召し上がれます。

【ドリンクプラン A】 プラス 1,650 円

ビール、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク

【ドリンクプラン B】 プラス 2,200 円

ビール、焼酎、ワイン、ウイスキー、日本酒、
ソフトドリンク、酎ハイ

【ドリンクプラン C】 プラス 2,750 円

ビール、焼酎、ワイン、ウイスキー、日本酒、
ソフトドリンク、酎ハイ
& ウェルカムドリンク（スパークリングワインお一人様一杯付き）

※フリードリンクプラン以外にも、お飲物を単品でご注文いただけます。
※ 料金にはサービス料が含まれております。



ドリンクの追加オプション

- スパークリングワイン　￥6,270
- ビール（中ビン）　￥770
- 日本酒（1 合）　￥550
- ウィスキー（ボトル）　￥6,270
- ワイン・焼酎（ボトル）　￥3,740～
- ウーロン茶、ジュース、コーヒー、紅茶　各￥550

パーティーのご利用について	
人数	・20 名様以上でお願い致します。
ご宴会時間	・ スタンダードコースのご利用は 2 時間とさせていただきます。 ・ 2 時間以上のご利用は別途ご相談ください。 ※会場は別途ご予約が必要となります。
備品貸出	・ワイヤレスマイク 2 本まで無料です。 ・BGM の提供は無料です。(※お客様にて音源をお持ち込みの際は別途ご相談ください) ・ステージ、吊り看板、写真撮影、飾り花の手配も承りますのでご相談ください。(有料)
人数の変更	ご利用日当日の 4 営業日前(土日祝含まず)までは無料で人数変更が可能です。 3 営業日前の午後 12 時までは本予約時の申込み人数の 1 割までの人数減は無料でお受け 致しますが、1 割を超える人数減は、キャンセル料としてご飲食代の 70%を申し受けます。 3 営業日前の午後 12 時以降は人数変更を承れません。 ご利用日当日の人数増はお料理の手配ができないためフリードリンク代のみを頂戴いた します。
キャンセルの場合	お申込み後(本予約成立後)は下記の料金を申し受けます。 ・ご利用日当日の 30 日前～15 日前 ご飲食代の 30% ・ご利用日当日の 14 日前～8 日以内 ご飲食代の 50% ・ご利用日当日の 7 日前～4 営業日以内(土日祝含まず) ご飲食代の 70% ・ご利用日当日の 3 営業日前～当日(土日祝含まず) ご飲食代の 100% ※会場をキャンセル・変更する場合は別途、会場費のキャンセル費用も発生いたします。
その他注意事項	・お食事・お飲み物のお持ち込みは、お断りさせていただきます。 ・ご宴会終了時のお食事、お飲物のお持ち帰りは保健所の指導によりご遠慮いただいております。 ・ 表示しております金額は全てサービス料消費税込です。 ・ クラッカー使用ご希望の際は別途事前にご相談ください。 ・ 詳細はパーティープラン利用規定をご覧下さい。

※ 当ページ記載のメニューは外部ケータリング業者に株式会社ブリーゼアーツが予約を代行し注文を承っております。