

ファーストケータリング

MENU

5,500円プラン(11品)

季節野菜のメランジェサラダ
スペイン風オムレツ
イタリアンサラミ
合鴨ロースのパストラミ
鶏もも肉のインポルティエニ
ライスコロッケのピンチョス
ミックスサンドイッチ
ボロネーゼパスタ
上海風焼きそば
鶏の唐揚げ&ポテトフライ
スイーツ&チョコデニッシュ

6,600円プラン(13品)

野菜と大豆のカポナータ風トマト煮
彩り野菜のオムレツ
ポテトカップディッシュ
鮮魚のセビーチェ
イタリアンサラミとチーズ
ローストビーフ シャリアピンソース
カツサンド
上握り盛り合わせ
黒胡椒香るベーコンのカルボナーラ
サーモンのカルトッチョ
チキンステーキBBQソース
柔かハンバーグの和風オニオンソース
スイーツ&チョコデニッシュ

7,700円プラン(15品)

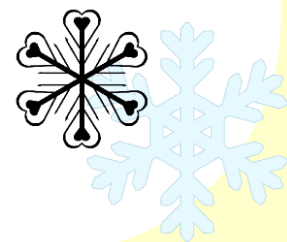
海の幸のサラダ仕立て
きのこブロッコリーのバジル和え
ボロニアソーセージスライス
蛸の柔か煮付け
パテ・ド・カンパーニュ
ローストビーフ シャリアピンソース
デニッシュサンドイッチ
上握り盛り合わせ
伊勢海老のベスカトーレパスタ
骨付きポークフランクと野菜 たっぷりチーズソース
スズキのオープンソテー ブルーブランドソース
サーロインステーキ 赤ワインソース
鶏もも肉のグリル ハニーマスタードソース
フルーツアソートメント
スイーツアラカルト

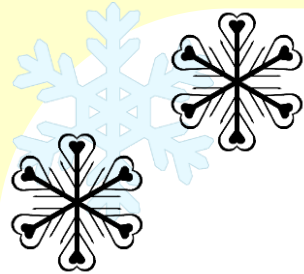
100名様以上で生ハムのカービングをプレゼント

フリードリンク

瓶ビール、ウイスキー、焼酎（芋・麦）、
ワイン（赤・白）、レモンサワー、ジン、カシス
ウーロン茶、オレンジ、ジンジャエール
炭酸水、ミネラルウォーター

7,700円プランにはスパークリングワイン(1杯)





ニラックスケータリング

MENU

6,600円プラン(12品)

魚介のカリカリベーコンのシーザーサラダ
ブルスケッタ 3種デップソース
トマトとひじきのキノコレモンマリネ
スチームチキンのセサミソース
冷製ローストビーフ WASABIソース
握り寿司5種盛り合わせ
全粒粉パンのミックスサンドイッチ
白身魚のキノコのポワレ バジルソース
鶏もも肉と根菜のチーズ焼き
海老と花野菜のクリームグラタン
屋台の本格ソース焼きそば
プチケーキアソート

7,700円プラン(15品)

魚介のカリカリベーコンのシーザーサラダ
ブルスケッタ 3種デップソース
炙り生ハムとフレッシュモッツァレラチーズのカプレーゼ
スモークサーモンと香味野菜のシトラス柚子マリネ
小さいタルトのボイルドエッグ 鴨スモークと共に
低温焼成自家製ローストビーフ
てまり寿司6種盛り合わせ
プチアンブルジェ 小さなチーズバーガー
白身魚のキノコのポワレ バジルソース
鶏もも肉と根菜のチーズ焼き
豚バラ肉と大豆ミートボールの柔か煮込み
大海老のチリソース 中国野菜を添えて
屋台の本格ソース焼きそば
ミニデザートバリエーション
季節フルーツ盛り合わせ

8,800円プラン(16品)

アミューズブーシュ3種
鴨のローストと彩り野菜の赤ワインソース
炙り生ハムとフレッシュモッツァレラチーズのカプレーゼ
スモークサーモンと香味野菜のシトラス柚子マリネ
うなぎ蒲焼と厚焼玉子 大葉の香り
シーフードとムール貝の柑橘マリネ
低温焼成で焼き上げた 国産牛ローストビーフ
極上握り寿司7種盛り合わせ
特性ソースのカツサンド&ハムチーズサンド
串揚げ盛り合わせ バリバリキャベツと共に
国産ボークのロティ TERIYAKIソース
干焼明蝦~大海老のチリソース煮込み~
殻付きホタテのオープン焼き バターソース
具沢山の炒め焼きそば
季節フルーツ盛り合わせ
シェフオリジナルデザート

100名様以上でチョコレートタワー をプレゼント

フリースタイルドリンク

瓶ビール、ウイスキー、焼酎（芋・麦）、
ワイン（赤・白）、レモンサワー、ジン、カシス
ウーロン茶、オレンジ、ジンジャエール
炭酸水、ミネラルウォーター

8,800円プランにはスパークリングワイン(1杯)

