

ケータリングパーティプラン ビュッフェメニュー

ビュッフェ料理 5,500 円メニュー

《西洋料理》

おぼろ海老とアボカドのスパイシーサルサ

生ハムとブロッコリーのシーザースサラダ

尾張の卵とロースハムのサンドウィッチ

燻製卵とサラミのピンチョス

ブイヤベース マルセイユ風

桜島鶏のロティ ペPPERソース

《中華料理》

海老マヨ

桜島鶏の旨塩唐揚げ

肉焼売 蒸籠蒸し

《日本料理》

名古屋名物 味噌串カツ

前菜盛り合わせ

(新生姜のいなり 山葵いなり

薩摩揚げ 玉子焼き)

《デザート》

『いちのみや食ブランド』ホワイトチョコレートと

アールグレイのバスクチーズケーキ

『いちのみや食ブランド』真清田プリン

ショコラフランボワーズ

コーヒー 紅茶

* にぎり寿司をお一人様 1,000 円、ローストビーフをお一人様 2,000 円

50 名様よりお受け致しております。

* 季節により、メニューが予告なく変更になる場合がございます。ご了承ください。

* キャンセル規定：5 日前～前々日 20% 前日 50% 当日 100%

* 表示価格には税金、サービス料が含まれております。

※ケータリング費用は 30,000 円となります。

ご予算・ご要望に応じてメニューのご提案をさせていただきます

ビュッフェ料理 7,000 円メニュー

(歓送迎会 忘新年会 同窓会など)

西洋料理・日本料理・中華料理など世代を超えた
お集まりにもお喜びいただける多彩なメニューを
ご用意いたします

《西洋料理》

フランス赤鶏とアボカドのスパイシーサルサ
おぼろ海老とブロッコリーのシーザーサラダ
尾張の卵とロースハムのサンドウィッチ
燻製卵とサラミのピンチョス
北海道産ホタテ貝のボワレ ヴェルモットソース
鹿児島南州ポーク肩ロースの煮込み フランドル風

《中華料理》

海老春巻き
桜島鶏の旨塩唐揚げ
肉焼売 蒸籠蒸し
麻婆丼

《日本料理》

前菜盛り合わせ
(名古屋名物 天むす 厚揚げ田楽 薩摩揚げ 玉子焼き)

《デザート》

『いちのみや食ブランド』ホワイトチョコレートと
アールグレイのバスクチーズケーキ
『いちのみや食ブランド』真清田プリン
ガトーオペラ
シナモンデニッシュ
コーヒー 紅茶

ビュッフェ料理 9,000 円メニュー

(祝賀会 周年パーティー記念式典など)

技と贅を尽くしたワンランク上のお料理です
華やかな宴を彩る、美味しい料理と笑顔の時間
お好みのお料理でお楽しみください

《西洋料理》

特選ビーフのロティ 大葉のヴィネグレット
スモークサーモン アンショワイヤードソース
尾張の卵とロースハムのサンドウィッチ
燻製卵とサラミのピンチョス
ブイヤベース マルセイユ風
北海道産ほたて貝と蝦夷鮑のソテー ブールノワゼット
鹿児島南州ポーク肩ロースの煮込み ポルチーニ茸のクリーム

《中華料理》

海老マヨ
肉焼売 蒸籠蒸し

《日本料理》

にぎり寿司
前菜盛り合わせ
(胡麻豆腐 小松菜白和え 薩摩揚げ 玉子焼き)

《デザート》

『いちのみや食ブランド』ホワイトチョコレートと
アールグレイのバスクチーズケーキ
『いちのみや食ブランド』真清田プリン
薩摩芋のモンブラン仕立て
ショコラフランボワーズ
シナモンデニッシュ
フレッシュフルーツ盛り合わせ

コーヒー 紅茶

ケータリング

ご宴会オプションメニュー

- | | |
|--------------------|--------|
| ・ にぎり寿司 | 1000 円 |
| ・ 鶏南蛮そば(温) | 700 円 |
| ・ 桜海老の天ぷら入りきしめん(冷) | 650 円 |
| ・ 国産牛ローストビーフ | 2000 円 |

表記の金額は税込価格、1 人前の料金になります。

50 人前より承ります