

# ケータリングプラン

※プラン適用は50名様以上~とさせていただきます。

## バリュープラン (お1人様 6,480円) <計16品>

マックスパートのケータリングの中でもっともスタンダードなプランです。

スモークサーモンのディル風味 レモン添え  
 カナールフェュメのバストラミ アチエートバルサミコを添えて  
 ミックスサンドウィッチ  
 京都九条ネギとちりめんの和風サラダ  
 プチトマトのマリネとモッツァレラチーズ バジルの香り  
 マンガリツァポムドーロ 西洋パスタ添え  
 白身魚のローティ トマト・バジルオイルソース  
 鶏肉のグリル 茄子と茸のフリッツ添え

お野菜とポークのしゃぶしゃぶ 3種類のソースを添えて  
 各種揚げ物盛り合せ  
 ホテル特製スパゲッティニ プッタネスカ  
 五穀米と野菜ひき肉キーマカレー  
 エビナードとツナのマカロニグラタン  
 オリジナルカリフォルニアロール  
 季節のフルーツ  
 プチケーキアソート



## セレクトプラン (お1人様 8,640円) <計22品>

周年や褒賞イベント等、高級感を演出したいときにオススメなプランです。

“タパス風” オードブル盛り合わせ  
 生ハムと紅芯大根の水菜サラダ  
 鴨バストラミと茄子のミルフィユ仕立て 季節野菜のピクルス添え  
 フィンガーサンドウィッチ  
 蛸とセロリのマリネ、バジル風味  
 フルーツトマトのカッパーニ カクテル仕立て  
 フルーツのピンチョス仕立て チョコレートソースを添えて  
 季節のフルーツ盛り合わせ  
 コーヒーまたは紅茶  
 スパゲティボロネーズ  
 牛リブソース肉のグリル、スペシャルソース添え

季節の食材を使ったプレゼ シチリア風  
 海老と帆立貝のグリル フレッシュトマトとバルサミコのソースで  
 赤魚のベニエ 野菜のフリッツを添えて  
 茸とパルメザンチーズのリゾット  
 オリエンタルピラフ グリル野菜添え  
 海老のチリソース煮込み  
 中華点心 蒸籠蒸し  
 季節の天ぷら  
 握り寿司  
 旬素材のお造り  
 日本蕎麦 薬味色々



## スペシャルプラン (お1人様 10,800円) <計22品+実演料理>

お客様をご招待するパーティーに最適なプランです。

アミューズセレクション  
 小陶器に盛ったオードブル盛り合わせ  
 各種ピンチョスのタワー仕立て  
 各種ワンスプーンオードブル  
 プレミアムアソート 3種  
 フロマージュプランとエディブルフラワー  
 サモーンソース&タルレット  
 フリーニにサワークリーム&キャビアを添えて  
 牛肉と香味野菜のサラダ  
 海の幸のカクテル パートブリック添え  
 鮭燻製とかんきつ類のマリネ  
 男爵芋に乗せた鴨肉のカルパッチョ スタylingソースを添えて  
 フィンガーサンドウィッチ

季節のフルーツ盛り合わせ  
 プチフル&プチケーキアソート  
 コーヒーまたは紅茶  
 一口フライのピンチョス仕立て  
 海の幸のグリル盛り合わせ  
 ポークの香味焼き ポローニャ風  
 フィレ肉の赤ワイン煮 ボルドレーズ  
 魚介類のピラフ トマト風味  
 本日のスペシャルパスタ  
 握り寿司  
 旬素材のお造り 船盛り  
 一口茶そば



★上記にプラスして、  
 右記より実演料理をお選び頂けます。

- 【1】 ハモンセラー生ハムのデクパージュ
- 【2】 蟹とグリーンアスパラガスの茹で上げパスタ 渡り蟹のピスクソース
- 【3】 フォアグラ入りオムレット トリュフソース



# ベジタリアン・ハラールプラン (お1人様 8,640円) <計19品>

ベジタリアンの方や宗教上で誓約がある方々がご参加される際に人気

- |                                   |                              |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 1. 冷 カナールフュメのバストラミ、アチエートバルサミコを添えて | 11. 甘 季節のフルーツ盛り合わせ           |
| 2. 冷 オリジナルカルフォルニアロール              | 12. 甘 プチフルーツ&プチケーキアソート       |
| 3. 冷 プチトマトとモッツアレラチーズ              | 13. 温 マンガリッタアボムドーロ、西洋パスタ添え   |
| 4. 冷 スペシャルサンドウィッチ                 | 14. 温 白身魚のローティ、トマト・バジルオイルソース |
| 5. 赤 スモークサーモンのレモン、ケッパー添え          | 15. 温 鶏肉のグリル、茄子と茸のフリッツ添え     |
| 6. 赤 ハラルチキンのグリル、季節野菜添え            | 16. 温 串揚げの盛り合わせ              |
| 7. 赤 フィッシュ&チップス                   | 17. 温 ベジタブルキーマカレーと五穀米        |
| 8. 緑 彩り野菜の生春巻き                    | 18. 温 シーフードとペンネのマリナーラ        |
| 9. 緑 温野菜の蒸籠蒸し                     | 19. 温 ニョッキとポテトのチーズグラタン       |
| 10. 緑 ベジタブルサンドウィッチ                |                              |



## オプションパフォーマンス料理 (お1人様 600円~)

シェフが自慢の腕をふるう、実演料理とワゴンサービスの紹介です。  
皆様の目の前で『本格的で美味しい雰囲気』を演出し、パーティーを盛り上げます。  
できたてを次々とお召し上がりいただく、ワンランク上の贅沢なサービスです。



**サイエンスデモンストレーション**  
化学の素材を使い、見て・食べて楽しめる演出



**カッティング/サービス**  
シェフによる各種食材のご提供



**ワゴンサービス**  
皆様の元にお料理をお運び致します。



握り寿司



ラクレット



バルメジャーノの  
ホイールチーズを使ったパスタ



ローストビーフ  
カッティング



鯛の塩釜焼き



特製ジャンボハム



チョコレートファウンテン



特製クレープ



液体チッソを使った  
瞬間冷凍アイス



イセエビのデクパーズ  
ブルグラソース



スモークマシンで軽く香りつけた  
ピアンドセレクション



マイナス196度の  
彩り野菜のスムージー