

ケータリングの常識を超えた美味しさをお届けします

Party Plan

総額10万円よりご注文を承ります

お一人様 飲み放題付きフランチ (30名様より)
※その他フランチもごさいます

(税込) **¥7,000 course**

●冷製料理 (フィンガーフード)

きぬかつぎのちりめん山椒葱ソース

自家製リエットとコンソメのジュレ

炙り鯛のエスカロップ トンナートソース

鮭と蕪のオレンジ風味 卵のフライとピストのタルト

からすみの冷製カペリーニ

●サラダ

自家製南瓜サラダと帆立のフレック

シーフードトリガトーニの冷製サラダ仕立て

●温製料理

鴨とフォアグラのテリーヌ ベビーリーフのサラダ仕立て

アンディーブとスモークサーモン、セミドライトマトの

グラタン仕立て

彩の国黒豚ロースの低温ロティ

ハーゼルナッツとメイプル風味の赤鶏ローストチキン

牛ステーキと海老、ジャスミン米を使ったメキシカンライス

●プチデザート盛り合わせ

●旬のフルーツ盛り合わせ



※写真はイメージです



Drink Menu

- ビール
- ソフトドリンク各種
- ウイスキー
- ミネラルウォーター
- ワイン (赤/白)
- 焼酎 (麦/芋)



Catering Menu Plan

ケーキリング各種メニュープラン
30名様からのご注文となります。

※写真はイメージです

¥ 6,000 course (税込)

●冷製料理

きぬかつぎのちりめん山椒葱ソース
自家製リエットとコンソメのジュレ
炙り鯛のエスカロップ トンナートソース
鮎と蕪のオレンジ風味
卵のフライとピストのタルト
いか墨のリゾーニと小やりのかのグリル

●サラダ

自家製南瓜サラダと帆立のフレーク

●温製料理

鴨と生胡椒のテリーヌ
アンディーブとスモークサーモン、セミドライトマトの
グラタン仕立て
オーベルニュ風ポテ
ヘーゼルナッツとメイプル風味の赤鶏ローストチキン
牛ステーキと海老、ジャスミン米を使ったメキシカンライス

●デザート

ブチデザート盛り合わせ



¥ 5,000 course (税込)

●冷製料理

自家製リエット 胡椒とシブレットのクラッカー
旬の筍 木の芽味噌竹焼き
いくらと海鮮の湯葉巻
ツナとセミドライトマト・オリーブのケーキ・サレ
厚切りスモークサーモンとリンゴ・アボカドのバトネ
パブリカとシェブルチーズのミニキッシュ
リガトーニと春野菜の冷製シーフードサラダ

●温製料理

仔羊とセミドライトマトのテリーヌ
甲州富士桜ボークのヴィネガー煮 角煮仕立て
舌平目と帆立・法蓮草のガトー仕立て オマールのソース
牛肉と黒胡椒の煮込み “ベポーゾ”
様々な魚介のアジアン・ピラフ

●デザート

季節のデザート盛り合わせ



お料理の実演サービスも
ご用意いたします。

Hot Meal Catering

温かいお食事をお届けする
ホットミールケーキリング
1食 1,000円から
ご注文が可能です。

※人件費、交通費込みで一式10万円から承ります



※お料理の内容は一例となります。季節により内容が異なりますのでお問い合わせ下さい。

※ケーキリングは30名様より承ります。各料金プランには料理と飲物のほかに、機材および配膳サービス費並びに消費税が含まれます。

※ケーキリングサービスは、一式10万円からのご注文となります。キャンセル及び大幅な数量変更につきましては、キャンセル料が発生致しますので、キャンセルの場合は、お早めにご連絡をお願いいたします。

株式会社 NLD ケータリング