

EDMONT Catering Plan

食のホテルと称される、ホテルメトロポリタン エドモントの本格的なお料理をお届けいたします。



洋食 ディナー buffet

Aプラン ¥7,000

お一人様 Bプラン ¥8,500

Cプラン ¥10,000

[50名様より承ります]

2時間制

メニュー例 (Aプラン)

- 冷製料理** スモークサーモントラウトのサラダ仕立て レモンとケッパー添え/海の幸と野菜のクルディテ/小海老と白身魚のエスカベッシュ/生ハムとサラミのサラダ/蒸し鶏とクラゲの胡麻風味/チーズの盛合せ/ミックスサンドウィッチとロールサンドウィッチ
- 温製料理** 海老のベーコンロール巻 パーベキューソース/魚介の取合せ 南仏風サフランの香り/海老入り蒸し餃子/牛ロース肉のステーキ 和風ソース/仔牛のクリーム煮 小野菜添え/ポークのコチュジャン風味/鶏のマンゴーチャツネ焼/シュークルト アルザス風/ピラフ/ラザニア
- デザート** デザート/フルーツ盛合せ/コーヒー
- フリードリンク** 別途お一人様につき¥2,800で承ります。ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/日本酒/焼酎/ソフトドリンク
※実数計上でご利用いただけるドリンクプランもございます。

※記載のプラン以外にもご予算に応じて提案いたします。

オプションメニュー

シェフのパフォーマンスメニューや各種オプションメニューも豊富にご用意しております。(有料)

- ・1/2オマール海老オーロラソース ・オマール海老と帆立貝のフリカッセ 各種野菜添え
- ・牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 ・鮑と帆立貝のサラダ仕立て ラヴィゴットソース
- ・イタリア産バルマハムのカッティングサービス ・フォワグラ丼 など



洋食 ランチ buffet

お一人様 ¥5,000

[70名様より承ります]

1時間制

メニュー例

- 冷製料理** スモークサーモントラウトのサラダ仕立て レモンとケッパー添え/海の幸と野菜のクルディテ/生ハムとサラミのサラダ/蒸し鶏の冷製 ツナソース/ニース風サラダ/ミックスサンドウィッチ/稲荷寿司
- 温製料理** 野菜たっぷりミネストローネスープ/魚介のフライ タルタルソース添え/春巻/ハンバーグステーキ チーズのせ焼/鶏もも肉のブレゼ ヴィネガー風味/鶏の唐揚げ ポテト添え/二種のソーセージの盛合せ 粒マスタード添え/ラザニア/ピラフ/ココナッツ入りシーフードカレー
- デザート** フルーツ
- フリードリンク** 別途お一人様につき¥1,210で承ります。 ウーロン茶、オレンジジュース



ホテルスタッフによる
確かなサービスを提供します



料理運搬費・ケータリング諸経費
を含めたセット料金です



ランチは35万円より
ディナーは49万円より承ります



お弁当の手配も承ります
(懇親会をお申込の場合)



メニューは参考例です
ご希望に応じて提案します

ご予約・お問合せ

コングレスクエア羽田

E-mail : info-haneda@congres-square.jp

[パーティのお申し込み方法とご変更について]

パーティのご用命の際は、ご利用当日の10日前までにご連絡をお願いいたします。数量のご変更につきましては、ご利用当日の5日前までとなります。期近・当日のご変更につきましては、ご対応いたしかねますので予めご了承ください。

※記載の金額は消費税を含めた総額表示です。※写真はイメージです。