

コングレスクエア日本橋

ケータリングパーティープラン

第一ホテル東京のパーティーを 皆様でお楽しみください。

お料理・お飲み物、食器・グラス・テーブルクロスなど会場セットから片付けまで、ホテルサービススタッフが対応させていただきます。



2時間制
20名様
より

着席・立食
ビュッフェ
形式

フリー
ドリンク
付き

グラス
食器類
テーブル
クロス

ケータリングメニュー A

1名様 10,000円

[メニュー例]

■ 冷製料理

- ・ライム風味のシーフードマリネと魚のカルパッチョ仕立て
- ・中華風オードブルの盛り合わせ
- ・サーモンと鱈のスマーク オニオンサラダ添え
- ・冷製ミート&パテと各種チーズのアンサンプル

■ 温製料理

- ・ローストビーフ 和風グレービーソース わかび 山葵添え
- ・鴨胸肉のロティー オレンジ風味のビガレードソース
- ・真鯛と海老のソテー ノイリー酒のクリームソース
- ・ミシマオコゼの西京焼きと帆立貝の雲丹焼き
- ・ベーコンとほうれん草のキッシュとサラミのピザ
- ・チキンのトマト煮込み カチャトーラ
- ・ペンネのクリームベスカトーレ パルメザンチーズ焼き
- ・牛スジカレー
- ・黒酢豚 カンパチステーキ
- ・乾焼蝦仁 いか

■ デザート

- ・デザートの盛り合わせ
- ・フルーツの盛り合わせ

■ コーヒー

ケータリングメニュー B

1名様 8,000円

[メニュー例]

■ 冷製料理

- ・魚のカルパッチョ サラダ仕立て
- ・中華風オードブルの盛り合わせ
- ・コールミートとフロマージュのアンサンプル
- ・ハムと野菜とチーズのサンドイッチ

■ 温製料理

- ・豚肉のロースト リヨネーズソース
- ・チキンのグリル ローズマリーの香り トマトフォンデュ添え
- ・白身魚と帆立貝ムースのヴィエノワーズ ベルモットソース
- ・ユメカサゴと海老のポアレ
- ・オリーブオイルとトマトのハーブソース
- ・シーフードトマトパスタ グラタン仕立て
- ・串揚げ盛り合わせ
- ・チキンカレー
- ・烏賊の甘辛唐辛子炒め
- ・上海炒麺

■ デザート

- ・デザートの盛り合わせ
- ・フルーツの盛り合わせ

■ コーヒー

※メニューは一例となります。詳細はご相談ください。

※表記の料金にはいずれも1名様消費税・サービス料10%及び人件費、運搬料が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

フリードリンク

ビール、ワイン (赤・白)、焼酎、ウイスキー、オレンジジュース、ウーロン茶



【ご予約】TEL:03-3275-2090 / E-mail:yoyaku@congres-square.jp 【お問い合わせ】TEL:03-3275-2088



第一ホテル東京

〒105-8621 東京都港区新橋1丁目2番6号