



Catering MENU

FOOD & DRINK

ケータリングメニュー

心と心をつなぐ料理とサービス。

※ご要望に応じてメニュー内容をカスタマイズしたご提案も可能です。

30名様からお届けするケータリングパーティーです。

株式会社 **サンケイ会館**

ビュッフェプラン

*フリードリンク付き

ライトミールコース

おひとり様
(税込)

6,600円

〈洋食冷製料理〉

イベリコ豚のパイ包み焼き

カプレーゼピンチョス

鶏肉と茄子のカボナータ

ミックスサンドイッチ

〈洋食温製料理〉

タンドリーチキン

サーモンのクレープグラタン

豚バラのコンフィー 赤ワインバターソース

〈アジア・中華料理〉

海鮮塩焼きそば

中華点心蒸籠蒸し

〈和食料理〉

穴子の煮凝り

〈デザート〉

プチケーキ盛り合わせ

スタンダードコース

おひとり様
(税込)

7,700円

〈洋食冷製料理〉

マグロのタタキ風 サラダ仕立て

キッシュ・パリジェンヌ

ポテトと海老のスパイスマリネ

鳥賊チヂミのピンチョス

ミックスサンドイッチ

〈洋食温製料理〉

鶏のベルシヤード大葉風味

ローストビーフ野菜添え

スモークサーモンのクリームコロッケ

豚フィレのクレピネット巻き

〈アジア・中華料理〉

中華点心蒸籠蒸し

麻婆茄子

〈和食料理〉

蛸と野菜の煮物

江戸前握り寿司

〈デザート〉

プチケーキ盛り合わせ

デラックスコース

おひとり様
(税込)

8,800円

〈洋食冷製料理〉

鴨の生ハムサラダ

スモークサーモン香草ドレッシング

冷製ローストビーフ

ミックスサンドイッチ

カプレーゼピンチョス

〈洋食温製料理〉

ヒラメとエビのボワレエストラゴン風味

海老のカダイフ巻き

タンドリーチキン

豚バラのコンフィー 赤ワインバターソース

牛肉のトマト煮 スイユ添え

〈アジア・中華料理〉

海鮮塩炒め

中華点心盛り合わせ

〈和食料理〉

冷製牛蒡うどん

江戸前握り寿司(上)

〈デザート〉

プチケーキ盛り合わせ

コースプラン

おひとり様
(税込)

16,500円

● 穴子と茄子のテリーヌ ● とうもろこしの冷製ポタージュ

● 鱈のボワレ塩レモンクリームソース

● 牛フィレ肉の低温ロースト ソースベリシー

● バイクドチーズとレアチーズのデュオ ● バケット ● 珈琲or紅茶

フリードリンク*2時間制

・ビール・赤ワイン・白ワイン・ウーロン茶・果汁100%ジュース・ミネラルウォーター・炭酸水
・ウイスキー(ライトミールコース除く)・焼酎(ライトミールコース除く)

プレミアムフリードリンク/グレードアップ

おひとり様
(税込)

550円

・プレミアムビール・ウイスキー・焼酎(麦・芋)・日本酒・レモンサワー・赤ワイン・白ワイン
・カンパリ・カシス・ウーロン茶・果汁100%ジュース・ミネラルウォーター・炭酸水・珈琲・紅茶

*メニュー内容はサンプルです*写真はイメージです