



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
烏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〉
鶏のペ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
- 〈アジア・中華料理〉
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〉
ヒラメとエビのポ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
- 〈和食料理〉
中華点心盛り合わせ
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ージュ
- 鱸のポ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 ソースベルシー
- バイクドチーズとレアチーズのデュオ ● バケット ● コffee 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