

パーティー料理 30名様より承ります。



写真はイメージです。

Aコース お一人様 5,060円 (税込・サービス料込)

※税込み価格は参考価格です

Aコース メニューの一例

〈冷製〉

帆立貝と彩野菜のマリネ  
キャロットラペにモルタデッラソーセージのフライ  
鴨胸肉の低温調理に大豆ミートとパンネのヘルシーサラダ  
シーザーサラダにカラフルトマト  
ミックスサンドウィッチ

〈温製〉

若鶏の山賊焼きに黒舞茸のカリカリ揚げ  
塩麹でマリネしたボークのロースト トマトノワゼットソース  
白身魚のピカタ トマトサルサソース  
ベーコンとほうれん草のキッシュロレーヌ風  
海の幸の焼ちゃんぽん  
海老ピラフ

デザート各種盛合せ

※メニューの内容は変更になる場合がございます。

Bコース お一人様 7,590円 (税込・サービス料込)

※税込み価格は参考価格です

Bコース メニューの一例

〈冷製〉

スモークサーモン 玉葱とケッパーを添えて  
種々のコールドミートにフルーツ入りポテトサラダ  
蛸と茄子のハーブマリネ  
海の幸と野菜のオーロラソース  
蒸し鶏とビーフンのサラダ仕立て ケイジャン風味  
各種フィンガーサンドイッチ

〈温製〉

ソフトシェルシュリンプの唐揚げにスパイシーポテト  
海の幸と野菜の洋風衣揚げ  
ビーフカレー バターライス添え  
ピザパイ  
チキンと野菜とニョッキのクリーム煮  
ローストポーク 黒糖入りフルーツソース

各種デザート  
コーヒー

※メニューの内容は変更になる場合がございます。

Cコース お一人様 10,120円 (税込・サービス料込)

※税込み価格は参考価格です

Cコース メニューの一例

〈冷製〉

サーモンマリネ ハニーマスタードソース  
エスニックピクルス添え  
豚肉とビーフン 胡麻の香りのサラダ仕立て  
エスニック風生春巻  
小海老とパスタとフルーツのマングーソース  
ちらし寿司  
白身魚と茸のイタリアンマリネ  
各種フィンガーサンドイッチ

〈温製〉

海老のスイートチリソース カシューナッツ添え  
帆立貝の照り焼き 彩り野菜  
焼売  
チキンの揚げ焼き 白胡麻風味  
法蓮草とベーコンのキッシュ・パイ  
ビーフカレー バターライス添え  
牛肉のステーキ ガーリックポテト添え

各種デザート  
コーヒー

※メニューの内容は変更になる場合がございます。

ケータリングの  
ご案内

- ・パーティーのお時間は最大2時間とさせていただきます。
- ・上記コース料金とは別に、お料理等の運搬費、サービス人件費、備品費等が必要となります。
- ・ご予約は催事20日前までをお願いいたします。
- ・ご人数の変更は催事5日前までをお願いいたします。
- ・ご要望に応じて看板・装花・司会などのお手配も承ります。
- ・フリードリンク〔ビール・焼酎 / 芋麦・ウイスキー・ワイン / 白赤・ウーロン茶・オレンジジュース〕は3,795円(税込・サービス料込)でご用意いたします。
- ・お飲み物は実数精算も承ります。

〈ご予約・お問合せ〉



SPACE NETWORK

株式会社スペースネットワーク名古屋 Tel: 052-908-8751

e-mail: info-nagoya@space-nw.co.jp