CITABRIA Catering

ケータリングサービスにおける新型コロナウイルス対応ガイドライン

アフターコロナでも安心・安全に懇親会をお楽しみいただくための
感染予防対策を行っております

スタッフの管理

1 体温37.5℃以上の発熱や体調不良のある従業員の勤務を停止しております。
また家族に体調不良者がいた場合でも出勤停止しております。
2 手洗いの徹底および手の定期アルコール消毒（30分毎に）。

製造に関して

1 従業員によるマスク・使い捨て手袋・ヘアネット・コックコート又は白衣着用の徹底。
2 換気設備を適切に運転・管理し、室内の換気に努めます。
3 調理を行うスタッフの作業スペースを2メートル間隔にあけ、調理場での密を防ぐ取り組みを行っております。
4 ドアノブ、使用器具の定期アルコール消毒（30分毎に）を行います。

運搬・管理・食器等の取り扱いについて

1 お皿・カトラリー類
洗浄・消毒後、ビニールに包装し専用ラックにて運搬します。
2 グラス類
洗浄・消毒後、専用ラックごとビニールで覆い運搬します。
3 運搬車車内の定期アルコール消毒
スプレータイプを常備し室内同様の消毒を行います。

Finger Food Display Plan

ピンチョス・フィンガーフード類を形状・種類によって小分けにし提供します。

プラスティックフードケース

外寸 55φ×41H
内寸 48φ
底面 45mm

外寸 60×60×H40mm
内寸 50×50mm
底面 43×43mm

ガラス製フードドーム

82φ×H95mm

バーガーケース

ワックスペーパー

Drink Display and Cutlery

グラス、プラカップ対応。各ドリンクに蓋を被せ提供します。
トングやお箸、フォーク、スプーンは使い捨てタイプのものをご用意。

カップ&蓋セット

ドリンクサーバー

Our philosophy

NO MSG　GMO FREE　0g TRANS FAT PER SERVING

NO MSG　GMO FREE　0g TRANS FAT

【ご予約】

貸し会議室・イベントホール

FORUM8

TEL:03-3780-0008
Mail:info@forum-8.co.jp

※すべてのパーティは２時間制となっております。（各プランには、室料は含まれておりません。）

※プラン・人数の確定はご利用日の１週間前までにお願い致します。

メニュー内容の変更、オプションメニューについてもお気軽にご相談ください。

※ 消費税の計算上、ご請求の際に合計額が異なる場合がございます。

HOURS	FORM	Minimum number of people
2時間	ビュッフェ形式	30 名様～

パーティープラン

￥4,400-（税込）

Finger food

1．南仏野菜のラタトゥィユタルト、松の実とレーズン
2．スモークサーモンと長芋チーズボール
3．燻製鴨と焼きネギ、ドライ無花果をのせて
4．季節野菜のグラスバーニャカウダ
5．ミニビーフバーガー
6．チキンとアボカドのトルティーヤロール

Sweets

1．ガトーショコラ

Finger Food Display

お料理は蓋付きカップでの提供も承ります。お気軽にご相談ください。

HOURS	FORM	Minimum number of people
2時間	ビュッフェ形式	25 名様～

パーティープラン

￥5,500-（税込）

COLD　BUFFET

1.豊洲市場直送 鮮魚のカルパッチョ シトロンビネグレット
2.フムスとキャロットラペのトルティーヤロール
3.さくさくのタルトフランベ
4.ライ麦パンのサンドイッチ（ツナ･タマゴ･MIXサンド）
5.手まり寿司（サーモン＆イクラ･漬けマグロ＆アボガド）

HOT　BUFFET

1.豊洲漁港直送 鮮魚の香草パン粉焼き
2.塩麹でマリネしたチキンのグリルと旬野菜
3.スパイシーハニーポークのソテーとチャンキーポテト
4.ラザニア

DESSERT

1.季節のデザート

パーティープラン

￥6,600-（税込）

COLD　BUFFET

1.自家製ロースハムとギリシャ風野菜のマリネ
2.新鮮魚介のセビーチェ　柑橘の香り
3.シーザーサラダ
4.ガーリックチキンとアボガドのトルティーヤロール
5.門外不出！秘伝のミニバーガー
6.有機野菜のバーニャカウダー、特製のオリジナルソースで

HOT　BUFFET

1.海老と野菜のスパイシートマトスープ
2.たっぷりひき肉のラザニアボローニャ風
3. スズキのパンチェッタ巻き　甘いパプリカソース
4.豚肩肉のコンフィグリエ、グリンピースのフランス風
5.牛ホホ肉の赤ワイン煮込み、マッシュポテト
6.チキンライス　ポルチーニとマッシュルームのソース

DESSERT

1.季節のデザート
2.とろけるチーズケーキ

Finger Food Display

お料理は蓋付きカップでの提供も承ります。お気軽にご相談ください。

HOURS	FORM	Minimum number of people
2時間	ビュッフェ形式	20 名様～

パーティープラン

￥8,250-（税込）

COLD　BUFFET
1.そば粉のブリニ　サワークリームとキャビア
2.ローストビーフとフルーツトマトのカプレーゼ
　柚子味噌ソース
3.シャルキトリー盛り合わせ
（パテ、ロースハム、スモークタン、コッパ）
4.特製フムス
（ハーブチキン、キャロットラペ、焼きトルティーヤ）
5.タコとジャガイモのスパニッシュオムレツブラバスソース
6.サーモンマリネ、ディルマヨネーズ、ライキョウのサラダ
7.自家製ミニミニバーガー
8.エコファームアサノさんの元気野菜のバーニャカウダー

HOT　BUFFET
1.江戸前アナゴのシーフードカレー
2.自家製ソーセージのスモークと白インゲン豆の煮込み
3.カジキマグロの西京味噌焼き、アンティーブと春菊
4.豚肉と里芋のナバラン仕立て
5.塩漬け牛タンのグリエ、ベアルネーズソース、
　チリメンキャベツのブレゼ
6.南仏野菜たっぷりの特製ラザニア
7.自家製ハムとパプリカ、リコッタチーズのペンネ

DESSERT
1.季節のデザート
2.フルーツ盛り合わせ
3.コーヒー・紅茶

Finger Food Display

お料理は蓋付きカップでの提供も承ります。お気軽にご相談ください。

パーティープラン

￥11,000-（税込）

COLD　BUFFET
1. シャルキュトリー盛り合わせ
（パテ・リエット・鴨のスモークコッパ）
2.オマール海老のフランとコンソメゼリー
3.ゴルゴンゾーラチーズとドライイチヂクのカナッペ
　蜂蜜と松の実
4.サーモンのマリネ・グレープフルーツとマンゴーの
　ディル風味
5.ズワイガニのサラダ・トマトのファルシー・オリーブの雫
6.ロースとポークと4種の豆　マスタード風味
7.能登産有機野菜のバーニャカウダー
8.自家製和牛モモハムとライ麦パンのサンドイッチ
9.フランス産チーズ盛り合わせとナッツ・ドライフルーツ

HOT　BUFFET
1.江戸前アナゴのシーフードカレー
2.ホタテのソテー　南仏風ソースで
3.マグロのコンフィとトマト煮込み　ポルトガル風
4.自家製ソーセージのスモーク
　トリュフ入りマッシュポテト
5.牛タンのマデラ酒煮込み
　クミンが香る人参グラッセを添えて
6.リコッタチーズ・スモークサーモン・ホウレン草のラザニア
7.自慢のニョッキ　アラビアータソース

Chef`s　サービス
1.和牛（A4）ロース肉のローストビーフカッティングサービス

DESSERT
1.季節のデザート
2.フルーツ盛り合わせ
3.バラの香るオペラショコラ
4.コーヒー・紅茶

HOURS	FORM	Minimum number of people
2時間	スタンディング形式	

※ドリンク代は追加 30 分単位
＋550 円（税込）／お一人様にて承ります。

フリードリンクメニュー

1．スパークリングワイン
2．瓶ビール
3．ワイン（ソーヴィニオンブラン･カベルネソーヴィニヨン）
4．ウィスキー（水割り･ハイボール･ロック）
5．焼酎（芋･麦）
6．カシス､ピーチリキュール（例．カシスオレンジ･ピーチウーロンなど）
7．ソフトドリンク（オレンジジュース･ウーロン茶）

~Option Menu~

パーティーを華やかに演出するオプションメニューをご用意しております

オリジナルバーガープリント

660 円（税込）～ /20 個～

ロゴやイラスト等を
バーガーバンズに
プリント致します。
※写真はイメージです

ホールケーキ

11,000 円（税込）～ / 約 10 名様分
（※ロゴ入り プラス 1,650 円（税込）～）

お祝い事などにぴったりな
パティシエ手作りのホール
ケーキをご用意致します。
ロゴプレートのご用意も
可能です。
※写真はイメージです

オリジナルマカロンプリント

440 円（税込）～ /20 個～

ロゴやイラスト等をマカロンにプリント致します。
※写真はイメージです

チョコプレートへの
プリントも可能です。
※写真はイメージです