

Party Plan【Ratia Catering】

(2時間飲み放題付)

¥2,500コース(税別)

【Cold】

- ・ベーコンとクルトンのシーザーサラダ
- ・3種のディップソースのカナッペ
- ・合鴨スモーク&ビアソーセージ

【Hot】

- ・ハーブ香るペッパーフランク盛り
- ・若鶏の唐揚げ&フライドポテト
- ・自家製ソース焼きそば

【Dessert】

- ・苺と抹茶のロールケーキ

¥3,000コース(税別)

【Cold】

- ・ベーコンとクルトンのシーザーサラダ
- ・小海老とブロッコリーのマリネ
- ・合鴨スモーク&ビアソーセージ

【Hot】

- ・ハーブ香るペッパーフランク盛り
- ・若鶏のロースト ポムフリッツ添え
- ・茄子とアスパラとトマトのラザニア
- ・ベーコンと茸のスパイスーピラフ

【Dessert】

- ・フルーツプチタルト&チョコブラウニー

¥3,500コース(税別)

【Cold】

- ・小海老とブロッコリーのマリネ
- ・合鴨スモーク&ビアソーセージ
- ・トマトとチェリーモッツアレラのカプレーゼ
- ・野菜たっぷりプチキッシュ

【Hot】

- ・ハーブ香るペッパーフランク盛り
- ・若鶏のロースト ポムフリッツ添え
- ・茄子とアスパラとトマトのラザニア
- ・魚介ふんたんシーフードピラフ

【Dessert】

- ・シェフのおススメミニケーキ
- ・フルーツプチタルト&チョコブラウニー



¥4,000コース(税別)

【Cold】

- ・小海老とブロッコリーのマリネ
- ・合鴨スモーク&ビアソーセージ
- ・トマトとチェリーモッツアレラのカプレーゼ
- ・生ハムのシーザーサラダ
- ・スモークサーモン ケッパー添え

【Hot】

- ・豚ばら肉の旨味噌煮込み
- ・若鶏の赤ワイン煮込み
- ・茄子とアスパラとトマトのラザニア
- ・魚介ふんたんシーフードピラフ

【Dessert】

- ・シェフのおススメミニケーキ
- ・フルーツプチタルト&チョコブラウニー

¥5,000コース(税別)

【Cold】

- ・2種の生ハムの盛り合わせ
- ・サーモンとルッコライタリアンサラダ
- ・7種の野菜のキッシュ
- ・小海老のフリット 特製ソースがけ
- ・冷製ローストビーフ

【Hot】

- ・帆立とアサリのペンネクリームソース
- ・サーモンロースト バルサミコ風味
- ・牛頬肉の赤ワイン煮込み
- ・スパイス香るジャンバラヤ

【Dessert】

- ・4種のケーキビュッフェ
- ・季節のフルーツ盛り合わせ

■Drink Menu(2時間制)

- 生ビール
- 赤ワイン
- 白ワイン
- 焼酎
- ウイスキー
- カシス
- ウォッカ
- オレンジジュース
- ウーロン茶
- グレープフルーツジュース

※パーティは基本2時間制です。
※各プランには室料は含まれておりません。
※合計30,000円(税別)より承っております。
※その他、ご予算に応じたプランを組むことも可能です。お気軽にご相談下さい。

【ご予約・お問い合わせ】

貸し会議室 フォーラムエイト

TEL:03-3780-0008

Mail:info@forum-8.co.jp

