FORUM8 × CBSケータリング

いつもの貸し会議室・イベントホールがパーティ会場に!

ケータリングパーティプラン

～お客様に合った、おしゃれで美味しいケータリングプランをご提供～

4,000円(税別)プラン

【冷製料理】

創作押し寿司3種

タコの地中海風マリネ

生ハムとルッコラの冷製リングイネ
～バジルとバルサミコ風味～

鶏肉の冷製
～菜の花のはちみつきな粉風味～

コールドローストポーク
～アンチョビキャベツ添え～

【温製料理】

桜山豚肉のロースト
～八丁味噌ハニーソース～

小海老のチリソース

鮭と高菜のピラフ

ベーコンとほうれん草の
マカロニグラタン

【デザート】

自家製カップゼリー

～ドリンクメニュー～

瓶ビール
焼酎(麦・芋)
ウィスキー
ワイン(赤・白)
ウーロン茶
オレンジジュース
ミネラルウォーター

※写真はイメージです。 ※30名様より承ります。 ※パーティは基本2時間制となります。 ※各プランには室料は含まれておりません。

5,000円(税別)プラン

【冷製料理】

江戸前握り寿司

赤魚の湯引き
～香味野菜とレモン添え～

小海老とボイルエッグの
カクテルサラダ

ジェノベーゼフジッリの冷製
～生ハム添え～

合鴨ロール
～粒マスタードクリームソース～

白玉豚肉の低温調理
～カシスジャム添え～

【温製料理】

高野豆腐の彩り野菜あんかけステーキ

美桜鶏のグリル
～野沢菜の和風ソース～

豚肉と野菜の中華風炒め

的鯛のワイン蒸し
～トマトとオリーブのソース～

太麺ソース焼きそば

【デザート】

パティシエ特製プティフール

～ドリンクメニュー～

瓶ビール
焼酎（麦・芋）
ウィスキー
ワイン（赤・白）
ウーロン茶
オレンジジュース
ミネラルウォーター

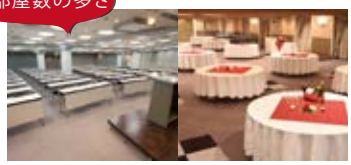
※写真はイメージです。　※30名様より承ります。　※パーティは基本2時間制となります。　※各プランには室料は含まれておりません。

Point!
パーティ・懇親会で
ご利用される際のポイント

豊富な
ケータリングメニュー

駅近の好立地

部屋数の多さ



ご予約・お問い合わせ

貸し会議室・イベントホール
FORUM8

03-3780-0008
info@forum-8.co.jp

Produced by
CBSケータリング