PORTION BUFFET PLAN

感染リスクを抑えることに特化した、個食ビュッフェプランをご用意しました。
蓋付き容器・トング不要のため、飛沫・接触感染を防止し、安心安全にお召し上がり頂けます。
アフターコロナでも従来通りの懇親会をお楽しみください

5,390円(税込)プラン

【冷製】
- まい泉 ミニメンチかつバーガー
- 野菜の冷製ラタトゥイユ　プロヴァンス風
- スモークサーモンとクリームチーズのトルティーヤ
- 鶏もも肉の冷製　ピリ辛和風タルタルソース

【温製】
- 豚肉とさつま芋の黒胡椒風味
- ロールキャベツ　トマトフォンデュ
- 白身魚のからあげと蓮根の八方だれ
- 明太子クリームのリングイネパスタ

【デザート】
- パティシエ特製カップゼリー

6,490円(税込)プラン

【冷製】
- まい泉 ミニヒレかつバーガー
- タコの地中海風マリネ
- 高野豆腐入りポテトサラダ　サルチチョン添え
- 冷製リングイネ　ポークリエットのトマトクリームソース
- イズミ鯛のカルパッチョ　野菜のブリュワーズ添え

【温製】
- 豚バラ軟骨と大根のトロトロ煮込み
- 鶏肉と野菜の麻婆仕立て
- 小海老のチリソース　スクランブルエッグ添え
- ベビー帆立とキャベツの柚子胡椒風味
- ベーコンとそら豆のバター醤油ピラフ

【デザート】
- パティシエ特製プティフール

7,590円(税込)プラン

【冷製】
- まい泉 ミニヒレかつバーガー
- 小海老のカクテルサラダ
- ベーコンと野菜のケークサレ
- イカと春雨のアジアン仕立て
- スモークサーモンと野菜のマリネ
- 白王豚の低温調理　カシスジャムソース
- 国産牛のローストビーフ　和風サラダ仕立て

【温製】
- 合鴨のミートローフ　茸ソース
- 豚肉とさつま芋の黒胡椒風味
- メバルのグリル　バーニャカウダ―ソース
- 白身魚のからあげと蓮根の八方だれ
- 明太子クリームのリングイネパスタ
- もち麦と枝豆の混ぜご飯　紫蘇風味

【デザート】
- パティシエ特製プティフール＆カップゼリー

CBSケータリング

※価格は全て【税率10%】表記となります。

2022ver.

お客様に安心してパーティーをお楽しみいただくために

新型コロナウィルス

感染防止対策

対策1

蓋付きカップによる
飛沫感染予防

対策2

缶・PET飲料提供の推奨

対策3

密を避けた
会場レイアウト

対策4

スタッフによる
取り分けサービス

対策5

トングを使わないスタイルで
接触感染を予防

対策6

スタッフの
体調・衛生管理

コロナ禍でも、お客様が安心＆安全にパーティーを楽しんでいただくために

弊社では、人が集まるスペースだからこそ「三密」「ソーシャルディスタンス」に考慮した運営に努めます。

DRINK PLAN ドリンクプラン

※どちらかのプランをお選びいただけます

フリードリンクプラン（プラカップ対応/2時間）

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

数量指定プラン（缶・ペットボトル対応）

- プレミアムモルツ（350ml缶）
- 角ハイボール（350ml缶）
- こだわり酒場のレモンサワー（350ml缶）
- ウーロン茶（350ml缶）
- オレンジジュース（280mlペットボトル）

ご注文に関する注意事項

※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。
※30 名様よりご注文を承ります。30 名様以下の場合でもお気軽にご相談くださいませ。
※施行日から 2 週間前までにご注文の確定をお願いいたします。
※品質・衛生管理、安全性の確保のため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
※季節により料理内容と器が変更になることがございます。
※こちらの商品画像はサンプルとなっております。ご理解の程よろしくお願いいたします。
※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。

ご予約・お問い合わせ

貸し会議室・イベントホール
FORUM 8

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

Produced by
CBSケータリング