



MEETING
SPACE

AP



株式会社ゴーオン

ビュッフェ パーティプラン *大皿ビュッフェタイプでご提供いたします

ケータリングサービスおり原のビュッフェパーティプラン
で美味しい料理と楽しいご歓談をお楽しみください

ご利用時間 **2時間 (室料無料) フリードリンク付き**



9月1日～11月30日開催分までの限定！ **秋の特別メニュー**

お一人様 **5500円** (税別)
全13品ビュッフェ **30名様より**
Menu

フランス風ポテトサラダ
カプレーゼ&タコのカルパッチョ バルサミコソース
特製ローストビーフ オニオンソース
ポークピカタ バジルパスタ添え
和風照り焼きチキン ポテト添え
サンドイッチ4種盛り合わせ
江戸前握り
～温製料理～
海老のチリソース
ムーシーロー
若鶏とポルチーニのラグー
トリュフ香る3種キノコの Pasta
～デザート～
ケーキ2種盛り合わせ
フルーツ盛り合わせ

お一人様 **6500円** (税別)
全15品ビュッフェ **25名様より**
Menu

海老とアボカドのサラダ
スモークサーモンのマリネ
特製ローストビーフ オニオンソース
クリームチーズのタルト
3種の一ログラタン
焼き鳥盛り合わせ
牛肉の竜田揚げ
秋のカナッパ盛り合わせ
上江戸前握り
～温製料理～
牛肉の赤ワイン煮 ヌードル添え
カジキマグロのソテー トマトソース添え
若鶏とポルチーニのラグー
秋ナスのラザニア
～デザート～
ケーキ2種盛り合わせ
かぼちゃのプディング フルーツ添え

お一人様 **7500円** (税別)
全16品ビュッフェ **20名様より**
Menu

スモークサーモンと帆立のマリネ
カラスミとクリームチーズの冷製
特製ローストビーフ オニオンソース
姫サザエのビック刺しと海老のアンチョビ焼き
ローストポークとさつまいものピンチョス ハニーマスタードソース
5種の串刺しオードブル
豚フィレ肉のベーコンロール
海鮮と季節野菜の天婦羅 抹茶塩添え
秋のカナッパ盛り合わせ
特上江戸前握り
～温製料理～
牛タンシチュー マッシュポテト添え
蒸しアワビと海鮮塩炒め
若鶏とポルチーニのラグー
秋ナスのラザニア
～デザート～
ケーキ2種盛り合わせ
かぼちゃのプディング フルーツ添え

★事前にご希望のお客様へ
レモンサワー もしくは **日本酒** の飲み放題
をサービスいたします。
開催日の3日前までにスタッフへお申し付け下さい。

●2時間フリードリンク(プラン共通)
瓶ビール ワイン(赤2種・白2種)焼酎(芋・麦)
ウィスキー(ハイボール)梅酒・カシス
烏龍茶・オレンジジュース・ジンジャーエール
ミネラルウォーター・炭酸水

- パーティは各プランにより最低受注人数が異なります。
- 各プランには料理と飲料の他、パーティに必要な機材サービススタッフ、配送費が含まれます。
- メニュー内容は仕入れや天候・天災等により変更になる場合がございます。

お問合せは、各施設へご連絡ください

お料理、お飲物は株式会社ゴーオン(ケータリングサービスおり原)がお届けします。