



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。