

# 2023歓送迎会&謝恩会

出張ケータリングサービスのご案内

ご利用期間：2023年2月15日(水)～2023年4月28日(金)

ご利用人数：30名様～ / ご利用時間：2時間

大切な仲間の旅立ちと新たな出会いを彩るお手伝いをいたします。  
お客様ご指定の会場にてホテルのお料理やサービスをご堪能ください。



※画像はイメージです

## - パーティープラン -

**A PLAN** ¥10,000

お料理 / 和洋ブッフェ  
ドリンク5種 / ビール・ウイスキー・焼酎・オレンジジュース・ウーロン茶

**B PLAN** ¥12,000

お料理 / 和洋ブッフェ  
ドリンク7種 / ビール・ウイスキー・焼酎・オレンジジュース・ウーロン茶  
ワイン・ノンアルコールビール

- ◇お料理・フリードリンク(2時間)・会場設営費・運搬諸経費・税金・サービス料含む。  
※会場・テーブル・椅子等の手配は各々でお願いいたします。
- ◇ブッフェ形式です。立食または着席にてお選びいただけます。
- ◇ご予約はご利用日の3週間前までをお願いいたします。
- ◇ご人数変更はご利用日の3営業日前まで承ります。
- ◇ケータリングエリアは名古屋市内・名古屋市近郊エリアです。
- ◇アレルギー等は事前にお問い合わせください。
- ◇パーティー形式や備品など、ご要望があればお申し付けください。

## B PLANメニュー - 和洋ブッフェ -

〈冷製〉

蒸し鶏と搾菜の塩檸檬マリネ  
白身魚のカルパッチョ 山葵風味の和風ソース  
青菜、人参、椎茸、えのきお浸し しらす  
出し巻き玉子 鰻玉子 若布玉子  
シャルキュトリー盛り合わせ  
カットフルーツを添えて  
ぷりぷり海老と彩り野菜のマリネサラダ  
ミックスサンドイッチ

〈温製〉

ビーフステーキにジャーマンポテト  
粒マスタードソース  
若鶏の山賊焼きに黒舞茸のカリカリ揚げ  
ポークピカタにバジル風味のトマトソース  
白身魚のムニエル カラフルトマトを添えて  
ブイヤーズソース  
海の幸シーフードペンネグラタン  
鰻柳川煮  
チキンカレー  
御飯

〈その他〉

デザート・フルーツ・コーヒー

※季節によりメニュー内容が異なります。

エスパシオエンタープライズ株式会社  
外販課

ご予約  
お問い合わせ **052-211-9018(直通)**  
平日 10:00～18:00

## - デリバリープラン -

¥30,000プラン



コールドミート  
盛り合わせ



にぎり寿司(梅)



カクテル  
サンドイッチ



ベーコンポテト  
サラダ



フルーツの  
盛り合わせ

¥55,000プラン



コールドミート  
盛り合わせ



和食の盛り合わせ



にぎり寿司(松)



ポークカツ  
サンドイッチ



シーフードの  
彩りサラダ



フルーツの  
盛り合わせ



デザートの  
盛り合わせ

- ※当プランは1セット10人前です。人数に合わせて必要なセット数をご注文ください。
- ※プラン1セットにつき、取り分け用の紙トングと10名様分の使い捨てカトラリーセットが付いております。
- ※オードブル・ミールキットのお届けのみです。お飲物、サービスは付いておりません。
- ※10日前までにご予約ください。
- ※その他ご希望等ございましたら、何なりとお申し付けください。

※画像はイメージです。