CITABRIA

CITABRIA Catering

HOURS	FORM	PERSONS	プランに含まれるもの
2時間	ブッフェ形式	30名～	お料理、お飲物、人件費、運搬費、サービス料、パーティー用備品、パーティー用テーブル

パーティープラン1

¥7,150

COLD BUFFET

1. つぶ貝の香草バターコンフィ
   サワーポテトピューレ　パンフリット
2. クリームチーズムース 生ハムとアーモンド
   シトラスハーブのジュレ
3. オリジナルミニバーガー
4. 季節の鮮魚と菜の花のチミチュリマリネ
5. 鳴門金時のチップと白レバーのムース
   カカオマス添え
6. グリルチキンのチョップドサラダ

HOT BUFFET

1. 美桜鶏のチキンカチャトーラ
2. 季節の鮮魚のソテー　ラヴィゴットソース
3. アッシェパルマンティエ
4. きのこクリームソースのショートパスタ

DESSERT

1. 季節のデザート

パーティープラン2

¥9,350

COLD BUFFET

1. 季節野菜のバーニャカウダ
2. つぶ貝の香草バターコンフィ
   サワーポテトピューレ　パンフリット
3. クリームチーズムース 生ハムとアーモンド
   シトラスハーブのジュレ
4. オリジナルミニバーガー
5. 季節の鮮魚と菜の花のチミチュリマリネ
6. 鳴門金時のチップと白レバーのムース
   カカオマス添え
7. グリルチキンのチョップドサラダ
8. 季節の鮮魚のカルパッチョ

HOT BUFFET

1. 美桜鶏のチキンカチャトーラ
2. 季節の鮮魚のソテー　ラヴィゴットソース
3. 国産豚のローストポーク（カットサービス）
4. シーフードパエリア

DESSERT

1. 季節のデザート
2. 季節のデザート

パーティープラン3

¥11,000

COLD BUFFET

1. 季節野菜のバーニャカウダ
2. つぶ貝の香草バターコンフィ
   サワーポテトピューレ　パンフリット
3. クリームチーズムース 生ハムとアーモンド
   シトラスハーブのジュレ
4. オリジナルミニバーガー
5. 季節の鮮魚と菜の花のチミチュリマリネ
6. 鳴門金時のチップと白レバーのムース
   カカオマス添え
7. ウェリントン
8. 帆立と蟹のタルタル クレープ包み
9. グリルチキンのチョップドサラダ
10. 季節の鮮魚のカルパッチョ
11. シャリュキュトリ盛り合わせ

HOT BUFFET

1. 美桜鶏のチキンカチャトーラ
2. 季節の鮮魚のソテー　ラヴィゴットソース
3. 国産牛のローストビーフ（カットサービス）
4. シーフードパエリア

DESSERT

1. 季節のデザート
2. 季節のデザート
3. 季節のデザート

◎カレーやパスタなどボリューム系メニューの追加も承ります。 お一人様 ＋550円

※季節や食材の入荷状況に応じてメニュー内容が変わります。

フリードリンク　（お1人様2,750円）2時間　　/ ※フリードリンクのみ延長・追加（お1人様 687円）30分

スパークリングワイン（乾杯用）、瓶ビール、ワイン（白・赤）、カシス（オレンジ・ソーダ）、ジントニック、ウィスキー、オレンジジュース、烏龍茶
※追加アイテム　シャンパーニュ 1本 7,700円～、カクテル（ロングドリンク）お一人様1,100円

本プランの他にも、ご要望に応じてご提案いたします

・オリジナルデコレーションケーキ　33,000円
・握り寿司出張　1人前4,400円　※50名様より承ります。
・ベジタリアン・ヴィーガンメニュー、その他アレルギー等ご相談ください。
・テーブルコーディネート（クロス、装花等）
・オリジナルメニューの作成（会社ロゴ等作成可能）

※金額は全て**税込み**表示です。