

年間10万食
約20年の安心の実績

オーガニックデリバリーみどりえの 無添加・オーガニックが魅力のケータリング



みどりえが選ばれる4つの理由

01 無添加・オーガニックで安心



▲2001年創業 学芸大学駅近くの
オーガニックレストランみどりえ本店

創業以来、季節の最良な有機・無添加食材を、オーガニックに精通したシェフが丁寧にお届け。食材や調理法にこだわるみどりえだからこそつくれる、「本物の自然の恵み」を通して、自然と共に生きるオーガニックライフをご提案。安全・安心かつ、美味しいもので、お客さまに健やかな喜びを。

02 華やかテーブルセッティング



春は桜を生かしたデコレーション、夏や涼しさを感じるセッティングなど、イベントの雰囲気についた、季節ごとのテーブルセッティングを演出。

03 ベジタリアン・グルテンフリーにも対応



沢山の人の無添加・オーガニックを届けたい、という熱い想いを元にベジタリアン・グルテンフリーメニューを開発。誰もが一緒に美味しく食べられるメニューは、食事制限されている方や、海外のお客様にも大好評！ヘルシーなのに食べ応え抜群のベジタリアン・グルテンフリーメニューをお楽しみください。

04 セッティングからサポート



セッティングからお片付け、ごみの回収まで弊社のスタッフが行うので、幹事さんも安心してお過ごしいただけます。

Seasonal Menu シーズナルメニュー

季節に合わせた四季折々の
シーズナルメニューをご提案しております。





オーガニックケータリングメニュー (アテンドスタッフ費、配送費、回収費込み)

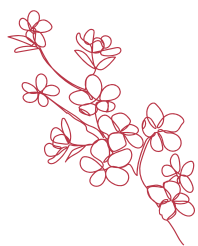
※サラダ系のお料理は産直有機野菜の為季節によりメニュー変更があります。

会場費込み 2時間フリードリンク付き ※アルコールなしの場合も同価格 (種類追加は応相談(有料))

■スタンダードフリードリンクコース・・・焼酎・ビール(缶)・ワイン赤白・ウーロン茶・オレンジジュース・有機緑茶

■オーガニックフリードリンクコース・・・オーガニックビール(缶)・ピオワイン赤白・オーガニックジュース・有機緑茶

(スタンダードフリードリンクコースからオーガニックフリードリンクコースに変更の際は、おひとり様につき 500 円の追加となります)



オーガニック プラチナコース

おひとりさま
5,500円(税別)
14品

フィンガーフード

- ・有機人参ジンジャーマリネ
- ・ひじきのレモンマリネ
- ・有機野菜のプロヴァンス風
- ・しいたけジェノベーゼピンチョス
- ・プルーンとクリームチーズのピンチョス
- ・スペインオムレツとオリーブのピンチョス
- ・紅芯大根と野菜のピンチョス
- ・カラフル有機野菜の野菜スティック
- 自家製ドライトマトソース
- ・無添加ハム・ソーセージの盛り合わせ
- 自家製キャベツラベ添え
- ・オーガニックバジルポテトフライ

メインフード

- ・秋川牧園若鶏のハーブロースト
 - ・産地直送鮮魚の
- オーガニックマスタードパン粉焼き

スイーツ

- ・季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ
- ・パティシエ特製スイーツ



オーガニック プレミアムコース

おひとりさま
6,500円(税別)
16品

フィンガーフード

- ・きのこの柚子胡椒マリネ
- ・有機ピーツのバルサミコサラダ
- ・シーフードとオレンジのフレンチサラダ
- ・しいたけジェノベーゼピンチョス
- ・プルーンとクリームチーズのピンチョス
- ・スペインオムレツとオリーブのピンチョス
- ・紅芯大根と野菜のピンチョス
- ・天然海老のカクテルソース
- ・無添加ハム・ソーセージの盛り合わせ
- 自家製キャベツラベ添え

メインフード

- ・秋川牧園鶏もも肉の照り焼き
 - ・グラスフェッドビーフのローストビーフ
 - ・産地直送鮮魚のオーガニック
- マスタードパン粉焼き
- ・自然卵と有機豆腐のグラタン
 - ・有機野菜のフリッター
- オーガニックサルサソース

スイーツ

- ・季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ
- ・パティシエ特製スイーツ

<アレルギー、特定食材の除去対応>メニュー変更手数料：1メニューにつき2,600円(税抜)