



MEETING
SPACE

AP



Gohon

株式会社ゴーン

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 フリードリンク付き



12月1日～2月28日開催分までの限定！ **冬の特別メニュー**

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

柔らか蒸し鶏と下仁田ネギのサラダ
スモークサーモンのマリネ
特製ローストビーフ グレイビーソース
肉団子の甘酢あんかけソース
唐揚げ・春巻き・イカの香味揚げ
サンドイッチ4種盛り合わせ
江戸前握り
～温製料理～
豚肉と根菜の黒酢煮込み
チキンとトマトのチーズ焼き バジル風味
白身魚のポワレ クリームソース
オリジナルラザニア
～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

柔らか蒸し鶏と下仁田ネギのサラダ
寒鰯のカルパッチョ
特製ローストビーフ グレイビーソース
ハモンセラーノとイチジク、クリームチーズのピンチョス
海老のマヨネーズ和え サラダ仕立て
串揚げ盛り合わせ
鶏肉の柚子胡椒風味
カナッペ盛り合わせ
上江戸前握り
～温製料理～
牛肉の赤ワイン煮 ヌードル添え
豚肉と根菜の黒酢煮込み
帆立貝柱とブロッコリーの蟹あんかけ
海の幸とほうれん草のグラタン
～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 **7500円** (税別)
全16品ビュッフェ **20名様より**
Menu

柔らか蒸し鶏と下仁田ネギのサラダ
寒鰯のカルパッチョ
特製ローストビーフ グレイビーソース
冷製ピンチョス
世界のチーズとバルマ産生ハム・サラミ盛り合わせ
5種の串刺しオードブル
チーズライスボール デミグラスソース
若鶏の唐揚げ 甘酢ソース
スモークサーモンのフォカッチャ
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
豚肉と根菜の黒酢煮込み
シーフードソテー リオン風
海の幸とほうれん草のグラタン
～デザート～
ケーキ2種盛り合わせ
フルーツタルト

★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)ゴーン(ケータリングサービスおり原)がお届けします。