

MEETING
SPACE

AP

X



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

精肉惣菜店をルーツにもつケータリング専門店 ケータリングサービスおり原
専属シェフが作る自慢の肉料理 や 旬の食材を使用したお料理 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



9月1日～11月30日開催分までの限定! **秋の特別メニュー**

全てのプランに「特製ローストビーフ」と「握り寿司」が含まれております!

お一人様 **5500円** (税別)

お一人様 **6500円** (税別)

お一人様 **7500円** (税別)

全13品ビュッフェ
Menu **30名様より**

グリーンサラダ
海老のマヨネーズ和え サラダ仕立て
特製ローストビーフの胡麻味噌風味
肉団子の甘酢あんかけソース
スパイシーBBQチキン ポテト添え
サンドイッチ盛り合わせ
江戸前握り
～温製料理～
ポークソテー ビツア風
若鶏とボルチーニのラグー
白身魚のソテー クリームソース
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
かぼちゃのプディング

全15品ビュッフェ
Menu **25名様より**

海老とアボカドのサラダ
白身魚のカルパッチョ バジルソース
特製ローストビーフの胡麻味噌風味
7種の野菜のキッシュ
魚介と野菜のフリッター タルタルソース
5種の串刺しオードブル
若鶏の山椒焼き
秋のチーズカナッパ盛り合わせ
上江戸前握り
～温製料理～
牛肉の一口サイコロステーキ ガロニ添え
若鶏とボルチーニのラグー
帆立ときのこのソテー
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

全16品ビュッフェ
Menu **20名様より**

アスパラガスの生ハム巻きというどり野菜のマリネ盛り合わせ
サザエのブルゴーニュ風・バーナ貝・海老の冷製
特製ローストビーフの胡麻味噌風味
ローストポークとさつま芋のピンチョス ハニーマスタードソース
クリームチーズのタルト
豚フィレ肉のベーコンロール
3種の一口グラタン
若鶏のから揚げ 甘酢ソース
秋のチーズ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
シーフードソテー リヨン風
若鶏とボルチーニのラグー
秋ナスのラザニア
～デザート～
ケーキ2種盛り合わせ
フルーツタルト

●2時間フリードリンク(各プラン共通)
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

★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。

- 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)ゴーオン(ケータリングサービスおり原)がお届けします。