

EDMONT Catering Plan

食のホテルと称される、ホテルメトロポリタン エドモントの本格的なお料理をお届けいたします。



洋食 ディナー buffet

お一人様 **¥7,040(6,400)**より
[30名様より承ります]
2時間制

メニュー例

- 冷製料理** スモークサーモントラウトのサラダ仕立て レモンとケッパー添え/海の幸と野菜のクルディテ/小海老と白身魚のエスカベッシュ/生ハムとサラミのサラダ/蒸し鶏とクラゲの胡麻風味/チーズの盛合せ/ミックスサンドウィッチとロールサンドウィッチ
- 温製料理** 海老のベーコンロール巻 バーベキューソース/魚介の取合せ 南仏風サフランの香り/海老入り蒸し餃子/牛ロース肉のステーキ 和風ソース/仔牛のクリーム煮 小野菜添え/ポークのコチュジャン風味/鶏のマンゴーチャツネ焼/シュークルト アルザス風/ピラフ/ラザニア
- デザート** デザート/フルーツ盛合せ/コーヒー
- フリードリンク** 別途お一人様につき¥2,805(2,550)で承ります。ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/日本酒/焼酎/ソフトドリンク
※実数計上でご利用いただけるドリンクプランもございます。

オプションメニュー

シェフのパフォーマンスメニューや各種オプションメニューも豊富にご用意しております。(有料)

- ・1/2オマール海老オーロラソース ・オマール海老と帆立貝のフリカッセ 各種野菜添え
- ・牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 ・鮑と帆立貝のサラダ仕立て ラヴィゴットソース
- ・イタリア産バルマハムのカッティングサービス ・フォワグラ井 など



洋食 ランチ buffet

お一人様 **¥5,005(4,550)**より
[50名様より承ります]
1時間制

メニュー例

- 冷製料理** スモークサーモントラウトのサラダ仕立て レモンとケッパー添え/海の幸と野菜のクルディテ/生ハムとサラミのサラダ/蒸し鶏の冷製 ツナソース/ニース風サラダ/ミックスサンドウィッチ/稲荷寿司
- 温製料理** 野菜たっぷりミネストローネスープ/魚介のフライ タルタルソース添え/春巻/ハンバーグステーキ チーズのせ焼/鶏もも肉のプレゼ ヴィネガー風味/鶏の唐揚げ ポテト添え/二種のソーセージの盛合せ 粒マスタード添え/ラザニア/ピラフ/ココナッツ入りシーフードカレー
- デザート** フルーツ
- フリードリンク** 別途お一人様につき¥1,100(1,000)で承ります。 ウーロン茶、オレンジジュース



[パーティのお申し込み方法とご変更について]

※ご精算は、ケータリング提供会社より直接の請求となります。

パーティのご用命の際は、ご利用当日の10日前までにご連絡をお願いいたします。数量のご変更につきましては、ご利用当日の3日前までとなります。期近・当日のご変更につきましては、ご対応いたしかねますので予めご了承ください。

※料金には、料理代・運搬費・機材費・会場設営費・サービススタッフ費が含まれます。記載の金額は消費税を含めた総額表示です。カッコ内は本体価格です。