

ビュッフェパーティーの幹事さま!

「準備ってどうしたらいいの?」っていう

THOUGHTFUL SERVICE & GOOD FOOD
FIRST CATERING
— 近畿全域でケータリングならファーストケータリング —

パーティー
実績
35,000件
以上!!

温かい
お料理も
ご用意!!

ファーストケータリングに おまかせください!

熟練パーティープランナーが
幹事さまを徹底サポート!

経験豊富な
スタッフ陣!!

フリー
ドリンク付きで
安心価格!!

BUFFET COURSE

大皿ビュッフェ3コースとフィンガーフードプランをご用意!!

LARGE PLATE BUFFET COURSE

大皿ビュッフェコースA

全12品 + フリードリンク

お一人様 ¥5,000 (税込¥5,500)

- 北海道産栗かぼちゃとナッツのリッチサラダ
- 彩り野菜のイタリアンオムレツ
- スモークサーモンのカルパッチョ仕立て
～香草ヴィネグレット～
- 熟成サラミとカマンベールの
シャルキュトリプレート
- 低温仕立てのローストビーフ
～芳醇シャリアピンソース～
- 職人仕立ての上握り寿司セレクション
- 彩りミックスサンドイッチ・アソート
- パティシエセレクトブティファール3種
- ～温製～
- 洋食仕立てのハンバーグ
～濃厚デミグラスソース～
- 若鶏と茸の
オニオンバターソテー
- 彩り野菜のカボナータ風
トマトペンネ
- ロールキャベツ
～ボルチーニ香るクリームソース～
- フリードリンク



LARGE PLATE BUFFET COURSE

大皿ビュッフェコースB

全14品 + フリードリンク

お一人様 ¥6,000 (税込¥6,600)

- ガーデンベジタブル パーニャカウダ
- 鮮魚のシトラスカルパッチョ
- 季節を包む 旬彩せいろ蒸し
- シェフおすすめ 本日のテリーヌ
- ローストビーフ
～オニオンワインソース～
- 彩り野菜のスパニッシュオムレツ
- Chef's セレクション・セイボリー
- 寿司職人の握り鮓セレクション
- ワッフル&デリのブランチスタイル
- 季節のフルーツと小菓子のアソート
- ～温製～
- キャベツと挽肉のミルフィーユ
～トマトソース仕立て～
- 若鶏と茸の
ボルチーニクリーム煮込み
- 牛タンフリットと熟成ポテトの
クロケット
- 海の幸のジェノベーゼクリーム
ペンネ
- フリードリンク



ご利用シーンや予算でお選びください!

※写真はイメージです

プレミアムローストビーフカービング!! 豪華!大満足コース!



LARGE PLATE BUFFET COURSE 大皿ビュッフェコースC

全16品 + フリードリンク

お一人様 ¥7,000 (税込¥7,700)

■LIVE: プレミアムローストビーフ カービングサービス

- 15種素材のウェルネスサラダ
- 本日の鮮魚 舟盛りスタイル
- 生ハムとカマンベールのデリカテッセン仕立て
- 蟹とアボカドのジュエルパフェ
〜いくら添え〜
- ラタトゥイユ・プロヴァンサル
- 四季を味わう旬菜蒸し
- 職人仕立ての特選握り鮓
- シェフセレクト サンドイッチコレクション
- 至福のデザートセレクション
- 季節のフレッシュフルーツ

〜温製〜

- 牛肉の芳醇赤ワインブレゼ
- アクアパッツァ・メディテラネア
- グリルベーコンと
三種チーズの濃厚ペンネ
- ホエー豚の角煮
ジャポネーゼ仕立て
- ポルペッティーネ・
アル・ポモドーロ

■フリードリンク

FREE DRINK **2時間制**

フリードリンク メニュー

- | | |
|-----------|------------|
| ■瓶ビール | ■ウーロン茶 |
| ■ワイン〈赤・白〉 | ■オレンジ |
| ■焼酎〈芋・麦〉 | ■コカ・コーラ |
| ■梅酒 | ■炭酸水 |
| ■ウイスキー | ■ミネラルウォーター |
| ■カシス | |



※写真はイメージです

お手軽なパーティーに!

FINGER FOOD PLAN フィンガーフードプラン

全9品 + フリードリンク お一人様 ¥4,000 〈税込¥4,400〉



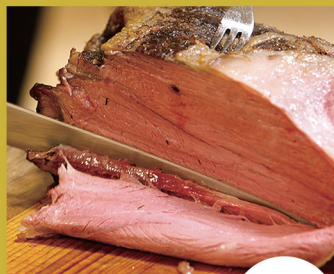
- ノスタルジック・スナックバイト
- チーズリゾットのミニアランチーニ
- 燻香るうずらと鴨のピンチョス
- 照り焼き鶏つくねのミニプロシエツト
- ミニプレッツェルドッグ
- 海老のカダイフクリスピーバイト
- 彩りフリッタータのピンチョス
- ミックスサンドイッチ・フィンガースタイル
- プチシュークリーム・セレクション
- フリードリンク

OPTION MENU オプションメニュー



生ハムのカービング

¥120,000 〈税込¥132,000〉



ローストビーフ
カービング

お一人様 ¥1,000 〈税込¥1,100〉

50名様
以上より
承ります



スイーツビュッフェ

1名様〈4個〉 ¥1,000
〈税込¥1,100〉



まぐろ解体ショー

要相談 ¥350,000~
〈税込¥385,000〉

DRINK OPTION ドリンクオプション

- | | |
|--|------------------------------------|
| ■ ビール 〈中瓶〉アサヒスーパードライ …… ¥500 〈税込¥550〉 | ■ ウイスキー 750ml …… ¥3,000 〈税込¥3,300〉 |
| ■ 焼酎 〈芋・麦〉 900ml …… ¥2,500 〈税込¥2,750〉 | ■ 日本酒 一升瓶 …… ¥3,500 〈税込¥3,850〉 |
| ■ ワイン 〈赤・白〉 750ml …… ¥2,500 〈税込¥2,750〉 | ■ 缶ビール 350ml 〈1本〉 …… ¥300 〈税込¥300〉 |
| ■ スパークリングワイン 750ml ¥3,000 〈税込¥3,300〉 | ■ 缶チューハイ 350ml 〈1本〉 ¥250 〈税込¥275〉 |



〈お問い合わせ〉 積水ハウス梅田オペレーション株式会社

TEL.06-6440-3901

- 各コース・プランは20名様以上より承ります。
- 料金にはお料理代・お飲物代・仕器備品代・サービススタッフ費が含まれます。
- お料理は季節や仕入状況により変更の可能性がございます。
- パーティーのご用命は土日祝日を除く10日前までに、ご人数の変更は土日祝日を除く5日前の17時までにご連絡ください。
- キャンセル等は5営業日前の17時までにご連絡ください。

※写真はイメージです