

新・ACU スタイルのケータリングプラン

感染症予防の観点からブッフェ形式を取りやめ、個別スタイルをご提案いたします。

A. お弁当形式プラン(使い捨ての容器にてご提供いたします。)

- ・ふく亭 おつまみセット<松>1800円



海鮮煮物、牛ステーキ、紅鮭、鶏つみれ、おひたし、エビチリ、枝豆、カニ爪フライ、シュウマイ、ローストビーフサラダ、大福
包材サイズ：W26.0×D17.0×H4.0

- ・ふく亭 おつまみセット<竹>1500円



海鮮煮物、鶏照り焼き、紅鮭、鶏つみれ、おひたし、海老グラタン、枝豆、白身フライ、シュウマイ、蒸し鶏サラダ、大福
包材サイズ：W26.0×D17.0×H4.0

- ・ベリオンローズ オードブル盛り合わせ 1800円



ポルペッティ(ミートボール)、ローストビーフ、ミートパイ、帆立マリニエール、小エビのガーリック風味、ツブ貝のバジルソース、ポークのマスタードソース、チキンコンフィ 包材サイズ：W22.0×D22.0

B. オードブルプレートプラン(お一人様ずつワンプレートでご用意いたします。)

- ・センチュリーロイヤルホテル

@2,750円～ 20名様以上(別途ケータリング費用11,000円)

<メニュー例>サンママリネ、生ハム、サラダ、マリネサーモン、合鴨スモーク、豚の角煮ゼリー、わさび枝豆、チーズ、北海縞海老
サイズ：丸型皿 27センチ

C. 飲み物プラン(全て缶での提供となります。お酌やシェアはご遠慮ください。)

- ・プレオーダープラン：注文票から事前にドリンクをお選びいただけます。
- ・フリードリンクプラン：おひとり様2時間1,650円

<フリードリンクメニュー>
ビール、ハイボール、レモンサワー、ウーロン茶、オレンジジュース

※価格は全て税別です。

※価格にサービススタッフは含まれておりません。