

Aporte Food Factory
Buffet Style Party Plan
パーティプラン

お1人様 2時間 フリードリンク付 (税別)

シェフによるレストランクオリティのワンランク上の料理とテーブルスタイリングをご提供。
コーディネーターがお客様のご要望・ご予算に合わせプランをご提案し、幹事様をサポートいたします。

5,000 円プラン

■ 冷製 - Cold Dish Selection

スタイリッシュ・ピンチョス 2種
2 kinds of Stylish Pintxos

ローストビーフとシャルキュトリーの盛り合わせ
Assortment of Charcuterie and Roast Beef

特選 川崎地元野菜を取り入れた
プレミアムサラダバー
Premium Salad Bar with Kawasaki Vegetables

カクテルサンドイッチ各種
Assorted Mini Sandwich

3種のケーキ デコレーション
いろいろなベリーを飾って
Assorted 3 kinds of petit Cakes,
decorated with various Berries

季節のカットフルーツ
Assorted Fruits of the season

■ 温製 - Hot Dish Selection

牛肉たっぷりのラグー バターライス添え
Ragout made with Beef served with Butter Rice

季節の魚のアクアパッツァ 香草風味
Acqua Pazza
~Ensemble of Seasonal Seafood, Tomato and Olive

若鶏のソテー パンチェッタ香る旬野菜と
4種チーズのソースを添えて
Sauteed Chicken with Vegetables
flavored by Panchetta & 4 kinds of cheese sauce

チキンフリット
黒胡椒風味とポテトフライの盛り合わせ
Fritters of Chicken,
flavored by Black pepper and Fried Potato

■ 全プラン共通フリードリンク

ビール 赤ワイン 白ワイン
Beer Red wine White wine

焼酎
Japanese distilled spirit

ウイスキー (ハイボール / 水割り / ロック)
Whiskey (with soda / with water / on the rocks)

ウーロン茶
Oolong tea

オレンジジュース ジンジャーエール
Orange drink Ginger ale

6,000 円プラン

■ 冷製 - Cold Dish Selection

3種の厳選素材を
スタイリッシュなピンチョスで
3 kinds of Stylish Pintxos of the season

3種のフィンガー・アミューズ
3 kinds of Finger amuse

国産牛の冷製ローストビーフ
Roasted Japanese Beef

特選 川崎地元野菜を取り入れた
プレミアムサラダバー
Premium Salad Bar with Kawasaki Vegetables

カクテルサンドイッチ各種
Assorted Mini Sandwiches

3種のケーキ デコレーション
いろいろなベリーを飾って
Assorted 3 kinds of petit Cakes,
decorated with various Berries

季節のカットフルーツ
Assorted Fruits of the season

■ 温製 - Hot Dish Selection

フォワグラ入り特製ミートパイ
芳醇なデミグラスソースで
Meat pie with foie-gras and demi-glace sauce

金目鯛のロースト
季節野菜のフリットとともに
Roasted Red Bream with fried Vegetables of the season

若鶏のソテー オリエンタルスタイル
Sauteed Chicken, Oriental style

シェフ特選パスタ
“ペスカトーレ・ビアンコ”
Pasta Pescatore Bianco

8,000 円プラン

■ 冷製 - Cold Dish Selection

季節の装いを纏った
スタイリッシュピンチョス&アミューズ
4 kinds of Stylish Pintxos & Amuse of the season

4種のスモールフィンガーフード取り合わせ
Assorted 4 kinds of small finger food

特選 川崎地元野菜を取り入れた
プレミアムサラダバー
Premium Salad Bar with Kawasaki Vegetables

シェフ特製 飾り寿司 フレンチスタイル
Chef's Original SUSHI French style

国産牛サーロインのローストビーフ
Roasted Beef Japanese sirloine

イタリアンスタイルのフルーツカクテル
”マCHEDONIA”
Italian styled Cocktail of Fruits "Macedonia"

ベルギー産チョコムースと
フランボワーズのマカロン
Mousse of Belgian chocolate
with Flamboise flavored Macaron

ジンジャー香る豆乳のブランマンジェ
Blancmanger of Soy milk, flavored by Ginger

■ 温製 - Hot Dish Selection

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
なめらかマッシュポテトとともに
Red wine Stewed Beef cheek with Mashed Potato

真鯛のヴァプール 旬野菜と柑橘のソース
Vapeur of Seabream with Vegetable and Citrus sauce

ハーブポークの真空調理 香草クルート焼き
Vacuum cooked Herb-Pork, Croute style

牛肉とトマトのラグードリア
クリスピーチーズガレットを添えて
Ragout Doria of Beef & Tomato
with crispy Cheese Galette

シェフおすすめ 手長海老と魚介のパスタ
Pasta of Freshwater Prawn & Various sea food

- ケータリングのご予約は、開催日の10営業日前までにオーダーシートをご提出ください。
- お申込み内容のご変更は、開催日の3営業日前が期限となります。
- ご予約期限後の変更・キャンセルは、キャンセル料を申し受けます。
- ご利用当日の追加発注や内容変更はお受けできませんので、あらかじめご了承ください。
- パーティは、総額150,000円(税別)より承ります。ご予算に応じてアレンジもいたします。
- 記載の金額には料理、飲物、器材費、出張サービス費が含まれ、消費税は含みません。
- メニュー内容は仕入れ状況により変更になる場合があります。
- 写真はイメージです。