

PARTY CATERING

サントリーグループ **DYNAC**
株式会社ダイナック

写真はイメージです



～パーティープランA～ ￥8,000（税込￥8,800）

- お料理 -

【冷製料理】

海老と蛸のセビーチェ
合鴨の山椒煮と南瓜のロースト
生ハムとメロンとマスカルポーネのタルト
レーズンバターとドライフルーツのブルスケッタ
鶏肉と彩り野菜のラタトゥイユ 塩レモンとハーブのアクセント
白身魚と茄子のエスカベッシュ
ローストビーフ レッドベルペッパーソース グラナパダーノ掛け
玉子と野菜のサンドウィッチ

【温製料理】

塩麴でマリネしたサーモンのロースト
～ポルチーニソース オレキエッテ添え～
豚肩ロースのグリル 有馬山椒ソース
牛頬肉と玉葱のカルボナード
～ザ・プレミアム・モルツのビール煮込み～
季節のお蕎麦

【デザート】

本日のプティガトー
白桃のパンナコッタ

- フリードリンク（120分） -

【アルコール】

ビール ‘ザ・プレミアム・モルツ’
ウイスキー ‘ジムビーム’ ハイボール・水割り
レモンサワー ‘こだわり酒場のレモンサワー’
ジンソーダ ‘翠ジンソーダ’
焼酎 ‘大隅’（麦・芋）
ワイン（白・赤）

【ソフトドリンク】

ウーロン茶
オレンジジュース
ミネラルウォーター
ソーダ水

コングレスクエアグラングリーン大阪
Congrès Square Grand Green Osaka

お問合せ

TEL: 06-6292-6047

Email: csg@osaka.congres-square.jp

PARTY CATERING

サントリーグループ **DYNAC**
株式会社ダイナック

～パーティープランB～ ￥7,000 (税込￥7,700)

- お料理 -

【冷製料理】

海老と蛸のセビーチェ
合鴨の山椒煮と南瓜のロースト
生ハムとメロンとマスカルポーネのタルト
玉子と野菜のサンドウィッチ
鶏肉と彩り野菜のラタトゥイユ 塩レモンとハーブのアクセント～
ローストビーフ レッドベルペッパーソース グラナパダーノ掛け
白桃のパナコッタ

【温製料理】

トマト風味のポークシチュー
ペンネとモンデギーリのボロネーゼソース
サフランライスのキーマカレー

- フリードリンク (120分) -

【アルコール】

ビール ‘ザ・プレミアム・モルツ’
ウイスキー ‘ジムビーム’ ハイボール・水割り
レモンサワー ‘こだわり酒場のレモンサワー’
ジンソーダ 翠ジンソーダ
焼酎 ‘大隅’ (麦・芋)
ワイン (白・赤)

【ソフトドリンク】

ウーロン茶／オレンジジュース
ミネラルウォーター／ソーダ水

～パーティープランC～ ￥6,000 (税込￥6,600)

- お料理 -

【冷製料理】

スモークサーモンとベビーリーフのカルパッチョ仕立て
白身魚と南瓜のエスカベッシュ
ローストポークとグリル野菜 金山寺味噌のソース
鶏肉と彩り野菜のラタトゥイユ 塩レモンとハーブのアクセント
玉子と野菜のサンドウィッチ

【温製料理】

チキンの照り焼き 明太子ポテト添え
トマト風味のポークシチュー
ペンネとモンデギーリのボロネーゼソース
サフランライスのキーマカレー

- フリードリンク (120分) -

【アルコール】

ビール ‘ザ・プレミアム・モルツ’
ウイスキー ‘ジムビーム’ ハイボール・水割り
レモンサワー ‘こだわり酒場のレモンサワー’
ジンソーダ 翠ジンソーダ
焼酎 ‘大隅’ (麦・芋)
ワイン (白・赤)

【ソフトドリンク】

ウーロン茶／オレンジジュース
ミネラルウォーター／ソーダ水



※写真はイメージです。 ※お料理は30名様以上から承ります。
※料金にはお料理・フリードリンク・食器、仕器・テーブルクロス・サービススタッフを含んでおります。
※パーティのご用命は実施日の2週間前まで(土日祝日を除く)にお願いします。
※数量の変更は5日前まで(土日祝日を除く)にお願いします。
※食材の仕入れ状況により内容変更の可能性があります。
※お客様の安全を最優先に考え、食物アレルギー対応は行っておりません。ご了承ください。