

NILAX | ニラックスケータリングサービス CATERING SERVICE

扉を開けると至福のひとときが始まる

シーンに合わせて料理とドリンクを自由にも選べるパーティープラン!

ホテルクオリティのパフォーマンスと専門シェフによるバラエティ豊かなお料理
大切な方々と過ごす上質な時をお届け致します。



Special

15品

スペシャルプラン

¥4,500 (税込¥4,950)

エグゼクティブの格式あるお集まりや
華やかなパーティーにふさわしいプラン

冷製ローストビーフ

特製ホースラディッシュソース

生ハムとケールのインサラータ・ルッサ

冷製ペンネ・リッシュ

～海の幸のアラビアータ～

紅茶鴨のバストラミ パルサミソース

柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース

～四川風棒棒鶏～

トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

スモークサーモンと香味野菜の

シトラスマリネ

握り寿司 上6種盛り合わせ

(まぐろ・上サーモン・赤海老他)

全粒粉パンのサンドウィッチ

鶏もも肉と彩野菜のグリル

ガーリックトマトソース

白身魚のフリット

バター醤油ポテトを添えて

上海炒麺

～上海塩焼きそば エビせんべいと共に～

茄子とひき肉のオープン焼き

プチケーキアソート

フルーツ盛り合わせ

Roast
beef



おすすめ

Standard

13品

スタンダードプラン

¥3,500 (税込¥3,850)

人気 No.1 のおすすめプラン
大切な時間に心地よいおもてなしを

冷製ローストビーフ
特製ホースラディッシュソース
生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
冷製ペンネ・リッシュ
～海の幸のアラビアータ～
紅茶鴨のパストラミ パルサミソース
柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース
～四川風棒棒鶏～
トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
握り寿司盛り合わせ
全粒粉パンのサンドウィッチ

鶏もも肉と彩野菜のグリル
ガーリックトマトソース
白身魚のフリット
バター醤油ポテトを添えて
上海炒麺
～上海塩焼きそば エビせんべいと共に～
茄子とひき肉のオープン焼き
プチケーキアソート

Casual

11品

カジュアルプラン

¥3,000 (税込¥3,300)

少人数の会食から会議や研修など
多彩なプランが可能です

冷製ローストビーフ
特製ホースラディッシュソース
生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
冷製ペンネ・リッシュ
～海の幸のアラビアータ～
紅茶鴨のパストラミ パルサミソース
柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース
～四川風棒棒鶏～
トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
全粒粉パンのサンドウィッチ

鶏もも肉と彩野菜のグリル
ガーリックトマトソース
白身魚のフリット
バター醤油ポテトを添えて
上海炒麺
～上海塩焼きそば エビせんべいと共に～
プチケーキアソート

Caprese



Arrabbiata



ドリンクをお選びください

ドリンクプラン
Free drinks

Drink A

9種

フリードリンクA

¥1,300 (税込¥1,430)

瓶ビール(1本)
焼酎(麦・芋)
レモンサワー
ウイスキー

烏龍茶
オレンジジュース
ミネラルウォーター
ソーダ水

Drink B

11種

フリードリンクB

¥1,500 (税込¥1,650)

瓶ビール
ワイン(赤・白)
焼酎(麦・芋)
レモンサワー
ウイスキー

烏龍茶
オレンジジュース
ミネラルウォーター
ソーダ水

Drink C

17種

フリードリンクC

¥2,000 (税込¥2,200)

スパークリングワイン(1杯)
瓶ビール
ワイン(赤・白)
焼酎(麦・芋)
レモンサワー
ウイスキー(3種)
カシス
ジン

烏龍茶
オレンジジュース
ジンジャーエール
ミネラルウォーター
ソーダ水



最低発注額：15万円(税別) ※最低発注額に満たない場合はご相談ください。
ご発注期限：実施日の2週間日前(土日祝を除く)までにお願いたします。
キャンセル料：実施日の7日前(土日祝を除く)までにご連絡をお願いいたします。
当日 100%・前日 70%・2日前 50%
3日前 30%・4～6日前 20%

※メニューは、仕入都合により変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

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

TEL : 06-6292-6047

Email : csg@osaka.congres-square.jp