



# LINK CATERING

見慣れた会場が まるでホテルのビュッフェに

※ご注文は15万円（税別）より承っております。

※ご注文、数量ご変更の期日は実施日の一週間前といたしますが、できるだけお早めのご予約をお願い申し上げます。

※プラン料金には使い捨てのお皿、カトラリー、ドリンク用カップ、料理・ドリンク卓用クロス・サービス料金を含みます。





※掲載の写真はイメージであり、実際のものとは異なります。

## BASIC

フリー ドリンク付き	お1人様（税込） <b>3,630円</b>
お料理のみ	お1人様（税込） <b>1,980円</b>

- ・鴨のロースト（ピンチョス）
- ・季節のブルスケッタ
- ・卵の包み揚げ
- ・ポテトフライ
- ・スティックフライドチキン
- ・ミニバーガー
- ・季節のデザート

### OPTION

- ローストビーフプレート（約20人前）：11,000円（税込）
- パエリア（約20人前）：13,200円（税込）

## FREE DRINK

お1人様（税込）**1,650円**

- ・生ビール・乾杯用瓶ビール
- ・ワイン（赤、白）
- ・ウイスキー  
(水割り、ハイボール、ロック)
- ・ソフトドリンク  
(烏龍茶、ミネラルウォーター、オレンジジュース)

### OPTION

- フリードリンクグレードアップ：+220円（税込）  
(焼酎、日本酒、カクテル、梅酒、  
レモン酎ハイ、ノンアルコールビール追加)

## STANDARD

フリー ドリンク付き	お1人様（税込） <b>5,500円</b>
お料理のみ	お1人様（税込） <b>3,850円</b>

- ・鴨のロースト（ピンチョス）
- ・牛もも肉のローストビーフ
- ・スペニッシュオムレツ
- ・海老マヨネーズ
- ・ゴロゴロチキンのレモンペッパー焼
- ・ポテトフライ
- ・ライスコロッケ チーズリゾット
- ・カニクリームコロッケ
- ・うにのトマトクリームソーススペンネ
- ・サンドイッチ
- ・季節のデザート

## PREMIUM

フリー ドリンク付き	お1人様（税込） <b>7,700円</b>
お料理のみ	お1人様（税込） <b>6,050円</b>

- ・季節のブルスケッタ
- ・牛もも肉のローストビーフ
- ・チーズインスパイシーチーズテリーヌ
- ・スマーカサーモンの明太ポテトサラダ
- ・ポルチーニと野菜のキッシュ
- ・メカジキのバジルマリネ
- ・アランチーニ
- ・ポルペッティーニのトマトソース煮
- ・チキンのレモンペッパーステーキ
- ・ラビオリ
- ・手毬り寿司
- ・季節のデザート
- ・ロールケーキ



※掲載の写真はイメージであり、実際のものとは異なります。



ハラル・ベジタリアン対応もご相談ください！