

ケータリングサービス



プロッサムプラン BLOSSOM PLAN 7,000円数 7,700円数

#### 冷製料理

- 01. ピンチョス2種
  - ①スパニッシュオムレツ ②鴨のスモークとドライトマトのピンチョス
- 02. 白身魚と香味野菜のエスカベッシュ
- 03. サーモンのポキサラダ
- 04. 揚げ茄子のマリネ 生ハム添え
- 05. 柔らかチキンの小悪魔風 地野菜のグレックを添えて
- 06. 季節野菜と香ばしクルトンのシーザーサラダ

#### 温製料理

- 07. フィッシュ&スパイシーポテト
- 08. カジキマグロのオーブン焼 バルサミコソース
- 09. ポークグリル ハニーマスタードソース
- 10. チキンのトマト煮込み バスク風
- 11. ポテトとミートソースのグラタン
- 12. ターメリックバターライス

#### デザート

13. プチガトー 1種

#### ̄フリードリンク 120分 (スタンダードプラン) █████ 1名様500円░(550円░)追加でエクセレントコースに変更可能!!

01. 生ビール

04. ウィスキー(水割り・ハイボール)

**07.** ピーチソーダ

10. ミネラルウォーター

02. 赤ワイン(樽)

05. 焼酎(芋·麦)

08. ウーロン茶

03. 白ワイン(樽)

06. カシスソーダ

09. オレンジジュース

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。また、お一人様の価格を記載しております。※掲載メニューは一例です。※お料理の写真はイメージです。※仕入状況により 一部メニューを差し替える場合もございますので予めご了承ください。※搬入費・使い捨てカトラリー・料理卓用クロス料金が含まれております。

#### コングレスクエア大阪中之島



ケータリングサービス



# HARMONY PLAN 8,000円 8,800円 8,800円 8

#### 冷製料理

- 01. ピンチョス3種
  - ①スパニッシュオムレツ
  - ②鴨のスモークとドライトマトのピンチョス
  - ③スモークサーモンとクリームチーズのピンチョス
- 02. ほうれん草とベーコンのキッシュロレーヌ
- 03. プリプリ海老マヨ マンゴーオリエンタルソース
- 04. 柔らかチキンの小悪魔風 地野菜のグレックを添えて
- 05. シャルキュトリー3種盛(ロースハム・サラミ・生ハム)
- **06.** シーザーサラダ

#### 温製料理

- 07. アトランティックサーモンのオーブン焼き
- 08. 本日のお魚料理 季節野菜と共に
- 09. フライドチキンのチリソース和え
- 10. ポークグリル ハニーマスタードソース
- 11. 牛肉の赤ワイン煮込み
- 12. ポテトとミートソースのグラタン
- 13. ガーデン風 シーフードピラフ

#### デザート

14. プチガトー 2種

#### - フリードリンク 120分 (スタンダードプラン) - 1名様500円数(550円数)追加でエクセレントコ−スに変更可能!!

01. 生ビール 04. ウィスキー(水割り・ハイボール) **07.** ピーチソーダ

10. ミネラルウォーター

05. 焼酎(芋·麦)

08. ウーロン茶

02. 赤ワイン(樽) 03. 白ワイン(樽)

06. カシスソーダ

**09.** オレンジジュース

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。また、お一人様の価格を記載しております。 ※掲載メニューは一例です。※お料理の写真はイメージです。 ※仕入状況により 一部メニューを差し替える場合もございますので予めご了承ください。 ※搬入費・使い捨てカトラリー・料理卓用クロス料金が含まれております。

コングレスクエア大阪中之島 Congrès Square Osaka Nakanoshima

お問合せ

TEL:06-6147-6770 MAIL:cson@osaka.congres-square.jp



ケータリングサービス



EVERGREEN PLAN 9,000円器 9,900円器

#### 冷製料理

- 01. 前菜3種
  - ①炙り焼きチャーシュー (中)
  - ②マグロとキノコの白和え(和)
  - ③蒸し鶏のロメコソース(洋)
- 02. ほうれん草とベーコンのキッシュロレーヌ
- 03. プリプリ海老マヨ マンゴーオリエンタルソース
- 04. スモークサーモンのポーピエット サフランマヨネーズ
- 05. シャルキュトリー4種盛り(生ハム・ロースハム・ブフェブルスト・サラミ)
- 06. チョップドグラスサラダ 2種のドレッシング
- 07. にぎり寿司盛り合わせ(1人3貫)

#### 温製料理

- 08. アトランティックサーモンのオーブン焼き タルタルソース
- 09. 本日のお魚料理 季節野菜と共に
- 10. 烏賊とエビ・野菜の中華風オイスターソース炒め
- 11. フライドチキンと旬野菜のスイートチリソース和え
- 12. 骨付きポークスペアリブ
- 13. グリルドビーフ さっぱりおろしポン酢と共に
- 14.3種のチーズのペンネグラタン
- 15. 鰆の幽庵焼き お茶漬けスタイル

#### デザート

16. プチガトー2種

#### フリードリンク120分(スタンダードプラン) 1名様500円 (550円) 追加でエクセレントコースに変更可能!!

**01.** 生ビール **04.** ウィスキー(水割り・ハイボール)

**07.** ピーチソーダ

10. ミネラルウォーター

02. 赤ワイン(樽)

**05.** 焼酎(芋·麦)

08. ウーロン茶

03. 白ワイン(樽)

**06.** カシスソーダ

09. オレンジジュース

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。また、お一人様の価格を記載しております。※掲載メニューは一例です。※お料理の写真はイメージです。※仕入状況により 一部メニューを差し替える場合もございますので予めご了承ください。※搬入費・使い捨てカトラリー・料理卓用クロス料金が含まれております。

#### コングレスクエア大阪中之島

お問合せ

Congrès Square Osaka Nakanoshima

TEL:06-6147-6770 MAIL:cson@osaka.congres-square.jp



ケータリングサービス

スタンダードドリンクプラン

STANDARD DRINK PLAN 1,800円期 1,980円数

01. 生ビール

05. 焼酎 (芋・麦)

08. ウーロン茶

02. 赤ワイン(樽)

06. カシスソーダ

**09.** オレンジジュース

03. 白ワイン(樽)

**07.** ピーチソーダ

10. ミネラルウォーター

**04.** ウィスキー (水割り・ハイボール)

エクセレントドリンクプラン

### EXCELLENT DRINK PLAN 2.300円数 2.530円数

#### フランス産ワイン&カクテル9種

01. 生ビール

02. ドメーヌフランセーズ

03. シャトーセルメジャン

**04.** ウィスキー

(水割り・ハイボール)

05. 日本酒

06. 焼酎 (芋·麦)

**07.** カシスソーダ

08. カシスオレンジ

**09.** カシスウーロン

10. ジントニック

11. モスコミュール

**12.** スクリュードライバー

**13.** ウォッカトニック

**14.** ピーチソーダ

**15.** ファジーネーブル

16. ウーロン茶

17. オレンジジュース

**18.** ぶどうジュース

**19.** ジンジャーエール

20. ミネラルウォーター

#### オプション OPTION

01. スパークリングワイン 1本

06. ホットコーヒー・紅茶 ※お一人様追加料金

02. シャンパン 1本

¥13,000 粉/¥14,300紫

**07.** 特上お寿司]]種 55貫 ¥17,000 \ / ¥18,700 \ / \$

03. ビール銘柄変更

08. 上お寿司10種50貫

**04.** 瓶ビール (プレミアムモルツ)1本 ¥750 <sup>1</sup> /¥825 <sup>8</sup>

05. ノンアルコールビール 1本

お問合せ

TEL:06-6147-6770 MAIL:cson@osaka.congres-square.jp



## **PRICE LIST**

プライスリスト

カトラリーセットオプション

### **CUTLERY SET OPTION**

グラスオプション

### **GLASS OPTION**

1点あたり

下記からお選びください▼ コリンズグラス/ゴブレグラス/ワイングラス/シャンパングラス/デミカップ

その他オプション

### OTHERS OPTION

テーブルクロス(黒・白) ¥1,000 ¾/¥1,100 ¾ × チラシ卓用 1 卓あたり







コングレスクエア大阪中之島

お問合せ

Congrès Square Osaka Nakanoshima | TEL:06-6147-6770 MAIL:cson@osaka.congres-square.jp