CBSケータリング

# ORIGINAL BUFFET PLAN

オリジナルビュッフェプラン

## 4,950円(税別 4,500円) PLAN 9品

※お1人様 / 4,950円(税別4,500円)PLAN

【冷製】
- 出汁巻き玉子　かに身あんかけ仕立て
- 鴨のロースト　バルサミコソース
- 稲庭うどん
- ミニ海鮮ちらし　いくら添え

【温製】
- 豚ばら肉の柔らか煮　特製生姜ソース
- チキングリル　トマトのプロヴァンサル
- 白身魚のポワレとアサリの地中海風
- 生麩と季節野菜の田楽味噌グラタン

【デザート】
- ミニケーキ＆わらび餅

## 6,050円(税別 5,500円) PLAN 11品

※お1人様 / 6,050円(税別5,500円)PLAN

【冷製】
- まい泉　ヒレかつサンド
- 出汁巻き玉子　かに身あんかけ仕立て
- 真鯛の昆布〆のカルパッチョ　柚子胡椒風味
- 稲庭うどん
- ミニ海鮮ちらし　いくら添え
- 国産牛のローストビーフ　特製ソース

【温製】
- 豚ばら肉の柔らか煮　特製生姜ソース
- チキングリル　トマトのプロヴァンサル
- 白身魚のポワレとアサリの地中海風
- 生麩と季節野菜の田楽味噌グラタン

【デザート】
- ミニケーキ＆わらび餅

## 7,150円(税別 6,500円) PLAN 13品

※お1人様 / 7,150円(税別6,500円)PLAN

【冷製】
- まい泉　ヒレかつサンド
- 握り寿司の盛り合わせ
- 出汁巻き玉子　かに身あんかけ仕立て
- 真鯛の昆布〆のカルパッチョ　柚子胡椒風味
- 稲庭うどん
- 鴨のロースト　バルサミコソース
- 国産牛のローストビーフ　特製ソース

【温製】
- 豚ばら肉の柔らか煮　特製生姜ソース
- 国産鶏のチキン南蛮　和風タルタルソース
- ロールキャベツ　牛肉たっぷりそぼろあんかけ
- 白身魚ときのこの酒蒸し
- 生麩と季節野菜の田楽味噌グラタン

【デザート】
- ミニケーキ＆わらび餅

※各プラン共通:30名様分よりご注文いただけます

全てのプランに
フリードリンクプランが
含まれています

## free DRINK PLAN

2時間

### アルコール

瓶ビール/ウィスキー/焼酎(麦・芋)
ワイン(赤・白)/こだわり酒場のレモンサワー
翠ジンソーダ

### ソフトドリンク

ウーロン茶/オレンジジュース
コーラ/ミネラルウォーター
炭酸水

## オリジナルビュッフェプランのご注文に関する注意事項

※30名様よりご注文を承ります。30名様以下の場合でもお気軽にご相談くださいませ。※施行日から1週間前までにご注文の確定をお願いいたします。※品質・衛生管理、安全性の確保のため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。※料理内容と器が変更になることがございます。※こちらの商品画像はサンプルとなっております。ご理解の程よろしくお願いいたします。※各種メニュープランはサンプルとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。

お問い合わせ先　株式会社シービーサービス　営業担当：上小路(うえこうじ)　E-mail：uekouji@cb-service.co.jp　TEL：080-4631-8922　受付：平日10:00～18:00

# ワンウェイプラン | お届けのみのプラン

★ドリンクは別途ご注文可能です。
※フリードリンク不可

## ワンウェイプラン E

〈10名様分〉一式
49,800円（税込）

Sample Menu 計10品

Cold Menu

- まい泉ヒレかつサンド10個
- カプレーゼ風冷製パスタ
- グリル野菜の特製ソース
- 生ハムのマッシュポテト包み
- ファラフェルと小海老のカクテルサラダ
- スモークサーモンのマリネサワークリームとレモン添え
- アンガス牛のコールドローストビーフ

Hot Menu

- 上海風焼きそば
- 海老のチリソース
- ビーフシチュー（和牛）

## ワンウェイプラン A

〈10名様分〉一式
24,800円（税込）

Sample Menu 計5品

Cold Menu

- まい泉 ヒレかつサンド10個
- カプレーゼ風冷製パスタ
- 生ハムのマッシュポテト包み
- ファラフェルと小海老のカクテルサラダ
- 鶏肉の冷製油淋鶏スタイル

## ワンウェイプラン B

〈10名様分〉一式
29,800円（税込）

Sample Menu 計7品

Cold Menu

- まい泉 ヒレかつサンド10個
- カプレーゼ風冷製パスタ
- グリル野菜の特製ソース
- 生ハムのマッシュポテト包み
- ファラフェルと小海老のカクテルサラダ
- 鶏肉の冷製油淋鶏スタイル
- 米沢三元豚低温調理ベリーのコンフィチュール

## ワンウェイプラン C

〈10名様分〉一式
34,800円（税込）

Sample Menu 計8品

Cold Menu

- まい泉 ヒレかつサンド10個
- カプレーゼ風冷製パスタ
- グリル野菜の特製ソース
- 生ハムのマッシュポテト包み
- 鶏肉の冷製油淋鶏スタイル
- 米沢三元豚低温調理ベリーのコンフィチュール

Hot Menu

- 鉄鍋チャーハン
- 上海風焼きそば

## ワンウェイプラン D

〈10名様分〉一式
43,200円（税込）

Sample Menu 計9品

Cold Menu

- まい泉 ヒレかつサンド10個
- カプレーゼ風冷製パスタ
- グリル野菜の特製ソース
- 生ハムのマッシュポテト包み
- スモークサーモンのマリネサワークリームとレモン添え
- 米沢三元豚低温調理ベリーのコンフィチュール

Hot Menu

- 上海風焼きそば
- 酢豚
- 海老のチリソース

・ワンウェイプラン商品に関しては【2025年7月1日】より承ります。予めご了承ください。
・ご注文金額49,600円（税込）以上、及び2セット以上のご注文より承ります。・各プランに人数分の紙皿/箸/おしぼり/取り箸が付属しています。
・お届けのみのプランとなります。お客様にてゴミの処理をお願いいたします。　・掲載メニュー及び画像はイメージとなります。
・仕入れ状況によってメニュー内容が変わる場合がございます。　・開催日の7日前までにご注文をお願いいたします。
・納品時間は1時間幅でご注文をお願いいたします。（例:15:00～16:00納品）
・温製料理に関しては右記QRコードよりお取り扱いについてご確認ください。
・品質・衛生管理・安全性を確保する為、お料理のお持ち帰りをお断りしております。
・配送時間は【11:00～18:00】となります。それ以外のお時間はご相談ください。

※温製料理のお取り扱いについて