



2018年新メニュー登場

メニューを変更、料金は変わらずにお客様に自信を持ってお勧めします。暖かいお料理は温かく、取皿も使い捨てではなく陶器をご用意、ワンランク上のケータリングを演出いたします。又、ドリンクパックA（ビール、焼酎、ウーロン茶、オレンジジュース）ドリンクパックB（生ビール）をサーバーでご提供するプランもご用意しております。搬入、出設置費用も含み、追加料金はございません。是非、お問合せ、ご予約お待ちしております。

ザ・カジュアル

お一人様 1,750円

最もオーソドックスな定番商品です。

メニュー

- ・ プロシュート
- ・ 鴨のスマーク
- ・ ソフトサラミ
- ・ シュリンプカクテル
- ・ 枝豆
- ・ モッツアレラチーズ
トマト添え
- ・ スモークサーモン
- ・ ローストビーフ
- ・ チキンカチャトーラ
パスタ添え
- ・ 殻付きムール貝バター
ガーリック味
- ・ ミニクロワッサンサンド
- ・ シーズンフルーツ
- ・ プチフルール

デラックスカジュアル

お一人様 2,050円

カジュアルより豪華にと言うお客様に好評です。

メニュー

- ・ プロシュート
- ・ 豚タンスマーク
- ・ シュリンプカクテル
- ・ スモークムール貝
- ・ バーニャカウダ
- ・ スモークサーモン
- ・ ローストビーフ
- ・ 骨付きフランクフルト
- ・ ポルペッティーニのトマトソース煮
- ・ 鶏もも肉のフリカッセ
パスタ添え
- ・ ミニクロワッサンサンド
- ・ パエリア箱
- ・ シーズンフルーツ
- ・ プチフルール

スペシャルカジュアル

お一人様 2,550円

とにかく豪華にしたいお客様にお勧めです。

メニュー

- ・ プロシュート
- ・ 仔牛肉のテリーヌ
- ・ シュリンプカクテル
- ・ ローストポーク
- ・ スペイン産チョリソー
- ・ キッシュロレーヌ
- ・ スモークサーモン
- ・ ローストビーフ
- ・ エスカルゴブルゴーニュ
- ・ 鶏肉とモッツアレラのロースト
- ・ 飲茶盛合せ
- ・ ミニクロワッサンサンド
- ・ にぎり寿司
- ・ シーズンフルーツ
- ・ プチフルール

- ・ ご注文は25人前よりとなります。
- ・ 料金には、搬出入費が含まれます。
- ・ 配送地区はお問合せください。
- ・ お皿・お箸等は注文人数分用意します。

お問合せ・ご予約は

株式会社 マリーゴールド 担当:小倉 博
TEL: 03-5383-5715 携帯電話 090-1402-3150