

ケータリングの常識を超えた美味しさとおもてなしの心で、お客さまの大切なイベントの成功をお約束いたします。



Party Plan

株式会社NLDケータリング

お一人様 飲み放題付きプラン（2時間制）

美味しいお食事と弊社スタッフのサービスでパーティーを華やかに演出いたします。

- ◆別紙お料理のメニュー内容は一例となります。季節により内容が異なりますのでお問い合わせ下さい。
- ◆ケータリングは35名様より承ります。各料金プランには料理と飲物のほかに、機材および配膳サービス費並びに消費税が含まれます。
- ◆ケータリングサービスは、一式10万円からのご注文となります。キャンセル及び大幅な数量変更につきましては、キャンセル料が発生致しますので、キャンセルの場合は、お早めにご連絡をお願いいたします。



Performance Of Cooking

各種お料理の実演サービスも
ご用意いたします

- 生ハム
- ローストビーフ
- アンドウイエット
- 江戸前握り寿司



Drink Menu

プランA ¥1,500 (税別)

- ビール ●日本酒 ●ウイスキー
- 焼酎(麦) ●ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジジュース)

プランB ¥1,800 (税別)

- ビール ●日本酒 ●ウイスキー ●ワイン(赤・白)
- 焼酎(麦・芋) ●ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジジュース)

※立食スタイルもしくは着席スタイルでのご提供
となります。(料理卓は別にご用意いたします)

お問合せ

ご質問やご希望はお気軽にご相談ください。

ペリエホール

〒260-0031 千葉市中央区新千葉1-1-1 ペリエ千葉7階

予約TEL : 043-445-8300 (平日10:00~18:00) FAX : 043-445-7900

E-MAIL : yoyaku@periehall.jp

2017年9月現在

お一人様 飲み放題付きプラン（35名様より） ※その他プランもございます

お一人様¥4,000(税別)コース

自家製リエット 胡椒とシブレットのクラッカー
旬の筍 木の芽味噌竹焼き
いくらと海鮮の湯葉巻
ツナとセミドライトマト・オリーブのケーキ・サレ
厚切りスモークサーモンとリンゴ・アボカドのバトネ
パプリカとシェブルチーズのミニキッシュ
リガトーニと春野菜の冷製シーフードサラダ
仔羊とセミドライトマトのテリーヌ
甲州富士桜ポークのヴィネガー煮 角煮仕立て
舌平目と帆立・法蓮草のガトー仕立て オマールのソース
牛肉と黒胡椒の煮込み “ペポーゾ”
様々な魚介のアジアン・ピラフ
季節のデザート盛り合わせ



お一人様¥6,000(税別)コース

きぬかつぎのちりめん山椒葱ソース
自家製リエットとコンソメのジュレ
炙り鰯のエスカロップ トンナートソース
鮪と蕪のオレンジ風味 卵のフライとピストのタルト
からすみの冷製カペリーニ
自家製南瓜サラダと帆立のフレーク
シーフードとリガトーニの冷製サラダ仕立て
鴨とフォアグラのテリーヌ ベビーリーフのサラダ仕立て
アンディーブとスモークサーモン、セミドライトマトの
グラタン仕立て
彩の国黒豚ロースの低温ロティ
ヘーゼルナッツとメイプル風味の赤鶏ローストチキン
牛ステーキと海老、ジャスミン米を使ったメキシカンライス
プチデザート盛り合わせ
旬のフルーツ盛り合わせ

お一人様¥5,000(税別)コース

きぬかつぎのちりめん山椒葱ソース
自家製リエットとコンソメのジュレ
炙り鰯のエスカロップ トンナートソース
鮪と蕪のオレンジ風味
卵のフライとピストのタルト
いか墨のリゾーニと小やりのグリル
自家製南瓜サラダと帆立のフレーク
鴨と生胡椒のテリーヌ
アンディーブとスモークサーモン、セミドライトマトの
グラタン仕立て
オーベルニュ風ポテ
ヘーゼルナッツとメイプル風味の赤鶏ローストチキン
牛ステーキと海老、ジャスミン米を使ったメキシカンライス
プチデザート盛り合わせ



お問合せ

ご質問やご希望はお気軽にご相談ください。

ペリエホール

〒260-0031 千葉市中央区新千葉1-1-1 ペリエ千葉7階

予約TEL : 043-445-8300 (平日10:00~18:00) FAX : 043-445-7900

E-MAIL : yoyaku@periehall.jp

2017年9月現在