

ケータリング 歓送迎会 プラン

さまざまなシーンにふさわしいケータリングプランをご提案し、
心に残るひとときをお届けいたします。

料金 お一人様 ¥5,000 (消費税・サービス料込)

※ 10食分より承ります。

※ 上記料金には「料理器材」「皿」「ナイフ」「フォーク」「箸」「テーブルクロス」「紙ナプキン」「紙おしぼり」が含まれます。

販売期間 2021年3月1日(月)～5月31日(月)

ご予約 お届け日の10日前までにお申し込みください。

お届け時間 11:00～18:00

お届け地域 成田市・富里市・佐倉市・八街市・酒々井町
印西市・栄町・香取市・神崎町・多古町
芝山町・山武市・横芝光町・匝瑳市・稲敷市
河内町 ※順不同

【ご注意】

- ※ ご利用は10名様から20名様までとなります。
- ※ 20名様以上のご利用の場合、保冷車が必要となりますので別途お見積もりいたします。
- ※ お料理のセッティングはホテルスタッフがいたします。お料理などのテーブルはお客様のご用意したものを使用いたします。ホテルスタッフによる配膳サービスは含まれておりません。
- ※ お飲み物は含まれておりませんので、お客様にてご用意願います。ご要望の場合はオプションとしてご用意することも可能です。お気軽にお問い合わせください。

ご利用特典

スパークリングワイン (ボトル)

または

ノンアルコールスパークリングワイン (ボトル)

プレゼント



【和食】

ズワイ蟹爪と帆立貝の土佐酢ジュレ掛け
季節魚と彩り野菜の和風エスカベッシュ
蛸と野菜の煮びたし

【洋食】

コールドローストビーフ ガーリックソース
仔牛のバテ
パストラミ スモークカナール
スモークチーズ、カマンベールチーズ、サラミ、クラッカー
サーモントラウトマリネと野菜のグレック
白身魚のテリーヌ
カラフルプチトマト

【中華】

有頭海老の冷製 山椒ソース
自家製チャーシュー
中華風くらげ
蒸し鶏の冷製 サラダ仕立て

【サンドイッチ】

ポークカツサンド
トリコサンドイッチ
彩り野菜のピクルス

【デザート】

フルーツパナシェ

ホテル日航成田では、お客様とホテルスタッフの安全と健康を最優先事項と考え、国際的な衛生基準を満たした感染予防対策を徹底しております。



※ 現地事情と食材調達との都合により、メニュー及び原産国が変更となる場合がございます。※ Menu food item and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.
※ 写真はイメージです。

