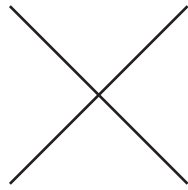


TRUST CITY
CONFERENCE



CATERING
BY ESPRIT&Co.





Esprit

すべてのパーティーはお客様のために臨機応変に対応します。
すべてオーダーメイドです。
プランの例はありますが、パーティーの趣旨に合わせて機知に富んだ対応を致します。お客様のパーティ成功のために。



Taste

美味しくなくては料理ではありません。
手間ひまを惜しまないすべて手作りの料理でパーティを支える脇役を固めます。



Style&Flowers

最先端のスタイルを提供します。
すべてのパーティーはお客様のために臨機応変にオーダーメイドします。
プランの例はありますが、パーティーの趣旨に合わせて機知に富んだ対応を致します。
お客様のパーティ成功のために。





Plan

3 000

¥3,000 (税別)

Finger food

お一人様あたりいずれか5個

シラーズサラダのトマトファルシ

サーモングリルとアボカドのピンチョス

ローストビーフとルッコラのライスペーパー包み

穴子と菜の花のアーモンドロール寿司

合鴨パストラミとポワローネギのクロワッサンサンド

季節フルーツのプティタルト

Drink (2時間フリードリンク)

ビール・赤/白ワイン・ウィスキー・オレンジ・ウーロン茶

4 000

¥4,000 (税別)

Cold dishes

季節野菜のマリネ シェリービネガー風味

帆立と甘海老のカルパッチョ仕立て エシャロットソース

サーモンフリット イエローホットペッパー風味

合鴨パストラミとズッキーニのパスタ

シュレッドハムとマッシュルームのグリルパンサンド

Hot dishes

ハーブマリネした若鶏のロースト

牛挽肉とキノコのラグーのクリームペンネグラタン

Dessert (人数5割)

赤い果実のロールケーキ

パンナコッタ

Drink (2時間フリードリンク)

ビール・赤/白ワイン・ウィスキー・オレンジ・ウーロン茶

5 000

¥5,000 (税別) プラン

Finger food

季節の食材を使用したフィンガーフード 2種

Cold dishes

魚介類と根菜フリットのサラダ仕立て

ローストビーフ 香味野菜添え

ハーブマリネしたホロホロ鶏のロースト

モルタデッラと赤キャベツマリネのクロワッサンサンド

創作寿司

漬けマグロの手まり寿司

サーモンと菜の花ご飯の手まり寿司 鱒子添え

牛しぐれ煮のセサミロール寿司

Hot dishes

国産豚のロースト カルバドスとビネガーのソース

ムール貝と白身魚の蒸し焼き サフラン風味

ポローニャ風ラザニア

Dessert (人数5割)

特製sweets 3種盛り合わせ

季節のフルーツ盛り合わせ

Drink (2時間フリードリンク)

ビール・赤/白ワイン・ウィスキー・オレンジ・ウーロン茶
+焼酎

※サービススタッフ人件費、テーブルコーディネート、運搬費すべて含んでおります。



株式会社 **ESPRIT & CO.**

〒141-0031 東京都品川区西五反田6-22-8 ツチダ・ビル1F TEL. 03-5435-2147 e-mail. info@espritandco.com

担当: 富山、高見