

ビュッフェスタイル

パーティープラン

ご利用時間 2 時間・フリードリンク付き

お一人様あたりの税別のお値段です。
30名様～承ります。



お手ごろカジュアル
4,000 円プラン (税別)
冷製 6 品・温製 2 品

冷製料理

3種のフィンガーアミューズ
季節の厳選食材を使ったオードフル
イタリアンハムと
シャルキュトリーの盛り合わせ
海鮮と野菜の串揚げ 5種盛り合わせ
カクテルサンドイッチ各種
スチケーキ デコレーション
いろいろなベリーを飾って

温製料理

バジルの香りを纏った若鶏のオーブン焼き
シェフおすすめの
季節食材を使ったパスタ料理

充実スタンダード
5,000 円プラン (税別)
冷製 8 品・温製 3 品

冷製料理

スタイリッシュピンチョス 2種
フィンガーアミューズ
クロスティーニ&タルトレット 2種
季節の食材を使ったシェフ特製オードフル
牧草牛のローストビーフと
シャルキュトリーの盛り合わせ 菜園風
フリットミスト
若鶏の唐揚げ、ポテトフライ、海老フリット
3種のカクテルサンドイッチ
バリエーションカットフルーツ
スチケーキ デコレーション
いろいろなベリーを飾って

温製料理

神奈川県産ブランドポークのグリル
2色のソース

シーフードリア
甲殻類のビスク風味

シェフおすすめの
季節食材を使ったパスタ料理

豪華満足スペシャル
6,000 円プラン (税別)
冷製 9 品・温製 4 品

冷製料理

スタイリッシュピンチョス 3種
フィンガーアミューズ
クロスティーニ&タルトレット 3種
季節の食材を使ったシェフ特製オードフル
スモークサーモンのカルパッチョ
ノイリーの香り
牧草牛のローストビーフ 菜園風
特製シャリアピンソース
鶏肉とグリーンオリーブのタスレ
ハース仕立て
3種のカクテルサンドイッチ
バリエーションカットフルーツ
シェフお薦め 季節のデザート

温製料理

旬魚(白身)のポワレ
シェフお薦めのソースで
若鶏のグリル ローズマリー風味
マルサラ酒が香るソースで
ナポリ風リゾットのクロケット
アランチーニ
ショートパスタを
小海老のトマトクリームソースで

全プラン共通

フリードリンク

2 時間

ビール / 赤・白ワイン
ウイスキー (ハイボール・水割り・ロック)
焼酎 / カシス / カンパリ
ジンジャーエール / オレンジジュース
ウーロン茶

詳細はお問い合わせください。

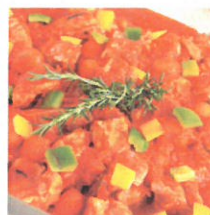
A PORTE
FOOD FACTORY

株式会社アポルテフードファクトリー

受付時間 10:00 ~ 18:00 (年中無休)

Tel : 0120-806-018

Fax : 0120-806-017



- 画図はイメージです。
- 上記金額には会場費(空料)は含んでおりません。別途ご利用時間に応じて空料を頂戴いたします。
- 各プランのメニューは仕入れ状況により変更する場合がありますので予めご了承ください。

URL : <https://www.aporte.net/>
Email : catering@aporte.net