

Delivery Plan

デリバリープラン

2019年4月1日(月)～2020年3月31日(火)
名古屋マリオットアソシアホテルならではの料理をお届けいたします。

ゲートカンファレンスプラン Gate conference plan

お一人様 **¥7,900**(税別)

冷製料理 + 温製料理 + ドリンク

カジュアルプラン Casual plan

お一人様 **¥5,600**(税別)

冷製料理 + ドリンク

メニュー

冷製料理 スモークサーモンコンディメント添え、マグロのカルパッチョ、カツオのタタキとクスクスのサラダ、チキンのガランティーヌハーブ風味、豚の冷製シャブシャブごま風味、サンドウィッチ盛合せ、ベイカリー ※料理は変更になる場合がございます。

温製料理 ビーフステーキ赤ワインと蜂蜜の和風ソース、スペアリブのパインナップル風味、ビーフシチュー小野菜添え、チキンのエビス風味東南アジア風、季節の魚のポアレ和風赤ワインソース、白身魚のアクアパッツア風、シーフードカレーピラフウェッジポテトケイジャン風味 ※料理は変更になる場合がございます。

ドリンク ビール、赤白ワイン、ウーロン茶、オレンジジュース ※2時間制

オプション メニュー

デザートケーキ大皿(10名様分)・・・¥7,400
コーヒー(10名様分)レギュラーカップ・・・¥5,600
◎装花 ¥10,000～ ◎クロスレンタル ¥10,000～

寿司桶 松(10名様分)・・・¥16,500
寿司桶 竹(10名様分)・・・¥13,300
※寿司桶は季節によってお受けできない場合もあります。

※会場レイアウト・お食事に伴う食器・銀器・グラスのご用意をさせていただきます。※別途事務手数料として、¥12,000を申し受けます。※会場内でのスタッフ配膳サービスはありません。お料理・お飲み物のお届けのみとなります。※装花・テーブルクロスは別途料金。※料金は全て税別です。



※写真はイメージです