

ケータリングサービスお見積もり

日程：2012年7月21日（土）

PM4：30～PM5：00

場所：未定（遠方の場合は、配達できかねる場合もございます。）

予算：4000円（税込）料理、お飲み物、配送料込み（スタッフ別）

人数：50名様（台数は各料理6台とし、1台あたり8，9人前となります。）

料理：一例

① 冷製オードブル盛り合わせ

スモークサーモン、帆立貝のサラダ、小魚のエスカベッシュ
合鴨ロースのパストラミ、クリームチーズ&クラッカー、
タコのマリネ

② ローストビーフ、ナチュラルポテト

ジューシーな自家製のローストビーフはパーティを引き立てる
人気料理です。

③ メイン料理盛り合わせ

白身魚のバルサミコソース、イカのフリッター、アスパラベーコン
エビのチリソース煮、フライドチキン、ソーセージ

④ 食事もの盛り合わせ

バゲッドサンド、中華ちまき、サラダ巻きずし

⑤ フルーツ盛り合わせ

メロン、パイナップル、アメリカンチェリー、



*上記写真のような使い捨て容器での盛り付けになります。（蓋付）

お飲み物：一例

○お一人様ソフトドリンク2杯+アルコール1杯として

① ソフトドリンク（冷えたもの）

ウーロン茶、オレンジジュース100%

グレープフルーツジュース100%、ジンジャエール

*ペットボトル（大）20L（200cc×100杯）一人2杯

② アルコール（冷えたもの）

缶ビール、日本酒（冷）、

*10L（200cc×50杯）1人1杯

*お飲み物はプラカップをご用意致します。150個

*お料理、お飲み物の内容についてはご遠慮なくご相談ください。

*ソフトドリンクとアルコールの割合はご相談の上決定いたします。

*飲み物の残りは分の買戻しは致しかねますので、全てお引き取りいただくこととなります。

【スタッフについて】

*サービススタッフ1名につき1時間1500円（追加料金）

*バーテンダー1名につき1時間2000円（追加料金）

（3種類程度のカクテルも可）

その他：

*料理容器、取皿（1人5枚）、箸（1人2膳）、プラカップ（1人3個）
紙ナプキン150枚はご用意いたします。（サービス）

*スタッフを派遣する場合は、容器、ゴミなどの回収も行います。
（サービス）

以上、ご検討いただきますよう、よろしくお願いいたします。

ぴかでり屋 担当 水谷
高松市福田町9-5
087-822-0091