

(一例) ケータリングサービス お見積書

*****様
 但：ケータリング一式

フーズカルチャープロデュース
 株式会社ティスティーズ
 代表取締役 水谷 建治
 〒760-0061
 香川県高松市福田町9-5
 TEL 087-823-2276

御見積り金額 *** 円 (税込)**
 税抜き価格：*****円 内消費税額 *****円

この度は大変お世話になります。お見積もりを作成しましたのでご確認をお願いします。

《ケータリング料理》

開催日時： **** 年 * 月 * 日 * 曜日	配達時間	16:30到着
場所： *****		17:00会場へ搬入開始
人数： ***名様		18:00懇親会開始
ご予算： 料理・ドリンク1人****円、スタッフ人件費別		20:00終了
内訳 料理 ***人分 ドリンク ***人分		

※会議用テーブルで**箇所の島とドリンクコーナー**箇所(テーブル**台使用)を予定。
 ※料理はできるだけ立食で食べやすいように考慮しています。

【料理メニュー案】 ***人分 1人4,600円 総額 *****円 (税別)

◇洋食料理◇

- ① フォアグラ&大根のバルサミコ風味(シルバーの大皿に盛り付け)
- ② 海老とアボカドのフリッターのピンチョス(ピック刺し)
- ③ 生ハムとカマンベールチーズとプチトマトのパリス風(フランスパンのせ)
- ④ スモークサーモンと彩り野菜のピクルス(グラスに盛り付け)
- ⑤ オリーブ牛のローストビーフ、ナチュラルポテト添え(シルバーの大皿に盛り付け)



*料理の写真はイメージです

◇和食料理◇

- ① 戻りカツオのたたき、たっぷりの香菜と塩ポン酢で(シルバーの大皿に盛り付け)
- ② 鶏つくねの串焼き(和の陶器に盛り付け)
- ③ いくらとうにのせミニ茶碗蒸し(陶器の器)
- ④ いりこだしのだし巻き卵と醤油豆(木の器に盛り付け)
- ⑤ 讃岐うどんのぶっかけ 温だし・冷だし(お椀で提供)
- ⑥ 海鮮太巻き寿司(すし桶)



*料理の写真はイメージです

◇デザート◇

- ① フルーツ盛り合わせ
 - ・メロン ・パイナップル ・柿 ・ぶどう ・オレンジ
- ② ミニケーキ3種盛り合わせ
 - ・ショコラ ・ベリー ・抹茶



*料理の写真はイメージです

その他：備品

- *取皿（プラスチック製銀皿1人3枚）
- *箸、紙おしぼりは人数分、トングもご用意いたします。

【ドリンクメニュー】 **人分 1人1,500円 総額 ***(税別)**

① **ドリンクコーナー設置（フリードリンク2時間）**

- ・瓶ビール（中瓶）
- ・ウイスキー 角瓶 ロック、水割り、ソーダ割り
- ・焼酎 麦・芋 ロック、水割り
- ・日本酒（冷酒）
- ・ワイン（赤・白）
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャール
- ・ウーロン茶
- ・ミネラルウォーター



ハードタイプ

※グラスはプラコップになります。

- ※ 氷、ミネラルウォーター、ソーダ、保冷バック等は用意致します。
- ※ ご要望により、ホットコーヒーのご用意も可能です。（別料金）

【テーブルクロス】 1枚1,800円 金額 ***(税別)**

① **白色テーブルクロス 合計 **枚**

- ・テーブル1箇所**枚（想定）全**箇所 **枚 *テーブルの大きさによって枚数は前後します。
- ・ドリンクコーナー **枚

※テーブルクロスはテーブル上面に敷きますが、横の面の足を隠すスカートは想定していません。

【ドリンクスタッフ】 1時間 2,000円/人 金額 ***(税別)**

① **ドリンクバーテンダー **人**

- ・ドリンク作り専門スタッフ
- 準備と回収も含め**時間分となります。

*この度のケータリングのお見積もりに含まれていないもの

- ・サービススタッフ（1時間1,500円/人）、テーブル費用（1台1,800円）

*終了後は、直ちに食器と生ゴミの回収を行います。

株式会社テイスティーズ

当日の連絡先 087-822-0091（ぴかでり屋内）