



インターコンチネンタルホテル大阪 ケータリングサービス

インターコンチネンタルホテル大阪の上質なお料理、お飲み物、洗練されたサービスのすべてをお届けするケータリングサービス。セミナー後の交流会やビジネスミーティング中のランチブレイクなど、ホテル内と同じクオリティーを様々なシーンで実現いたします。

基本プラン

プランA おひとり様 12,000円
プランB おひとり様 14,000円

内容

お料理 (ブッフェメニュー)
2時間フリードリンク (ビール、赤・白ワイン、ソフトドリンク)
ホテルスタッフによる配膳サービス

- ※ 料金にはサービス料が含まれております。別途消費税をいただきます。
- ※ ご希望の日時によっては、お受けできない場合がございます。予めご了承ください。
- ※ IHG ビジネスリwarズのポイント加算対象外の商品でございます。
- ※ 写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせ

ナレッジキャピタル コングレコンベンションセンター

TEL.06-6292-6911

Mail:ccc@congre-cc.jp

ブッフェメニュー

※料金にはサービス料が含まれております。別途消費税を頂戴いたします。

プランA 12,000円

■カナッペ

スモークサーモン、オニオン、ケッパー、ハニーマスタードソース
厳選した各種ハムとソーセージの盛り合わせ
蒸し鶏と梅

■温かいお料理

ケイジャンポークグリルとクリーミーポテト
ビーフと茸のソテー BBQソース
鯛のヴィエノワーズ レッドキャビア白ワインソース
鮮魚と海老のシチュー
ベーコンと高菜のピラフ

■フリードリンク

ビール、ワイン(赤・白)、ソフトドリンク
コーヒー、TWG Tea

■サラダ

ローストポテト 緑豆とマスタードソース
シーフードタブレサラダ
和風ラタトゥイユ

■デザート

季節のフルーツタルト
ホワイトチョコレートムースとベリー
バニラプディングとカラメルソース
クッキー各種

プランB 14,000円

■カナッペ

パストラミサーモン、オニオン、ケッパー、ハニーマスタード
牛腿肉の低温調理 グリビッシュソース
平目の昆布締め 辛子酢味噌

■温かいお料理

鱈の西京漬け 柚子と白ワインソース
厚揚げと筍のプレゼ
豚肩ロースのケイジャングリル クリーミーポテトとヤングコーン
豪州産サーロインのマスタードクラスト ポルトソース
シーフードカレーと季節野菜のロースト

■フリードリンク

ビール、ワイン(赤・白)、ソフトドリンク
コーヒー、TWG Tea

■サラダ

地中海風シーフードサラダ バジルクリーム
スモークダックと人参のサラダ
シーフードとホウレン草のリゾーニサラダ

■デザート

季節のフルーツ盛り合わせ
季節のフルーツタルト
抹茶ムースケーキとチェリーコンポート
ミルクチョコレートプディングとスパイスクリーム
クッキー各種

追加オプション

※別途税金・15%のサービス料を頂戴いたします。表記価格はすべておひとり様あたりの料金です。

■ライブステーション

にぎり寿司(白身、鮪、海老または烏賊の計3貫)	2,000円
串カツ(牛肉、豚肉、しし唐、椎茸)	1,800円
パルマハムのカービング	3,200円
豪州産ローストビーフのカービング	2,800円

※ご注文は40食以上から承ります。

■ドリンク

シャンパン(1本)	14,000円
スパークリングワイン(1本)	8,000円
飲み放題アイテム追加(1アイテム)	500円

※ウイスキー・焼酎・日本酒よりお選びください。