



株式会社 ナゴヤキャッスル

ホテル ナゴヤキャッスル

●パーティー料理(洋食・和食・中華) ●会議弁当

2016年5月1日現在

名古屋城を眼前に臨むラグジュアリーホテル、それが「ホテルナゴヤキャッスル」。代々のホテルシェフが受け継いできたブッフェメニューや、洗練され伝統の技を極めた和食。伝統と歴史から生まれた味わいをお届けいたします。

■パーティープラン(洋食)



サンプルメニュー〈A〉お一人様 7,128円(税金: サービス料込)

〈冷製料理〉

取り合わせオードブル3種、シーフードスモーク各種盛り合わせ、ズワイ蟹の冷製 カクテルソース添え、白身魚のエスカベッシュ、鴨胸肉の冷製 和風仕立て、イタリアンソーセージ各種とピクルス、各種チーズ盛り合わせとバケット、シーザーサラダ、カクテルサンドイッチ

〈シェフサービス〉

ローストビーフ レフォールとグレイソース

〈温製料理〉

スパイシーな海老のソテー オリエンタル風、シーフードのユニカル サルサソース添え、若鶏のミニグリルとポテトフライ、ポークのチーズネットパイ 仔羊の香草パン粉焼き マスタード風味、おすすめパスタ

〈デザート〉

カトフルーツ盛り合わせ、おすすめフルーツ各種、デミタスコーヒー



写真はイメージです

サンプルメニュー〈B〉お一人様 9,504円(税金: サービス料込)

〈冷製料理〉

スモークボード4種、グラス入りカクテルフード2種、シーフードスモーク各種盛り合わせ、オマール海老・ズワイ蟹・トコブシの冷製氷上飾り 鮪と帆立貝のマリネ フレンチキキア添え、鴨胸肉の冷製和風仕立て ピスタチオオイル風味、生ハムとグリッシーニ、各種チーズ盛り合わせと胡桃パン 彩り野菜のサラダとドレッシング各種、カクテルサンドイッチ

〈シェフサービス〉

ローストビーフ レフォールとグレイソース

〈温製料理〉

海の幸のブイヤベース風、白身魚のグラチネトマトとマスタード風味、鯛とシャンピニオンのココット フルギニオン風、若鶏のロースト シャッスールソース 仔羊とフォワグラパイの包み焼き ラタトゥイユ添え ビーフストロガノフとサフランライス

〈デザート〉

カトフルーツ盛り合わせ、おすすめフルーツ各種、デミタスコーヒー

※他、ご予算に応じて対応いたします。和食・中華にも対応いたします。
※会議用弁当もございます。3,564円(税込)～

■オプションメニュー

日本蕎麦(温・冷) 712円～
味噌串かつ 980円

国産牛すき焼き 3,326円～
ビーフカレーライス 980円

たる寿司 9,504円～
にぎり寿司 1,804円～

ケータリングのご案内

- ・お飲み物は実数でのご精算となります(目安 お1人様1,944円(税込)～)
- ・パーティーのお時間は2時間制とさせていただきます。
- ・お料理内容は、料理長がお集まりの目的・ご要望に応じてメニューを作成いたします。
- ・別途、料理運搬費・サービス人件費がお申込み人数に応じて必要となります。
- ・お食事に伴う食器・銀器・グラス・テーブルクロス等のご用意をいたします。
- ・ご要望に応じて看板、舞台、装花、土産、司会、アトラクション、レセプタントなどの手配も承りますので、ご相談ください。