

ケータリングパーティーを トータルプロデュース!!



マックスパートのケータリングは、法人団体様を中心に50名様～最大5000名様のパティーを実施しています。ホカホカで温かいお料理をホテルのキッチンより直送して、「美味しいね!」「楽しいね!」と皆様が笑顔になるパーティーをお手伝いいたします。

年間**500**件の
イベント・パーティ実績

装花や会場装飾、司会手配
までトータルプロデュース

ホテルシェフが手がける
本格派ケータリング



5,000yen (税別)

【前菜・サラダ】

- ・スモークサーモンのディル風味 レモン添え
- ・カナールフュメのバストラミ アチャートバルサミコを添えて
- ・生ハムと紅心大根の水菜サラダ
- ・オリジナルカルフォルニアロール
- ・プチトマトのマリネとモッツアレラチーズ バジルの香り
- ・スペシャルサンドウィッチ

【肉・魚料理】

- ・マンガリッタポムドーロ 西洋バスタ添え
- ・白身魚のローティ、トマト・バジルオイルソース
- ・鶏肉のグリル、茄子と茸のフリッツ添え
- ・各種揚げ物盛り合わせ
- ・お野菜とポークのしゃぶしゃぶ 3種類のソースを添えて

【パスタ・ライス料理】

- ・五穀米と野菜挽肉キーマンカレー
- ・シーフードとペンネのマリナラ
- ・エビナードとツナのマカロニグラタン

【デザート・フルーツ】

- ・季節のフルーツ
- ・一口フルーツとタピオカのココナッツ和え

6,000yen (税別)

【前菜・サラダ】

- ・タバス風オードブル盛り合わせ
- ・牛肉と香味野菜のサラダ
- ・京都九条ネギとちりめんの和風サラダ
- ・蛸とセロリのマリネ バジル風味
- ・燻製鮭と柑橘類のマリネ
- ・野菜のしゃぶしゃぶ 3種類のソースを添えて 他2品

【洋食・中華】

- ・牛リブソース肉のグリル スペシャルソース添え
- ・赤魚のペニエ 野菜のフリッツを添えて
- ・中華点心
- ・鶏肉のグリル 茄子と茸のフリッツ添え
- ・オリエンタルピラフ グリル野菜添え 他2品

【日本料理】

- ・握り寿司と巻物盛り合わせ
- ・茶そば 薬味色々
- ・お造り

【デザート・フルーツ】

- ・季節のフルーツ盛り合わせ
- ・エディブルフラワー（食用花）のゼリー
- ・小さなデザート盛り合わせ

8,000yen (税別)

【前菜・サラダ】

- ・5種類の小陶器アミューズセクション
- ・フォアグラ入りオムレツ トリュフソース
- ・ハモンセラー生ハムのデクパージュ ガーデンサラダを添えて
- ・男爵芋に乗せた鴨肉のカルパッチョ スタイリングソースを添えて 他11品

【肉・魚料理】

- ・魚介類と松茸のエスカルゴバター焼き
- ・鶏肉と彩り野菜のグリエ ディブルソース
- ・海老と帆立貝のグリル フレッシュトマトとバルサミコのソースで 他2品

【パスタ・ライス料理】

- ・スペイン風海の幸とチョリソンのパエリア仕立て
- ・蟹とグリーンアスパラガスの茹で上げパスタ 渡蟹のピスタソース
- ・野菜とペンネのチーズ焼きグラタン

【デザート・フルーツ】

- ・季節のフルーツ盛り合わせ
- ・エディブルフラワー（食用花）のゼリー
- ・オリジナルコールドストーン（オリジナルジェラード）
- ・小さなガトー盛り合わせ

フリードリンク（上記各プラン料金に含まれます）

ビール、焼酎、赤・白ワイン、ウイスキー、オレンジジュース、烏龍茶



- ・写真はイメージです。
- ・プランに含まれるものはお食事・お飲み物（フリードリンク2時間）・人件費・設営運搬費です。
- ・価格は税別価格です。別途消費税（8%）を頂戴いたします。
- ・季節や食材の仕入れによりメニュー内容を変更する場合がございます。
- ・30名様より承ります。パーティーのご用命はご実施の1週間前までにご連絡ください。
- ・その他、ご要望にあわせて各種プランをご提案させていただきます。お気軽にお申し付けください。

お問い合わせ ナレッジキャピタル カンファレンスルーム受付

TEL:06-6372-6417
(平日10:00-18:00)

5,000yen メニュー (税別)



マンガリッタポムドーロ
西洋パスタ添え



白身魚のローティ
トマト・バジルオイルソース



鶏肉のグリル
茄子と茸のフリッツ添え



お野菜とポークのしゃぶしゃぶ
3種類のソースを添えて



スモークサーモンのディル風味
レモン添え



カナルフメのパストラミ
アチエートバルサミコを添えて



生ハムと紅心野菜の
水菜サラダ



オリジナル
カリフォルニアロール



各種揚げ物盛り合わせ



五穀米と
野菜挽肉キーマカレー



シーフードと
ペンネのマリナーラ



エピナードとツナの
マカロニグラタン



プチトマトのマリネと
モッツアレラチーズ
バジルの香り



スペシャルサンド
ウィッチ



季節のフルーツ



一口フルーツとタップオカの
ココナッツ和え

- 写真はイメージです。
- 季節や食材の仕入れによりメニュー内容を変更する場合がございます。

6,000yen メニュー(税別)



お造り



タパス風オードブル盛り合わせ



牛肉と香味野菜のサラダ



京都九条ネギとちゅんちゅんの和風サラダ



生ハムと紅心野菜の水菜サラダ



蛸とセロリのマリネバジル風味



野菜のしゃぶしゃぶ(牛) 3種のソースを添えて



燻製鮭と柑橘類のマリネ



スペシャルサンドウィッチ



オリエンタルピラフ
グリル野菜添え



マンガリッタアポムドーロ
西洋パスタ添え



海老と帆立貝のグリル
フレッシュトマトとバルサミコの
ソースで



牛リブローズ肉のグリル
スペシャルソース添え



鶏肉のグリル
茄子と茸のフリッツ添え



赤魚のベニエ
野菜のフリッツを添えて



中華点心



各種揚げ物
盛り合わせ



茶そば



小さなデザートの盛り合わせ



エディブルフラワーのゼリー



季節のフルーツ
盛り合わせ

- 写真はイメージです。
- 季節や食材の仕入れによりメニュー内容を変更する場合がございます。

「Maxpartケータリング」5つの無料備品特典

円卓

小丸 (900φ)



光るカウンター

ドリンクカウンターやお料理台を華やかに彩ります。



カラークロス

料理台、立食テーブルのクロスをご準備いたします



料理卓用の造花

ビュッフェ台を立体的に彩り鮮やかに演出します。



スカイライン

冷製料理を立体的に魅せます



※在庫に限りがございますので、状況確認の上お申込み下さい。

マックスパート ケータリングサービス 注文書

＜お申し込み、ご注文について＞

- ①ケータリングのご注文は10万円から承ります。
- ②ケータリングの配達・回収時間は12:00～22:00です。
- ③ご注文はお渡しの7日前まで(ただし、100食以上注文する場合は10日前)にお願い致します。
(当日のご予約が多数あり混雑しております時は、お受け出来ない場合がございます。)
- ④キャンセル・変更は、お渡しの7日前の18時迄にお知らせください。
キャンセル料についてはお申込み金額を対象とし、下記規定に順ずるものとします。
1ヶ月前～ 30%、2週間前 ～50%、2日前～当日 100%
- ⑤ご注文は、カンファレンスルーム(06-6372-6417)までご連絡下さい。
- ⑥その他詳細は営業担当者と御調整させていただきます。

＜お支払い方法＞

- ①お振込みの場合
お渡し日の1週間前までにお振込みにてお支払い下さいませ。
下記にご記載頂きました申込者様宛のご請求書を発行致します。

【振込口座】

振込手数料はお客様でのご負担をお願い致します。
お振込みは下記口座までお願い致します。
三井住友銀行 粉浜支店 (普通)1710602
口座名義 株式会社マックスパート ホテルフクラシア大阪ベイ

- ②当日払いの場合
当日パーティー終了までに現金にてお支払い下さいませ。
下記にご記載頂きました申込者様宛の領収書を発行致します。

■ 利用者情報

申込者	フリガナ			
	会社名 (団体名)			
	フリガナ			
	住所	〒		
利用日	年 月 日 ()	利用会場		

■ 発注書

お届け時間	品名	単価	数量	備考(ゴミ回収時間)
:				
:				
:				
:				
:				
:				
:				
:				
:				

〒530-0011
 大阪市北区大深町3-1
 グランフロント大阪北館タワーB10階
 ナレッジキャピタルカンファレンスルーム
 TEL : 06-6372-6417(平日10:00～18:00)
 FAX : 06-6359-2974

担当 _____ 宛