

PREMIUM MENU

プレミアムメニュー

厳選されたワンランク上の食材で
特別でプレミアムな一日をおもてなし。

【RECOMMEND SCENES】

周年行事、事務所の開所式や新築披露の懇親会など

MENU

(一例) ¥4,000 (税抜・1人前)

1. サーモンの軽い燻製 オレンジの香り
2. タコとオリーブのガーリックソテー
3. 鴨のローストと彩り野菜サラダ
4. キッシュ
5. クロワッサンサンド
6. 真鯛のポワレ バジルのソース
7. 牛フィレのグリル赤ワインソース
8. にぎり寿司の盛り合せ
9. スイーツとフルーツの盛り合せ

お料理料金に含まれる備品

紙コップ、紙皿、紙ナプキン、割り箸、おしぼり、つまようじ、トング



Premium
Menu



STANDARD MENU

スタンダードメニュー

前菜、お肉・お魚料理、デザートまで網羅した
コース料理仕立てのメニューです。

【RECOMMEND SCENES】

歓送迎会、プロジェクトの打ち上げなど

MENU

(一例) ¥3,000 (税抜・1人前)

1. 鮮魚のカルパッチョ フレッシュトマトソース
2. スペイン産生ハム 野菜のピクルス添え
3. 小海老の彩り野菜サラダ
4. キッシュ
5. 瀬戸内海鮮魚のポワレ トマトソース
6. イベリコ豚のグリル ブラックオリーブのソース
7. 太巻寿司と細巻寿司
8. スイーツの盛り合せ

お料理料金に含まれる備品

紙コップ、紙皿、紙ナプキン、割り箸、おしぼり、つまようじ、トング



Standard Menu



Finger Menu

FINGER FOOD MENU

CATERING MENU

03

フィンガーフードメニュー

一口サイズで色とりどりの小さなお料理。
カジュアルなパーティーにおすすめです。

【RECOMMEND SCENES】

内定式、ミーティング、展示会など



MENU

(一例) ¥2,000 (税抜・1人前)

- 1.モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ
- 2.カラフル野菜スティック ディップソース
- 3.小海老のタルタル ズッキーニのグリルにのせて
- 4.キッシュ
- 5.ひと口ミックスサンド
- 6.アナゴの照焼きとレンコンのバターソテー
バルサミコソース
- 7.プチデザート

お料理料金に含まれる備品

紙コップ、紙皿、紙ナプキン、割り箸、おしぼり、つまようじ、トング

PARTY COORDINATION

COORDINATION MENU

コーディネートメニュー



食器(グラス・取り皿)	¥300×人数分
テーブルクロス	¥300×1枚

※紙皿、紙コップをご利用の場合は、ご料金をいたしません。
※フラワーアレンジ、プロモーションビデオの作成などもご相談ください。

ATTEND SERVICE

アテンドサービス



サービススタッフ(2時間1名)	¥8,000～
シェフ(カットサービスなど)	¥12,000～

※表示価格は税抜価格となります。

FLOW OF THE DAY

当日の流れ

会場の準備・サービス・撤収まで、
すべてスタッフにお任せください。

01 | 運 搬

ご注文いただいたお料理とパーティーに使用する備品などを安全に会場まで運びます。会場に駐車場が無い場合、近隣の駐車場を利用させていただきます。

※近隣のパーキングの利用料金を別途ご請求させていただきます。

02 | 準 備

会場となるお部屋をテーブルクロスや花で飾りパンケトルームに。必要に応じてバーコーナーなどもセッティングし、ゲストの皆さまをお迎えします。

03 | パーティー

華やかなお料理と細やかなサービスでゲストはもちろん、ホストもお楽しみいただけるひとときをお届けします。ご希望の場合は、シェフによる実演・ホールスタッフの接客も行います。

※ホールスタッフは有料です。

04 | 撤 収

パーティー終了後は、担当スタッフがすみやかに撤収・清掃を行い、会場を元の状態に戻します。



QUESTION AND ANSWER

Q&A 01 予約は何日前までにすれば良いですか？

基本は開催日の5日前となります。オリジナルメニューをご希望の場合は10日前までにご連絡ください。

Q&A 02 掲載されているメニュー以外にも注文できますか？

可能です。ご予算やご希望に合わせたお料理をご提案します。

Q&A 03 何か用意しておく物がありますか？

食器類、割り箸、紙おしぼり、氷、ゴミ箱など、必要な物は全てこちらでご用意します。

Q&A 04 準備にはどれくらい時間がかかりますか？

例えば40～50名様規模の場合、準備に1時間程度、片付けに30分程度必要です。準備・片付けの時間が取れない場合はお気軽にご相談ください。

Q&A 05 温かい料理を用意してもらえますか？

チャーフィングという専用の容器で温かいお料理をご用意します。

Q&A 06 アレルギーなどの対応してもらえますか？

アレルギーやベジタリアンメニューについても可能な限りご要望に沿ったお料理をご提案します。

Q&A 07 飲料は自分たちで用意しても大丈夫ですか？

お飲み物の持ち込みは可能です。飲料用の氷やお飲み物に合わせたグラスもご用意します。

Q&A 08 料理のデリバリーだけをお願いできますか？

使い捨て容器を使ったオードブルのご用意が可能です。

Q&A 09 大規模のパーティーでも対応可能ですか？

最大2,000名様まで対応可能です。

AN EXAMPLE OF AN ESTIMATE

会社でのプロジェクトの打ち上げパーティー、参加者 30 名様の場合

お料理のみ料金

項目	単価	数量	金額
スタンダードコース	3,000円	30	90,000円
車両・配送費(広島市内)			6,000円
		小計	96,000円
		消費税(10%)	9,600円
		合計	105,600円
		お1人様あたり(税込)	3,520円

ケータリング配送料

広島市内一律 **¥6,000**(税抜)

※上記エリア外の場合は距離に応じて、別途配送料を頂戴する場合がございます。

ミニマムオーダー

お料理の総額 **¥30,000**(税抜)

※車両・配送費を別途とした場合の一式、最低ご注文料金となります。

お料理+ドリンク+オプション料金

項目	単価	数量	金額
スタンダードコース	3,000円	30	90,000円
車両・配送費(広島市内)			6,000円
エビスビール 中瓶	550円	20	11,000円
ワイン	2,500円	3	7,500円
ウーロン茶(2ℓ)	500円	2	1,000円
オレンジジュース(1ℓ)	500円	2	1,000円
食器(陶器皿・グラス)	300円	30	9,000円
テーブルクロス	300円	8	2,400円
		小計	127,900円
		消費税(10%)	12,790円
		合計	140,690円
		お1人様あたり(税込)	4,690円

CANCEL POLICY

キャンセルは開催日の8日前まで無料で承ります。

〈キャンセル料金〉

◎7～5日前…… 50% ◎4～2日前……80%

◎前日・当日……100%

DELIVERY AREA

配送エリア外もご相談ください

◎広島県内

配送可能
エリア
拡大中

CONTACT INFORMATION

お問い合わせは
こちら!

TEL:082-296-4200 [受付時間 10:00～18:00]

〒730-0842 広島市中区舟入中町4-35

FAX:082-233-6030 <http://www.eventos.co.jp> party@eventos.co.jp



RESTAURANT



EVENTOS

広島市中区鉄砲町9-6
TEL 082-222-8252

1995年にオープンした欧風料理店。ケータリングのアンテナショップとして、パーティー料理の試食のご相談も承ります。



GRANDS VINS 18e

広島市中区幟町12-14
TEL 082-221-3988

食卓を華やかにするこだわりの逸品から、気軽に楽しめるカジュアルワインまで厳選ワインを取り揃えたワインショップ。



Oishi 吉山

広島市安佐南区沼田町吉山942-1
TEL 082-830-4141

地元「吉山」の新鮮野菜モン・マルシェ、ビュッフェレストラン。屋外のテラスではバーベキューと食のエンターテインメントを堪能できます。



吉山 BIANCO

広島市安佐南区沼田町吉山1429-4
TEL 082-839-3234

澄んだ空気と清らかなせらぎ。吉山の自然に包まれ、地域の野菜を活かしたスバゲティー処。