

デフィ・ジョルジュマルソー

ケータリングのご案内

本格的な料理からカジュアルな料理、エスニックスパイスも取り入れた料理まで、お客様とご相談しながら、シチュエーションに合わせてご提案いたします
(*ご自宅のキッチンを使用することなくご提供致します。)

新鮮な魚介を使ったオードブル、温かいお魚料理に、お肉料理、ハンバーグやカレー、パスタなどの本格洋食、自家製パン、お客様に合わせた特製デザート、食後のお飲み物等、様々なご要望にご対応いたします。

人数:要相談

内訳:旬の食材を用いたフルコース、特製デザート、淹れたてコーヒー、お茶菓子
料理スタッフ 2 人・サービススタッフ 1 人
車両 2 台(シェフズモバイルキッチン・保冷車)
出張費・高速代・サービス料・税 10%含む

【プラン】

- *CURRY PLAN(カレープラン)
- *SWEETS PLAN(スイーツプラン)
- *PARTY PLAN(パーティ プラン)
- *COURSE MENU SPECIALITE(コースメニュースペシャリテ)

お気軽にお問い合わせください。
092-725-9310 担当:北野

