

東京・横浜のケータリングならNEO DINING.  
☎0120-690-384 平日10:00~17:00 (通話料無料)

おしゃれな装飾込みのお得なプラン

お一人様 **4,000** (税抜) ~で叶う  
【2時間フリードリンク】付きプラン

※合計14万円以上でご利用いただけるプランとなり、掲載画像はイメージです。



シンプル!フィンガーフードプラン

¥4,000 (税抜) プラン

【セット内容】  
6品+2時間フリードリンク  
歓談用テーブルクロス込み

スモークサーモンのピンチョス 錦糸卵ロール  
~あっさりピネガーの味わい~/ビーンズの  
カップサラダ~特製シーザードレッシング和  
え~/やわらかタンドリーチキンのピンチョ  
ス/新鮮オリーブと合鴨のピンチョス/フ  
ライドチキンのピンチョス/トリュフが香る  
一口ライスボールコロケ



スタンダードなプラン

¥5,000 (税抜) プラン

【セット内容】  
10品+2時間フリードリンク  
歓談用テーブルクロス込み

肉厚燻製合鴨のパストラミ~楽しむブ  
ラックペッパーのインパクト~/たっ  
ぷりツナのバケットサンド/新鮮野菜の  
健康サラダ/ (温製) ミルクと生クリ  
ームの濃厚クリームグリーンペンネ/ 特  
製ローストビーフ/カニ身たっぷり!ほ  
くほくジャガイモのクリーミーグラタ  
ン~甲羅盛り~/粗挽きソーセージ/若  
鶏のグリルステーキ~さわやかな酸味  
と味わい豊かなバジルソース~/炙り  
サーモンのマリネ~白ワインピネガー  
とレモンの香り~/濃厚キャラメルプ  
リン



温製2品付き!ホリョミーなプラン

¥6,000 (税抜) プラン

【セット内容】  
12品+2時間フリードリンク  
歓談用テーブルクロス込み

新鮮野菜の健康サラダ/ (温製) ミルクと生  
クリーム濃厚クリームグリーンペンネ/  
特製ローストビーフ/カニ身たっぷり!ほ  
くほくジャガイモのクリーミーグラタン~  
甲羅盛り~/若鶏のグリルステーキ~さわ  
やかな酸味と味わい豊かなバジルソース~/  
炙りサーモンのマリネ~白ワインピネガー  
とレモンの香り~/ (温製) アツアツマ  
トソースの煮込みハンバーグ/ロースハム  
と野菜のクロワッサンサンド/季節のロ  
ールケーキ/ダイスチーズと3色のパプリカ  
を練り込んだチーズミートテリーヌ/ビ  
ーンズのカクテルサラダ~特製シーザード  
レッシング和え~/オープンでじっくり焼  
き上げたほうれん草とタマゴのキッシュ



【2時間フリードリンク】

生ビール (キリン一番搾り) /ハウスワイン赤/ハウスワイン白/芋焼酎(ロック・水割り・ソーダ)/麦焼酎(ロック・水割り・ソーダ)/ウーロンハイ/ハイボール/椿ハイボール/椿トニック/レモンサワー/ライチサワー/マンゴーサワー/ライムサワー/柚子サワー/北限の柚子サワー/ウーロン茶/オレンジジュース/炭酸水/ミネラルウォーター

+桶寿司 (44貫)  
ついてくる!



【そのほかご案内】

3-4月ならびに7月、10-12月はハイシーズン扱いとなり3-4月ならびに7月、10-12月はハイシーズン扱いとなり、多くのお客様にスムーズかつ高品質なケータリングサービスをご提供するため、スタッフ体制や配送計画の強化を行っております。総額費用の10%を加算させていただきます。ご了承くださいませ。また弊社の指定する別途特定繁忙日は15%の設定となります。規模感やプランの組み合わせにより別途人件費や車両費、諸経費がかかる場合がございますので担当者に確認をお願いします。詳しくはお問い合わせくださいませ。