



ケータリング
専門店
CBS
ケータリング

CBSケータリングが選ばれる理由

- 1.サントリーグループによる確かなドリンク品質
- 2.まい泉グループだからこその安心安全な衛生管理
- 3.専門シェフによる本格的な和洋折衷ビュッフェ
- 4.お客様のご予算に合わせたメニューカスタム



ビュッフェプラン

会議後の懇親会や企業パーティー、式典などに最適な、ボリュームと華やかさを兼ね備えたプラン

¥4,950(税込)/名～

最低ご注文金額 148,500円(税込)



フィンガーフードプラン

一口サイズの華やかなオードブルを中心としたプラン。フォーマルにもカジュアルにも対応。

¥4,950(税込)/名～

最低ご注文金額 148,500円(税込)



ワンウェイプラン

スタッフなしのお届け専用プラン。お手軽にパーティーができ、社内イベントなどにぴったり。

¥24,800(税込)/10名～

最低ご注文金額 49,600円(税込)



フリードリンクメニュー(2時間制) ※ワンウェイプランは適用外

アルコール：瓶ビール/ウィスキー/焼酎(麦・芋)/ワイン(赤・白)/レモンサワー/翠ジン
ソフトドリンク：烏龍茶/オレンジジュース/コーラ/ミネラルウォーター/炭酸水

ご注文に関する特記事項

ビュッフェプラン、フィンガーフードプランには、掲載金額内に料理代・フリードリンク・サービススタッフ・配送費・備品費が含まれています。ワンウェイプランには、掲載金額内に料理代・配送費・カトラリー類が含まれています。開催日の7日前までにご注文をお願いいたします。商品画像はイメージとなります。

【ビュッフェプラン】

各種金額内には、料理代・フリードリンク・サービススタッフ・配送設置費・各種備品・簡易装飾が含まれています。
最低ご注文金額：148,500円(税込)より承ります。



ライトプラン / 9品 おひとり様：4,950円(税込)

【Cold】 まい泉ヒレかつサンド/小海老とブロッコリーのカクテルサラダ 他2品
【Hot】 国産鶏のフリカッセとポテトのチーズ焼き/シーフードピラフ 他2品
【Desert】 ミニケーキ各種



スタンダードプラン / 11品 おひとり様：6,050円(税込)

【Cold】 握り寿司の盛り合わせ/スモークサーモンのマリネ 他3品
【Hot】 焼き餃子 コチュジャンソース/エミリア風ラザニア 他3品
【Desert】 ミニケーキ各種



スーペリアプラン / 13品 おひとり様：7,150円(税込)

【Cold】 マグロのタリアート仕立て/国産牛のローストビーフ 特製ソース 他4品
【Hot】 米沢三元豚の低温調理 粒マスタードソース/海老のチリソース 他4品
【Desert】 ミニケーキ各種

上記金額以外でもご予算に合わせて柔軟に対応いたします。お気軽にご相談くださいませ。

【ワンウェイプラン】

各種金額内には、料理代・配送費・使い捨て備品が含まれています。
ソフトドリンクのみ別料金でご用意可能です。
最低ご注文金額：49,600円(税込)より承ります。



プランA / 5品 10名様分一式：24,800円(税込)

【Cold】 まい泉ヒレかつサンド/カプレーゼ風冷製パスタ
生ハムのマッシュポテト包み/ファラフェルと小海老のカクテルサラダ
鶏肉の冷製 油淋鶏スタイル



プランB / 7品 10名様分一式：29,800円(税込)

【Cold】 まい泉ヒレかつサンド/カプレーゼ風冷製パスタ/グリル野菜の特製ソース
生ハムのマッシュポテト包み/ファラフェルと小海老のカクテルサラダ
鶏肉の冷製 油淋鶏スタイル/米沢三元豚の低温調理 ベリーのコンフィチュール



プランC / 8品 10名様分一式：34,800円(税込)

【Cold】 まい泉ヒレかつサンド/カプレーゼ風冷製パスタ/グリル野菜の特製ソース
生ハムのマッシュポテト包み/鶏肉の冷製 油淋鶏スタイル 他2品
【Hot】 鉄鍋チャーハン/上海風焼きそば



プランD / 9品 10名様分一式：43,200円(税込)

【Cold】 まい泉ヒレかつサンド/カプレーゼ風冷製パスタ/グリル野菜の特製ソース
生ハムのマッシュポテト包み/スモークサーモンのマリネ 他1品
【Hot】 上海風焼きそば/酢豚/海老のチリソース