



## Gメッセ群馬 ご利用のお客さま限定

G MESSE GUNMA

### ケータリングパーティープラン

ホテル自慢の料理と飲み放題、さらに配膳やドリンクサービスから撤収作業までの出張サービス費用を含めたプランです。

※100名様より承ります。プランは2時間制になります。

ビュッフェ料理

+

フリードリンク

+

出張サービス

プランには料理代、ドリンク代、サービス費、運搬設営費が含まれております。

音響設備、ステージ、テーブル、イス等の備品類の料金は含んでおりません。詳しくは営業担当までお問合せください。

※数量のご変更につきましては、ご利用日の3日前までにお知らせください。それ以降のご変更につきましては、対応いたしかねる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。※写真はイメージです。

※お料理、お飲み物はご人数分のご注文でお願いいたします。





和洋折衷料理  
ビュッフェ  
フリードリンク  
出張サービス費  
お一人様

¥11,000(税込)

¥10,000(税抜)

【冷製料理】

アミューズブーシュ  
スマーカサーモントラウト 季節のスタイルで  
時季のお魚のエスカベーシュ サラダ仕立て  
高崎産ハーブポーク未来のパテ メトロポリタン風  
バルマ産生ハム (DOP15) フルーツ又はチーズ添え  
赤城鶏シュプレームと沼田産こんにゃくのサラダ仕立て  
上州牛モモ肉の冷製 高崎産梅の香るおろしソース  
ナチュラルチーズ各種 カナッペスタイルで

【温製料理】

時季のお魚のお料理 素材に合った調理法で  
魚介と野菜のナージュ  
海老と帆立、卵入りチリソースソテ  
上州麦豚のロースト  
上州麦風鶏のエピスソテ  
牛ロースのロースト メトロポリタン特製すき焼きソース カッティングサービス  
上州素材で作ったシュークルート ロレーヌ風  
「パスタの街」高崎 本日のパスタ料理  
モッツアレラチーズ入りアランチーニ

【日本料理】

赤城鶏の串焼き  
握り寿司 三種

上州うどん 葉味

【デザート】

メトロポリタン高崎特製 デザートバリエ  
フルーツ各種盛り合せ  
コーヒー

【フリードリンク】

ビール / 日本酒 / ウイスキー / 焼酎 (芋・麦・甲類) / ワイン (赤・白)  
ソフトドリンク / ノンアルコールビール

オプション

+¥800でフリードリンクの日本酒を群馬の地酒に変更いたします。

西洋料理  
ビュッフェ  
フリードリンク  
出張サービス費  
お一人様

¥9,350(税込)

¥8,500(税抜)

【冷製料理】

スマーカサーモントラウト北欧風アネットソース  
季節のお魚のエスカベーシュ  
ハーブ香るお肉のパテとお魚のテリーヌ盛り合せ  
赤城鶏シュプレームと沼田産こんにゃくのサラダ仕立て  
牛モモ肉の冷製 高崎産梅の香るおろしソース  
サンドウィッチ

【温製料理】

各種チーズ カナッペスタイルで  
白身魚のソテ 季節の野菜と共に  
魚介とドライトマトのアヒージョ  
若鶏モモ肉のソテ ローズマリーのアロマ  
群馬県産ポークのロースト ブランジエール風 カッティングサービス  
牛肉と群馬県産きのこのソテ

【デザート】

ロールキャベツトマトソース パルメザン焼き  
「パスタの街」高崎 本日のパスタ料理  
群馬県産ひとめぼれ使用 野菜のピラフ 又は 焼きおにぎり

デザートバリエ

フルーツバリエ

【フリードリンク】

ビール / ウイスキー / 焼酎 (芋・麦・甲類) / ワイン (赤・白)  
ソフトドリンク / ノンアルコールビール

