



大学生協提携

**AORTE**  
FOOD FACTORY

PRESENTS



懇親会・歓送迎会・謝恩会・祝賀会・同窓会・記念行事  
学会や会合後のレセプション・ゼミやサークルの打ち上げ等  
多種多様の特別な日を彩るおもてなしに最適なプランを  
アポルテフードファクトリーよりご提案いたします

vol.5

ケータリング・オードブルデリバリーご案内

株式会社アポルテフードファクトリー  
〒213-005 神奈川県川崎市高津区北見方 1-21-10

お申し込み・お問い合わせは、各大学生協店舗まで。

# Catering Plan

## ケータリングプラン

お料理のお届けだけでなく、スタッフがお伺いし、設置から撤去までを行う本格サービスです。テーブルクロス・装飾等を施した、華やかな空間演出で特別なひとときをお過ごし下さい。パーティー時間内は専属のサービススタッフがサポートいたします。  
(飲料・セットアップ費・サービススタッフ・消費税10%込み)  
※メニュー内容は仕入れ状況や季節により変更させていただく場合がございます。

### ワンウェイ容器でお届け カジュアルプラン 4,400円(税込)×50名様コース

- ◆ サーモンのクリーミームース イクラ添え
- ◆ 合鴨とルッコラのサラダ バルサミコソース
- ◆ 低温調理で仕上げたローストビーフ
- ◆ フィッシュ&チップス
- ◆ 特製ダレに付け込んだジューシー唐揚げ
- ◆ チョリソンのドライカレー★
- ◆ パスタ トマトとパルメザン風味のアラビアータ★
- ◆ パンナコッタ マンゴーソース

★のお料理はその場で温めてお召し上がり頂けます。  
温めには20～30分のお時間がかかります。

### 記念行事に最適 スタンダードプラン 5,500円(税込)×50名様コース

#### 冷製 Cold Selection

- ◆ 季節の食材を使ったシェフ特製オードブル
- ◆ スモークカナールのカルパッチョ チーズラペ
- ◆ ピアソーセージ
- ◆ フリット盛り合わせ
- ◆ フィンガーサンドイッチ
- ◆ プチガトー・アソルティ

#### 温製 Hot Selection

- ◆ 赤ワインで柔らかく煮込んだ牛肉のラグー バターライス添え
- ◆ グリルチキン 香味ソース
- ◆ 白身魚のハーブソテー 季節野菜を使ったソースで
- ◆ シェフ特製パスタ

### 大切なお客様向け デラックスプラン 6,600円(税込)×50名様コース

#### 冷製 Cold Selection

- ◆ アミューズブーシェ
- ◆ 季節の食材を使ったシェフ特製オードブル
- ◆ スモークカナールのカルパッチョ チーズラペ
- ◆ 低温調理で仕上げたローストビーフ オルトラーナ
- ◆ フリット盛り合わせ
- ◆ フィンガーサンドイッチ
- ◆ プチガトー・アソルティ

#### 温製 Hot Selection

- ◆ 赤ワインで柔らかく煮込んだ牛肉のラグー バターライス添え
- ◆ ポークプレゼ バルサミコソース
- ◆ 白身魚のハーブソテー 季節野菜を使ったソースで
- ◆ シェフ特製パスタ

プラン 共通 ドリンク	ビール中瓶…40本 ワイン赤&白…5本 焼酎セット…1セット
50名様 の場合	ウイスキーセット…1セット ソフトドリンク…烏龍茶2 オレンジジュース1 ジンジャーエール1

#### オプション

その他お飲み物	日本酒 生ビール
特別なお料理	握り寿司
配膳サービス	バンケット レセプタント
装飾・その他	料理テーブル用盛花 吊り看板・音響装置・特殊会場設営も ご相談ください

## 学会や会合後の懇親会

食堂ホールは学校で一番近い会場で、移動も便利です。

## 卒業式・OB会・祝賀会

体育館等を使用した大規模なパーティーも可能です。

## ゼミやサークルの打ち上げ

ゼミ室など校内のご希望の場所にケータリングいたします。

# フルサービスケーキタリングパーティーのお申し込みから実施まで

開催日が決まりましたら、出来るだけ早く生協食堂へお問い合わせください。  
生協食堂ホール以外をご利用の場合は会場の手配をお願いします。

30日  
前迄に

生協食堂へご相談、予約をお願いします。

- パーティーの形式は立食スタイルです。
- お一人様ご予算は 4,400 円(税込)からお受けいたします。
- 飲料・お料理の持ち込みは固くお断りいたします。
- ご予約件数が多数の場合お受けできない場合もございます。

20日  
前迄に

お見積りをもとに詳細の打ち合わせをお願い致します。

1. ご予算・人数・メニュー内容について
2. 会場設営や装飾等について
3. 当日のサービス内容・段取りについて

10日  
前迄に

お見積り内容のご確定をお願いいたします。

1. お見積り内容をご確認ください。(ご予算・人数・メニュー内容・開始 - 終了時刻・その他記載事項)
  2. 幹事様との当日の連絡方法、進行内容について確認致します。
- ※ ご注文確定後の変更についてはキャンセル料及び予算減額の違約金がかかります。  
右下の「キャンセル料及び予算減額の違約金」をご確認ください。

当日

開始前にプランナーと簡単な打ち合わせをお願いいたします。

1. 式次第、進行内容を確認させていただきます。
  2. パーティーのお時間は 2 時間以内です。
  3. 終了時間が近づきましたら、ご参加のお客様へ「閉会」のお声かけをお願いします。
  4. 終了時間が過ぎた 30 分毎に延長料金が発生します。
- ※ 乾杯の挨拶が始まると同時にスタッフがお料理の準備をさせていただきます。  
※ ワイン・焼酎・ウイスキー等はドリンクコーナーに準備させていただきます。  
※ 会の中盤より空いた盛り付け食器・グラス・取り皿等を下げさせていただきます。

お申込み、お問い合わせは下記までお願いします。

## お見積り作成

プランナーがお見積りを作成します  
下記内容をお聞かせください

1. ご希望日時
  2. ご希望会場(生協食堂ホールまたはそれ以外の場所を具体的に)  
生協食堂ホール以外で開催の場合、  
料理テーブル・飲食テーブルはお客様のほうでご手配ください  
会場により設営が大掛かりになる場合がありますので  
早めにご相談ください
  3. 会合名(学会・歓迎会・祝賀会・懇親会等)
  4. お申込みいただく「団体名」と幹事様のお名前、連絡先(複数)
  5. ご利用人数とお一人様ご予算(総額予算)
  6. パーティーのイメージとおおまかな年齢層・男女比
- ※ お見積書は上記内容をお伺いした後、3～4日でお作りいたします  
※ 時期によりお見積りをお待たせする場合がございます

## キャンセル料及び予算減額の違約金

平日営業日	キャンセル料金	予算減額違約料金
30 日前	総予算額の 10%	減額後予算総額の 10%
20 日前	総予算額の 20%	減額後予算総額の 20%
10 日前	総予算額の 30%	減額後予算総額の 30%
3 日前	総予算額の 60%	減額後予算総額の 60%
前日	総予算額の 80%	減額後予算総額の 80%
当日	総予算額の 100%	減額後予算総額の 100%