

CATERING CASE STUDY

T Tsubamesanjo Bit
Since 2013

ケータリングご予算別事例

CASE 01

お一人様 ¥6,600 (税込) | 8名様 | 新潟市中央区

大皿ビュッフェスタイルにてご提供。冷前菜・温前菜 8 品、メイン 1 品、ドルチェ 1 品をご用意しました。現地では弊社所有のお皿への盛り付けや配膳を行い、スタッフサービスは無しでの対応。翌日に食器を回収しました。



CASE 02

お一人様 ¥22,000 (税込) | 10名様 | 新潟市中央区

ホームパーティにて、銘々でお楽しみいただくフルコースをご提供。アミューズ 5 品、冷前菜、温前菜、パスタ、メイン、ドルチェをご用意しました。現地にてキッチンをお借りして、調理・提供まで対応しました。



CASE 03

総額 ¥150,000 (税込) | 20名様 | 新潟市中央区

ピンチョスを中心としたビュッフェスタイルの軽食ケータリング。料理 8 品に加えて、アルコール・ソフトドリンクの 1 時間飲み放題をご用意しました。スタッフサービス付きでの対応事例です。



CASE 04

総額 ¥1,100,000 (税込) | 120名様 | 燕市

120 名様規模の大皿ビュッフェスタイルでご提供。前菜 12 品に加えて、パスタやメイン料理は弊社調理器具およびガス機器を持ち込み現地にて調理を行いました。ドルチェ 4 品も含めた、大規模なケータリング事例です。



CASE 05

お一人様 ¥6,000 (税込) | 220名様 | 阿賀野市

220 名様規模の大皿ビュッフェスタイルでご提供。冷温前菜 8 品に加えて、パスタやメイン料理は現地の調理場をお借りして調理・提供しました。ドルチェ 2 品も含めた、大規模なケータリング事例です。