

コンパ・懇親会

学会やイベントの懇親会や、歓送迎会・謝恩会などの対応をさせていただきます。
立食パーティーのお料理、お飲物はもちろん、会場設営も承ります。

お料理のプラン

プランは一例です。ご予算や人数、会の内容に応じてご相談させていただきます。

3,000円コース	お料理7品	(冷菜2品・温菜3品・ご飯もの・デザート)
4,000円コース	お料理8品	(冷菜3品・温菜3品・ご飯もの・デザート)
5,000円コース	お料理9品	(冷菜3品・温菜4品・ご飯もの・デザート)

お料理の一例

冷菜	ローストビーフ・サーモンマリネ・カプレーゼ・各種サラダ・季節のお刺身 など
温菜	唐揚げ・チキンステーキ・串カツ・エビチリ・角煮・ビーフシチュー など
ご飯もの	ひつまぶし・寿司・中華ちまき・各種麺類・サンドイッチ など
デザート	フルーツ盛り合わせ・ミニケーキ など

お飲物の一例

ソフトドリンク	ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール・ノンアルコールビール など
お酒類	ビール・ワイン(赤・白)・日本酒・焼酎 など

特別メニュー

大規模なイベントでは、特別企画もご用意できます。

ライブキッチン	その場で寿司を握ったり、ローストビーフを切り分けるなど、屋台風の設備を設置して調理します
ご当地メニュー	名古屋コーチン・松阪牛をはじめ、この地域を代表する食材を使ったメニューを提供します
その他、マグロの解体などショーイベントも手配可能です。お気軽にご相談ください。	

お弁当・オードブル

会議・会食などのお弁当や、小規模な集まりのオードブル(ケータリング)も承ります。返却不要な使い捨て容器での提供となります。

お弁当手配

会議や会食、研修などのための、仕出しのお弁当を手配いたします。名古屋の老舗「松浦商店」と提携しています。
通常店舗で取り扱っている弁当やパンなどの特別手配も承ります。お気軽にお問い合わせ、ご相談ください。

オードブル

プランは一例です。ご予算や人数、会の内容に応じてご相談させていただきます。

惣菜盛り合わせ	(唐揚げ・串カツ・エビフライ・春巻き・しゅうまい・卵焼き・ポテトサラダ など)
サンドイッチ・デザート	(フルーツ・ケーキ)
お飲物	ソフトドリンク(2Lまたは1.5L)・缶ビール・缶酎ハイ など

お問い合わせ・ご相談

食堂は電話など繋がりにくい場合がありますので、まずは生協の購買にてお伺いします。
購買の担当者が簡単な内容(日程、大まかな規模や予算)をヒアリングさせていただき、折り返し担当の職員よりご連絡差し上げます。内容や規模によっては購買の担当者が窓口になる場合があります。
まずはお気軽にお問い合わせください。