

Catering Menu Plan

思わず歓声が上がるような
魅せるビュッフェ

お料理がおいしいのは当たり前。そのパーティーや、会に参加されている
方々が思わず声をあげてしまうような美しく魅せるビュッフェをご提供して
います。記念日レストランのシェフが作り出す、素材と彩りにこだわった、
食の時間×空間を是非、お楽しみください。*金額は消費税10%税込です

準備/撤収
スタッフ付き

グリーン
装飾付き

ドリンクフード
は別注文OK

エリアごとの
最低保証

ゴミ持ち帰りで
ラクラク



NEO DINING.

迷ったらこちらのプランがおすすめ！



ネオダイニングボリューム
【14品 3,700円】



ナチュラルダイニングスタンダード
【10品 2,600円】



ナチュラルフィンガースタンダード
【11品 2,600円】

そのほかおすすめプランはこちらです！



ナチュラルフィンガーライト
【7品 2,000円】



ネオダイニングラグジュアリー
【13品 5,000円】



【コーヒー/紅茶付き】
スイーツbuffetプラン
【10品 3,000円】

お得に2Hのフリードリンク付き上質フレンチプランも登場！



【2hフリードリンク付き】
フィンガーフレンチライト
【8品 4,400円】



【2hフリードリンク付き】
フィンガーフレンチスタンダード
【13品 6,600円】

全プランはこちら

空き状況の確認やお問合せは
こちらのフォーム
からお気軽にどうぞ！

手軽にパーティー
気分♪お届けのみの
オードブルプランは
こちら



東京・横浜のケータリングならNEO DINING.

3-4月ならびに10-12月はハイシーズン扱いとなり、多くのお客様にスムーズかつ高品質なケータリングサービスをご提供するため、
スタッフ体制や配送計画の強化を行っております。総額費用の10%を加算させていただきます。ご了承くださいませ。また規模感や
プランの組み合わせにより別途人件費や車両費、諸経費がかかる場合がございますので担当者に確認をお願いします。



Free Drink Plan

選べる3つのフリードリンクプラン

パーティーに欠かせないドリンクプランも多数ご用意しています。専任のバースタッフが、その場でドリンクをご提供いたします。ビールサーバーを使用して冷えたビールもお楽しみいただけます。50種の豊富なドリンクメニューで参加者満足度もUPできます。

*金額は消費税10%税込です

準備/撤収
スタッフ付き

グリーン
装飾付き

ドリンクフード
は別注文OK

エリアごとの
最低保証

ゴミ持ち帰りで
ラクラク



NEO DINING.



ライトプラン2h 【1,900円】

＼充実のラインナップでおすすめ／

生ビール/ハウスワイン赤/ハウスワイン白/焼酎芋・麦(ロック・水割り・ソーダ)/ウーロンハイ/ハイボール/レモンサワー/ライチサワー/マンゴーサワー/ライムサワー/柚子サワー/ウーロン茶/オレンジジュース/炭酸水/ミネラルウォーター



50種プラン2h 【2,600円】

＼乾杯用スパークリングワイン付き/二時間フリードリンク【50種】／

乾杯用スパークリングワイン/生ビール/シャンディ・ガフ/芋・麦(ロック・水割り・ソーダ)/緑茶ハイ/ウーロンハイ/ジャスミンハイ/ハイボール/コークハイボール/ジンジャーハイボール/ハウスワイン赤/ハウスワイン白/レモンサワー/マンゴーサワー/ライチサワー/ライムサワー/柚子サワー/ジントニック/ジンバック/オレンジ・プロッサム/モスコミュール/スクリュードライバー/ウォッカトニック/ワインクーラー/キティー/カリモチョ/オペレーター/スプリッツァー/ピアスプリッツァー/モヒート/ラムコーク/ラムトニック/キューバン・スクリュー/ファジーネーブル/ファジーソーダ/ファジーウーロン/カシスソーダ/カシスウーロン/カシスオレンジ/ウーロン茶/ジャスミン茶/緑茶/オレンジジュース/アップルジュース/コーラ/ジンジャーエール



ソフトドリンクのみ2h 【700円】

＼お手軽ソフトドリンクプラン／

ウーロン茶/オレンジジュース/アップルジュース/ジャスミン茶/アイス緑茶

ドリンクのみの提供も可能です。その際は別途@300円頂戴します。また生ビールを発泡酒に変更の場合、@300円お値引きいたします。缶ドリンクの手配も可能です。

【オプション】

ノンアルコールカクテル

通常のフリードリンクに合わせて、各種ノンアルコールドリンクをオプションで追加も可能です。カラフルなノンアルコールドリンクも一緒に楽しむのもおすすめ。

空き状況の確認やお問合せは
[こちら](#)のフォーム
からお気軽にどうぞ！



東京・横浜のケータリングならNEO DINING.

3-4月ならびに10-12月はハイシーズン扱いとなり、多くのお客様にスムーズかつ高品質なケータリングサービスをご提供するため、スタッフ体制や配送計画の強化を行っております。総額費用の10%を加算させていただきます。ご了承くださいませ。また規模感やプランの組み合わせにより別途人件費や車両費、諸経費がかかる場合がございますので担当者に確認をお願いします。

