

C n e t 設立十周年記念 懇親会の料理メニューと配置について

1. テーブル数：9か所

来賓席：2か所(18人)テーブルカバー有り 会員席：7か所(70人)

2. 赤飯：パック詰め(各人1個…料理班製作)

3. おかずパック：パック詰め(各人1個…90パック手配済)

4. つまみ：小袋詰め(各人1個…14×8購入済)

赤飯・おかずパック・つまみを各テーブルに10個ずつ配置する

5. オードブル：盛り合わせオードブル(各テーブル2個…18個手配済)

6. 漬物：キャベツ・きゅうり・人参の漬物(各テーブル1皿…料理班製作)

7. そば：6kg 食事準備コーナーにざる盛りで置く…温かい汁又は冷たい汁で食べる(食器120準備)

8. ちらし寿司：米5kg分、食事準備コーナーにお盆などに盛って置く

9. ビール：瓶ビール(来賓テーブル各3本、会員テーブル各2本)

缶ビール(各テーブル6本×9テーブル配置…6×12購入済)

10. コップ・取り皿・箸(各テーブルに10配置…各150準備)

11. 飲み物：瓶ビール20本、缶ビール350mm72缶、ノンアルコール18缶

焼酎1800mm×2本、ワイン2本、清酒4本…2本八海山大吟醸

は日立プラント様よりの差し入れ、お茶1800mm：6本

コーヒー、ジュース類1800mm×6本

12. (到着時間) オードブル類：谷膳より12時頃

飲み物：冷やしたビール類 やまやより12時頃