

博多・天神
エリア限定

20名様～
ご注文承ります。

Buffet | ビュッフェ

TKP PARTY

Grand Menu

グランドメニュー

Food



Plan **A**
お1人様
4,000円 [税抜]
(税込4,400円)

+ ドリンク代別途

冷製

特選ロースハムのクロワッサンサンド

スモークサーモンのマリネ

爽やかなレモンと香草チーズを添えて

冷製ローストビーフ 特製ソース

小海老とミモレットのサラダ仕立て

温製

小籠包 針生姜の酢漬けと共に

牛肉のブルゴーニュ風 赤ワイン煮込み

エミリア風ラザニア

ソース焼きそば

ご飯

シーフードピラフ

デザート

デザート盛り合わせ



Plan **B**
お1人様
5,000円 [税抜]
(税込5,500円)

+ ドリンク代別途

冷製

BLTミニバーガーサンド

マグロのスモーク ニース風

しっとり牛タンの冷製 マスタードヴィネグレット

小海老とカマンベールチーズのカラフル大根ロール

温製

フカヒレ餃子と特選黒豚焼売

特製鶏ももの有馬山椒焼き 季節のあしらひ

豚バラ肉の角煮 うずらの卵と青菜を添えて

海鮮塩焼きそば

ご飯

TKP特製カレー&ライス

上握り寿司

デザート

デザート盛り合わせ



Drink

2時間
飲み放題

お1人様
1,500円 [税抜]
(税込1,650円)

*ビール以外飲み放題

瓶ビール
(お1人様中瓶1.5本まで)

レモンサワー

ウイスキー

焼酎 (麦・芋)

ウーロン茶
オレンジジュース
ミネラルウォーター
炭酸水

Option

右記メニュー追加

お1人様
+500円 [税抜]
(税込550円)

ワイン (赤・白)
ピーチリキュール
カシスリキュール
コーラ
ジンジャーエール

ビール飲み放題
オプション
お1人様
+500円 [税抜]
(税込550円)

【お申込み期限】 11日前まで(土日祝除く)
【数量変更期限】 5日前まで(土日祝除く)

*数量変更は、申込時の人数の10%の増減まで承ります。(人数が100名以上の場合は増減10名まで)

*数量変更による減額の場合は、キャンセル料が発生する場合がございます。詳細はTKPキャンセルポリシーよりご確認ください。

*期限を過ぎた場合のご依頼はご相談ください。 ※日程によりお受けできない場合がございます。

*材料入荷状況により料理内容が若干異なる場合がございます。 ※各料金には、ケータリングフィー、サービス料が含まれます。

*ドリンクプランのみのご注文はお受けいたしかねます。 ※ビール銘柄のご指定がある場合、ご相談くださいませ。 ※お持ち帰りにつきましては衛生上の観点からお断りしております。

*20名様以上からご予約を承ります。 ※ビュッフェ形式でのご提供となります。 ※懇親会のみのご利用の場合、会場料2時間分が別途必要となります。

*本プランは予告なく終了する場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※写真はイメージです。

他にも料理プランを
ご用意しております。



裏面へ



株式会社ティーケーピー 九州支店

ご予約・お問合せ

☎ 092-600-1361

受付時間
9:00-18:00



博多・天神エリアの
パーティープランは
こちら



Plan **C**
お1人様
4,000円 〔税抜〕
(税込4,400円)

+ ドリンク代別途

冷製

ヒレかつサンド(まい泉)

スモークサーモンマリネ
サワークリームとレモン添え

小海老とブロッコリーのカクテルサラダ

米沢三元豚肉の冷製 特製ソース

温製

ビーフシチュー マッシュポテト添え

焼き餃子コチュジャンソース

エミリア風ラザニア

上海風焼きそば

ご飯

シーフードピラフ

デザート

デザート盛り合わせ



Plan **D**
お1人様
5,000円 〔税抜〕
(税込5,500円)

+ ドリンク代別途

冷製

ヒレかつサンド(まい泉)

マグロのタリアート仕立て

シーフードとペンネのニース風サラダ

ローストビーフ 特製ソース

温製

焼き餃子コチュジャンソース

大山鶏のフリカッセと
キタアカリポテトのチーズ焼き

米沢三元豚の低温調理 粒マスタードソース

上海風焼きそば

ご飯

チキンライスグラタン(ドリア)

握り寿司

デザート

デザート盛り合わせ



Plan **E**
お1人様
4,000円 〔税抜〕
(税込4,400円)

+ ドリンク代別途

冷製

合鴨とオレンジのサラダ仕立て

スモークサーモントラウトとクリームチーズ
糸島野菜の生春巻

ミックスサンドイッチ

エビフライ&ホタテ風味フライ カップ仕立て

チーズハンバーグとキノコのデミグラスソース
カップ仕立て

中華風ローストポーク

温製

粗びきポークフランク 赤キャベツマリネ添え

ハーブチキngril マスタードソース

白身魚のムニエル トマトバジルソース

デザート

ラズベリーブラン&フルーツ



Plan **F**
お1人様
5,000円 〔税抜〕
(税込5,500円)

+ ドリンク代別途

冷製

シーフードマリネ オレンジ風味

生ハムと糸島野菜の生春巻

揚げ鶏の油淋ソースかけ

ソフトシェルクラブのフリット 明太タルタルソース

ローストビーフ 焼き野菜添え

温製

ローストポーク サルサソース

鯛のポワレ トマトソース

チキンのオイスター風味ピリ辛和え

ペンネカルボナーラ

ご飯

寿司盛り合わせ

デザート

シェフおすすめケーキ盛り合わせ