

サラダブーケ企画

目的

色とりどりの野菜を花束のように盛り付けた新感覚の前菜「サラダブーケ」はテーブルを一段と華やかに彩り、写真映えも抜群です。お客様の記憶に残る特別なひとときを演出し、顧客満足度の更なる向上を目指しましょう。

提供

宴会、歓送迎会、懇親会のほか、誕生日祝い、表彰、感謝イベントなど

資料

ポスター、作業工程表

原価目安

164.81円 ※撮影に使用されたサラダブーケ

備品

- クッキングシート
- ブラウンクッキングシート
- ワックスシート
- リボン
- エンボス手袋

提供事例

東京支店 ゲートシティ大崎食堂

夜の時間帯における集客強化を目的として、宴会プランにてご予約いただいたお客様に限り、特典としてご提供



飲み放題付き 宴会プラン

2時間飲み放題コースのご用意があります。
プランは料理内容に応じて5000円からお選びいただけます。(4名様からご予約可能)
詳しくは店舗までお問合せください。

税込料金: 5,000円~



今なら2大特典付き

- ①サラダブーケを宴会事前予約
- ②10名様以上のご利用で幹事様分無料
または飲み放題30分延長



サラダブーケ企画

提供

宴会、歓送迎会、懇親会のほか、誕生日祝い、表彰、感謝イベントなど

推奨売価 1食500円



宴会でお祝いブーケ

ケータリング +α お食事提案の
1つとして



学生食堂でパーティー

クリスマスパーティーや成人の
お祝い
+α お祝いの1つとして



喫茶・売店

社内のカフェスペースで、ラン
チタイムやイベント時に数量限
定で提供。
軽食販売の1つとして

サラダブーケ企画

作り方

① ワックスシート → ブラウンクッキングシート → クッキングシートの順に、それぞれを手前の角に合わせて重ねます。

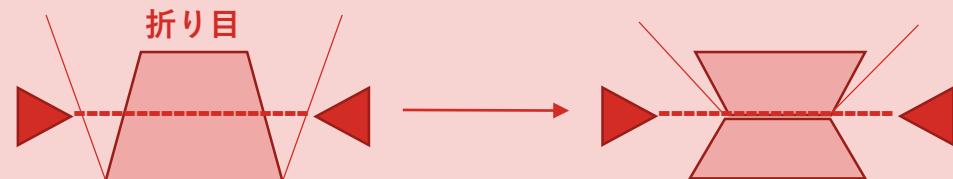


② 合わせた角を中央に向けて、クレープのように折り込みます。
※このとき、上部には折り目をつけないようにしましょう。

③ 合わせた角を約5cmずつ、2回折り込みます。



④ 折り込んだ部分の中央をつまみ、軽く絞ってブーケの形に整えます。



～折り目の中心を絞るイメージ～

サラダブーケ企画

作り方

⑤ 絞った部分にリボンを結びます。

※リボンの端に切り込みを入れると、より華やかな印象になります。

5



6



⑥ サラダを盛り付け、ドレッシングを添えて完成です。

～お召し上がりイメージ～

リボンをほどき、
包みを広げて
ドレッシングをかけて
お召し上がりいただきます。



サラダブーケ企画

アレンジ

下記のような食材を使用することでより一層華やかになります。



ピーラーで薄切りにした人参や胡瓜を
くるくる丸めたもの



小さめの包丁でV字にジグザグ
カットしたゆでたまご



生ハムをバラのように巻いたもの
(サーモンやローストビーフでも)

■果物
(苺、りんご、オレンジetc.)

■スナップエンドウ

■ミニトマト 他



サラダブーケ企画

ポスター

Salad Bouquet

サラダブーケ

お祝いや感謝のひとときに、心ばかりの彩りを

ご予約必須
限定○食
△△円

SHIDAX
未来の子供たちのために

※料理写真はイメージです。

Salad Bouquet

サラダブーケ

お祝いや感謝のひとときに、心ばかりの彩りを

ご予約必須
限定○食
△△円 ETC.

SHIDAX
未来の子供たちのために

※料理写真はイメージです。