

2021 BANQUET MENU

원산지 표기

쌀, 배추(김치): 국내산

쇠고기: 국내산(육우), 호주산, 미국산, 뉴질랜드산

소꼬리: 뉴질랜드산

닭고기: 국내산

돼지고기: 삼겹살- 칠레산, 방심- 국내산, 등갈비- 프랑스산

BANQUET BUFFET MENU A

APPETIZER

SMOKED ALASKA RED TROUT SALMON WITH GARNISH
ASSORTED COLD CUTS(SALAMI④, SAUSAGE①)

훈제연어
모듬 콜컷

SALAD

FRESH GREEN SALAD WITH DRESSING
TOMATO SALAD
KID BEAN SALAD
GRILLED EGGPLANT WITH BALSAMICO
CRAB MEAT SALAD

양상추 샐러드
토마토 샐러드
강낭콩 샐러드
가지 발사믹 샐러드
게 맛살 샐러드

FROM THE HOT CHAFING DISH

POACHED PANGASIU WITH SOY SAUCE
FRIED CHICKEN①
DIM SUM
BEEF STEW(②TENDERLOIN)
GRILLED SAUSAGE WITH MUSTARD SAUCE①
SPRING ROLL

간장소스 매기찜
치킨 가라야케
딤섬
비프 스투
그릴 소시지
스프링 롤

SOUP

BROCCOLI CREAM SOUP
PORRIDGE OF THE SEASON(①참쌀)

브로콜리 크림 스프
계절죽

KOREAN FOOD

BULGOGI
KOREAN STYLE KIMCHI①
SEASONAL NAMUL
JELLY FISH WITH MUSTARD SAUCE

불고기
김치
계절 나물
해파리 냉채

JAPANESE FOOD

RICE① ROLL WITH SEAWEED
ASSORTED SUSHI①

김밥
모듬 초밥

CHINESE FOOD

SWEET AND SOUR PORK(①등심)
FRIED RICE①
BRAISED MIXED SEAFOOD AND OYSTER SAUCE

탕수육
볶음밥
유산슬

DESSERT

HOME BAKED BREAD SELECTION
SWEET POTATO CAKE
ASSORTED COOKIES
CREAM CARAMEL
CHEESE CAKE
CHOCO MUD CAKE
PECAN PIE
FRESH FRUITS IN SEASON

모듬 빵
고구마 케이크
모듬 쿠키
카스타드 푸딩
치즈 케이크
초코 머드 케이크
피칸파이
계절 과일

PUNCH

RICE PUNCH OR PERSIMMON PUNCH

식혜 또는 수정과

COFFEE OR TEA

RICE PUNCH OR PERSIMMON PUNCH

커피 또는 차

₩ 60,000

10% Service Charge and 10% Tax are included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)
⑦이태리산(Italy) ⑧프랑스산(France) ⑨중국산(China)

BANQUET BUFFET MENU B

APPETIZER

SMOKED ALASKA RED TROUT SALMON WITH GAMISH
ASSORTED COLD CUTS(SALAMI④, SAUSAGE①)
SEA SCALLOP CARPACCIO

훈계연어
모듬 콜컷
관자 카르파치오

SALAD

FRESH GREEN SALAD WITH DRESSING
TOMATO SALAD
BROCCOLI SALAD
GRILLED EGGPLANT WITH BALSAMICO
CRAB MEAT SALAD

양상추 샐러드
토마토 샐러드
브로콜리 샐러드
가지 발사믹 샐러드
게 맛살 샐러드

FROM THE HOT CHAFING DISH

SNAIL GRATIN
FRIED CHICKEN①
BRAISED OX-KNEE WITH GINGER
POACHED PANGASIUUS WITH SOY SAUCE
CHOP STEAK (②TENDERLOIN)
GRILLED SAUSAGE WITH MUSTARD SAUCE①
DEEP FRIED SHRIMP WITH TARTAR SAUCE

달팽이 그라탕
치킨 가라아게
생강향의 도가니
간장소스 매기찜
참스테이크
그릴 소시지
새우튀김

SOUP

BROCCOLI CREAM SOUP
PORRIDGE OF THE SEASON(①쌀)

브로콜리 크림 스프
계절죽

KOREAN FOOD

BROILED BEEF SHORT RILBS
KOREAN STYLE KIMCHI①
SEASONAL NAMUL
JELLY FISH WITH MUSTARD SAUCE

갈비구이
김치
계절 나물
해파리 냉채

JAPANESE FOOD

RICE① ROLL WITH SEAWEED
ASSORTED SUSHI①
SOBA NOODLES

김밥
모듬 초밥
모밀국수

CHINESE FOOD

SWEET AND SOUR PORK(①등심)
DIM SUM
FRIED RICE①

탕수육
딤섬
볶음밥

DESSERT

HOME BAKED BREAD SELECTION
SWEET PUMPKINCAKE
ASSORTED COOKIES
CREAM CARAMEL
CHEESE CAKE
CHOCO MUD CAKE
PECAN PIE
FRESH FRUITS IN SEASON

모듬 빵
단호박 케이크
모듬 쿠키
카스타드 푸딩
치즈 케이크
초코 머드 케이크
피칸파이
계절 과일

PUNCH

RICE PUNCH OR PERSIMMON PUNCH

식혜 또는 수정과

COFFEE OR TEA

RICE PUNCH OR PERSIMMON PUNCH

커피 또는 차

₩ 65,000

10% Service Charge and 10% Tax are included 상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)
⑦이태리산(Italy) ⑧프랑스산(France) ⑨중국산(China)

BANQUET BUFFET MENU C

APPETIZER

TUNA TATAKI	참치 다다키
SMOKED ALASKA RED TROUT SALMON WITH GAMISH	훈제연어
ASSORTED COLD CUTS(SALAMI④, SAUSAGE①)	모듬 콜컷
COCKTAIL SHRIMP WITH SAUCE	카테일 새우

SALAD

FRESH GREEN SALAD WITH DRESSING	양상추 샐러드
TOMATO SALAD	토마토 샐러드
KID BEAN SALAD	강낭콩 샐러드
BROCCOLI SALAD	브로콜리 샐러드
SINGSING SALAD	싱싱 샐러드

FROM THE HOT CHAFING DISH

SEA BREAM PICATAL GRATIN	도미 피카타
B.B.Q.CHICKEN①	바비큐 치킨
DIM SUM	딤섬
MINI STEAK WITH PEPPER CORN SAUCE②	미니스테이크

SOUP

MUSHROOM CREAM SOUP	양송이 스프
PUMPKIN PORRIDGE(①참쌀)	호박죽

KOREAN FOOD

KALBI JIM④	갈비찜
KOREAN STYLE KIMCHI①	김치
SEASONAL HERBS-2 KINDS	계절나물 2가지
SLICED BEEF ROUND(②우둔살) TARTAR WITH PINE NUTS	쇠고기 육회와 잣
JELLY FISH WITH MUSTARD SAUCE	해파리 냉채

JAPANESE FOOD

RICE① ROLL WITH SEAWEED	김밥
ASSORTED SUSHI①	모듬 초밥
SOBA NOODLES	모밀국수

CHINESE FOOD

SWEET AND SOUR PORK(①등심)	탕수육
STIR-FRIED SEAFOOD AND VEGETABLES	팔보채
CHINESE STYLE FRIED RICE	볶음밥

DESSERT

HOME BAKED BREAD SELECTION	모듬 빵
SWEET PUMPKINCAKE	단호박 케이크
ASSORTED COOKIES	모듬 쿠키
CREAM CARAMEL	카스타드 푸딩
CHEESE CAKE	치즈 케이크
CHOCO MUD CAKE	초코 머드 케이크
PECAN PIE	피칸파이
FRESH FRUITS IN SEASON	계절 과일

PUNCH

RICE PUNCH OR PERSIMMON PUNCH	식혜 또는 수정과
-------------------------------	-----------

COFFEE OR TEA

RICE PUNCH OR PERSIMMON PUNCH	커피 또는 차
-------------------------------	---------

₩ 75,000

10% Service Charge and 10% Tax are included 상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)
⑦이태리산(Italy) ⑧프랑스산(France) ⑨중국산(China)

BANQUET STANDING BUFFET MENU

CANAPE & SNACKS

CANAPES (3KINDS)

3가지 종류의 카나페

MIXED NUTS

모듬견과류

SWEET POTATO CHIPS

감자칩

ASSORTED CHEESE PLATE, DRIED FRUITS

모듬치즈와 마른과일

COLD SELECTION

BUTTON MUSHROOM SALAD WITH GRATED PARMESAN CHEESE

파마산 치즈를 곁들인 버섯샐러드

OPEN SANDWICHES

샌드위치

COLD CUT PLATE

콜컷

ASSORTED GRILLED VEGETABLES

모듬 그릴 야채

TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE SALAD, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

토마토 모짜렐라 샐러드

SMOKED SALMON WITH SOUR CREAM

훈계연어

COLD SELECTION (ORIENTAL)

SEAWEED RICE ROLLS (2 KINDS)①

김밥 2종류

SUSHI (3 KINDS)①

스시 3종류

HOT SELECTION

CHESTNUT BACON⑥ ROLL

베이컨으로 감싼 밤

DEEP FRIED CHICKEN

치킨 가라아게

PAN SAUTEED PANGASIOUS WITH SWEET CHILI SAUCE

칠리소스 메기

SPRING ROLL

스프링롤

DIMSUM

딤섬

SEAFOOD FRIED RICE①

해산물 볶음밥

DESSERT

SEASONAL FRESH FRUITS

계절 과일

PECAN PIE

피칸파이

FRENCH PASTRIES

페스츄리

CHOCO MUD CAKE

초코 머드 케이크

COOKIES AND CHOCOLATES

모듬 쿠키와 초콜렛

₩ 50,000

10% Service Charge and 10% Tax are included

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)
⑦이태리산(Italy) ⑧프랑스산(France) ⑨중국산(China)

WESTERN COURSE SET MENU

A

FRESHLY BAKED BREAD

갓 구워 낸 빵

SMOKED SALMON ROSE AND MARINATED TUNA TATAKI

훈제 연어와 참치 다다끼

POTATO CREAM SOUP WITH CROUTON(①닭뼈)

감자 크림 스프

GRILLED BEEF TENDERLOIN(②안심) AND KING PRAWN WITH GLAZED VEGETABLES

소고기 안심과 새우 구이

CRUMBLE CHESTNUT CHEESE CAKE WITH FRESH FRUITS

밤 크럼블 치즈 케익과 과일

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

₩ 65,000

10% Service Charge and 10% Tax are included

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)

WESTERN COURSE SET MENU

B

FRESHLY BAKED BREAD

갓 구워 낸 빵

MARINATED PRAWN AND FRESH BUFFALO CHEESE WITH VEGETABLE BASIL OIL

바질 오일을 곁들인 절인 새우와 버팔로 치즈

WILD MUSHROOM SOUP WITH HERB CROUTON(①닭뼈)

허브 크루통을 곁들인 야생 버섯 스프

SAUTEED LANGOUSTINE ON BABY VEGETABLE WITH WHITE WINE SAUCE

백포도주 소스를 곁들인 청 가재 살 구이

GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN(②안심) WITH SHALLOT SAUCE

샬롯 소스의 소고기 안심 구이

CHOCOLATE CHEESE CAKE WITH FRESH FRUIT

초콜릿 치즈 케익과 과일

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

₩ 75,000

10% Service Charge and 10% Tax are included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)

WESTERN COURSE SET MENU

C

AMUSE BOUCHE

아뮤즈 부슈

ASSORTED CARPACCIO WITH SCALLOP, SALMON, TUNA AND LEMON SALSA

모듬 카르파치오와 레몬 드레싱

ASPARAGUS CREAM SOUP WITH CHEESE CROUTONS(①닭뼈)

아스파라거스 크림 스프

STEMMED ABALONE(①전복) WITH TOMATO SALSA

토마토 살사를 곁들인 완도 전복 찜

SHERBET

셔벗

GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN(②안심) WITH RED WINE SAUCE

적포도주 소스와 소고기 안심 구이

TIRAMISU AND MACARON WITH EXPRESO SAUCE

에스프레소 소스의 마카롱과 티라미수

COFFEE OR TEA

커피 또는 차

₩ 95,000

10% Service Charge and 10% Tax are included
상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

원산지 표기: ①국내산(Local) ②호주산(Aus) ③뉴질랜드산(Nz) ④미국산(Us) ⑤칠레산(Chile) ⑥수입산(Import)