

전통과 현대의 조화, 휴식과 여유의 공간

# 한국문화연수원

감로당 메뉴 안내



한국문화연수원  
KOREAN CULTURE TRAINING INSTITUTE

— · 한국문화연수원 · —

# 감로당

## · 식사 ·

· 일반식(밥,국,김치 포함 8가지) ····	10,000원
· 연잎밥특식 + 일반식 ······	13,000원
· 수육특식 + 일반식 ······	20,000원
· 전골특식 + 일반식 ······	25,000원
(불고기전골, 만두전골 택 1)	
· 만두전골 + 수육 + 일반식 ······	30,000원

- \* 상기 메뉴는 상황에 따라 변경 될 수 있습니다.
- \* 식당이용시간 : 식사류 1시간(18시-19시)
- \* 외부 음식 반입, 내부 음식 반출 금지

## · 뷔페특식 ·

· 통돼지바비큐 뷔페 ······	45,000원
· 뷔페특식 I ······	45,000원
· 뷔페특식 II ······	50,000원
· 뷔페특식 III ······	55,000원
· 뷔페특식 IV ······	60,000원
· 뷔페특식 V ······	65,000원
· 소인원뷔페 I (30-50인) ······	50,000원
· 소인원뷔페 II (30-50인) ······	55,000원

- \* 최소인원 : 통돼지바비큐(40인 이상), 뷔페특식(30인 이상)
- \* 식당이용시간 : 통돼지바비큐뷔페, 뷔페특식 2시간(18시-20시)  
연장사용 희망 시 1시간 150,000원
- \* 외부 음식 반입, 내부 음식 반출 금지

· 한국문화연수원 ·

# 통돼지바비큐 뷔페

※ 1인 45,000원. 최소인원 :40인 이상

## · 육류 ·

현장직화 통돼지 바비큐

편육

닭꼬치

오리불고기

닭강정

## · 찬음식 ·

쭈꾸미 숙회

과일샐러드

도토리묵

홍어무침 또는 오징어무침 중 1

편육

## · 디저트 ·

디저트빵

떡

## · 한 식 ·

육개장 또는 된장국 중 1

밥

쏘시지, 만두

동그랑땡

무말랭이

계절나물

김치



상기 메뉴는 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

· 한국문화연수원 ·

# 뷔페특식 I

※ 1인 45,000원. 최소인원 :51인 이상

## · 뜨거운 음식 ·

한방 소 갈비찜  
데리야끼 떡갈비  
과일 탕수육  
토마토/크림스파게티  
모듬전  
흰밥  
웰빙 단호박죽  
올갱이된장국

## · 찬음식 ·

한방편육  
웰빙 샌드위치  
토마토 카프레제  
오색김밥  
모듬롤밥

## · 한 식 ·

영양부추 소고기 육회  
미나리 홍어 초 무침  
소고기 부추 잡채  
궁중식 해파리 냉채  
계절나물  
김치

## · 일 식 ·

모듬회 (황다랑어, 팡가시우스)  
씨푸드 (쭈꾸미, 자숙새우)  
모듬초밥 (참치, 연어, 새우 등)

## · 샐러드 ·

양상추 콤비네이션 샐러드  
멕시코 샐러드  
단호박 샐러드  
생과일 샐러드  
드레싱 2종(체리베리, 블루베리)

## · 디저트 ·

계절과일  
조각케이크  
떡  
커피  
녹차  
과일음료

## · 즉석요리 ·

잔치국수

즉석요리는 100명 이상일 경우에만 가능합니다.

상기 메뉴는 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

## 뷔페특식 II

※ 1인 50,000원, 최소인원: 51인 이상

### · 뜨거운 음식 ·

한방 소 불고기  
칠리간풍기  
삼선해물 팔보채  
훈제 오리 오븐구이  
과일 탕수육  
데리야끼 닭꼬치  
백미밥  
웰빙 단호박죽 / 크림스프  
올갱이된장국 / 미역국

### · 찬음식 ·

샌드위치  
참치 토띠아말이  
한방 편육  
오색김밥  
겨자소스와 양장피

### · 한 식 ·

소고기 육회  
양념게장/간장게장  
미나리 홍어 초 무침  
소고기 부추잡채  
3색 계절나물  
무쌈야채말이  
김치  
해파리 냉채

### · 일 식 ·

모듬회 (참치, 연어, 도미회 등)  
씨푸드 (쭈꾸미, 자숙새우 등)  
모듬초밥 4종 (참치, 연어, 새우 등)  
모듬롤 (날치알, 새싹롤 등)

### · 샐러드 ·

양상추 콤비네이션 샐러드  
게맛살 샐러드  
블루베리 단호박 샐러드  
생과일 샐러드  
드레싱 2종(체리베리, 블루베리)

### · 디저트 ·

계절과일  
모듬조각케이크  
떡  
커피, 녹차, 과일음료

### · 즉석요리 ·

잔치국수  
양념돈목살 구이  
딤섬

즉석요리는 100명 이상일 경우에만 가능합니다.

상기 메뉴는 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

# 뷔페특식III

※ 1인 55,000원, 최소인원: 51인 이상

## · 뜨거운 음식 ·

한방 소 갈비찜  
광동식 과일탕수육  
유산슬  
오리훈제&머스타드  
도가니탕  
버팔로잉  
흰밥 또는 잡곡밥  
올갱이 된장국/소고기뭇국  
호박죽/크림스프

## · 찬음식 ·

참치타다키  
샌드위치  
한방족발  
곶감 호두말이  
오색김밥

## · 한 식 ·

소고기 육회  
해파리 냉채  
미나리 홍어 초 무침  
소고기 부추 잡채  
새송이 버터구이  
양념게장 또는 간장게장  
단호박 유자청 견과류 무침  
김치

## · 일 식 ·

모듬회 (연어,도미회 등)  
씨푸드 (쭈꾸미,자숙새우)  
모듬초밥 4종 (참치,연어,새우 등)  
모듬롤 (날치알, 새싹롤 등)

## · 샐러드 ·

양상추 콤비네이션 샐러드  
블루베리 단호박샐러드  
연어샐러드  
크레미 게살 샐러드  
생과일 샐러드  
드레싱 2종(체리베리, 블루베리)

## · 디저트 ·

계절과일  
모듬조각케이크  
떡  
커피, 녹차, 수정과

## · 즉석요리 ·

잔치국수  
큐브 등심스테이크  
딤섬

즉석요리는 100명 이상일 경우에만 가능합니다.

상기 메뉴는 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

# 뷔페특식 IV

※ 1인 60,000원, 최소인원: 51인 이상

## · 뜨거운 음식 ·

한방 소 갈비찜  
데리야끼 장어구이  
베이컨 소세지 말이  
오리훈제&머스타드  
인삼과 도가니탕  
수제 칠리 간쇼새우  
흰 밥  
올갱이 된장국/소고기뭇국  
호박죽/크림스프

## · 찬음식 ·

참치 토띠아말이  
웰빙 샌드위치  
한방족발  
곶감 호두말이  
오색김밥  
북어피냉채

## · 한 식 ·

소고기 육회  
오색닭가슴살 냉채  
미나리 홍어 초 무침  
소고기 부추 잡채  
아삭이 고추말이  
궁중식 양념게장 또는 간장게장  
유자청 수삼견과류 무침  
김치

## · 일 식 ·

모듬회 (연어,도미회 등)  
씨푸드 (쭈꾸미,자숙새우)  
모듬초밥 4종 (참치,연어,새우 등)  
모듬롤 (날치알, 새싹롤 등)

## · 샐러드 ·

양상추 콤비네이션 샐러드  
블루베리 단호박샐러드  
푸실리 파스타 샐러드  
꽃맛살 샐러드  
과일 샐러드  
드레싱 2종(체리베리, 블루베리)

## · 디저트 ·

계절과일  
모듬조각케이크  
떡  
커피, 녹차, 수정과

## · 즉석요리 ·

잔치국수  
큐브 등심스테이크  
딤섬

즉석요리는 100명 이상일 경우에만 가능합니다.

상기 메뉴는 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

# 뷔페특식 V

※ 1인 65,000원, 최소인원: 51인 이상

## · 뜨거운 음식 ·

한방 소 갈비찜  
돈 안심 스테이크  
수제 칠리 간썬새우  
유린옥  
도가니탕  
전복&해삼탕  
흰밥  
올갱이 된장국 또는 소고기뭇국  
호박죽, 전복죽 또는 고구마스프

## · 찬음식 ·

테리야끼 소라무침  
샌드위치  
한방 족발  
곶감 호두말이  
오색김밥  
파프리카 무쌈말이

## · 한 식 ·

소고기육회  
양배추와 아삭이고추 말이  
미나리 홍어 초 무침  
소고기 부추 잡채  
복어 양념구이 또는 도라지 무침  
양념게장 또는 간장게장  
유자청 수삼견과류 무침  
김치

## · 일 식 ·

모듬회 (연어,도미회 등)  
씨푸드 (쭈꾸미,자숙새우)  
모듬초밥 4종 (참치,연어,새우 등)  
모듬롤 (날치알, 새싹롤 등)

## · 샐러드 ·

양상추 콤비네이션 샐러드  
케이준샐러드  
푸실리 파스타 샐러드  
플레인 해물파스타  
과일샐러드  
드레싱 2종(체리베리, 블루베리)

## · 디저트 ·

계절과일  
모듬조각케이크  
떡  
커피, 녹차, 수정과

## · 즉석요리 ·

잔치국수  
큐브 스테이크  
딤섬

즉석요리는 100명 이상일 경우에만 가능합니다.

상기 메뉴는 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.



# 소인원뷔페 I

※ 1인 45,000원, 30~50명

## · 뜨거운 음식 ·

한방 소 갈비찜  
칠리 간풍기  
훈제 오리 오븐구이  
삼선 팔보채  
로드유 과일 탕수육  
모듬전  
백미밥  
단호박죽  
울갱이된장국

## · 찬음식 ·

샌드위치  
한방 편육  
오색김밥  
모듬롤  
양장피  
무쌈야채말이

## · 한 식 ·

소고기 육회  
양념게장  
미나리 홍어 초 무침  
소고기 부추 잡채  
해파리 냉채  
계절나물  
김치

## · 일 식 ·

모듬회 (연어,도미회 등)  
씨푸드 (쭈꾸미,참소라,자숙새우)  
모듬초밥 4종 (참치,연어,새우 등)

## · 샐러드 ·

양상추 콤비네이션 샐러드  
블루베리 단호박 샐러드  
연어샐러드  
생과일 샐러드  
드레싱 2종(체리베리, 블루베리)

## · 디저트 ·

계절과일  
모듬조각케이크  
떡  
커피  
녹차  
과일음료

상기 메뉴는 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

## 소인원뷔페 II

※ 1인 55,000원, 30~50명

### · 뜨거운 음식 ·

한방 소 갈비찜  
모듬 해물 팔보채  
데리야끼 장어구이  
모듬전  
오리훈제&머스타드  
칠리 간쇼새우  
흰 밥  
미역국/올갱이 아욱국  
호박죽

### · 찬음식 ·

샌드위치  
한방족발냉채  
오색김밥  
모짜렐라 카프레제  
모듬롤

### · 한 식 ·

소고기 육회  
궁중식 해파리 냉채  
미나리 홍어 초 무침  
소고기 부추 잡채  
연어야채말이  
양념게장  
김치

### · 일 식 ·

모듬회 (연어,도미회 등)  
씨푸드 (쭈꾸미,참소라,자숙새우)  
모듬초밥 4종 (참치,연어,새우 등)

### · 샐러드 ·

양상추 콤비네이션 샐러드  
감자샐러드  
연어샐러드  
푸실리 파스타 샐러드  
드레싱 2종(체리베리, 블루베리)

### · 디저트 ·

계절과일  
모듬조각케이크  
떡  
과일음료