

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

• 뷔페특식 •

·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

\* 상기 메뉴는 상황에 따라 변경 될 수 있습니다.

\* 식당이용시간 : 식사류 1시간(18시-19시)

\* 외부 음식 반입, 내부 음식 반출 금지

\* 최소인원 : 뷔페특식(30인 이상)

\* 식당이용시간 : 뷔페특식 2시간(18시-20시)

연장사용 희망 시 1시간 150,000원

\* 외부 음식 반입, 내부 음식 반출 금지

# 뷔페특식 I

## · 뜨거운 음식 ·

한방 소 갈비찜

데리야끼 떡갈비

과일 탕수육

토마토/크림스파게티

모둠전

흰밥

웰빙 단호박죽

올갱이된장국

## · 찬음식 ·

한방편육

웰빙 샌드위치

토마토 카프레제

오색김밥

모둠롤밥

## · 한식 ·

영양부추 소고기 육회

미나리 홍어 초 무침

소고기 부추 잡채

궁중식 해파리 냉채

계절나물

김치

## · 일식 ·

모둠회 (황다랑어, 광가시우스)

씨푸드 (쭈꾸미, 자숙새우)

모둠초밥 (참치, 연어, 새우 등)

※ 1인 45,000원. 최소인원 : 51인 이상

## · 샐러드 ·

양상추 콤비네이션 샐러드

맥시칸 샐러드

단호박 샐러드

생과일 샐러드

드레싱 2종(체리베리, 블루베리)

## · 디저트 ·

계절과일

조각케이크

떡

커피

녹차

과일음료

## · 즉석요리 ·

잔치국수

즉석요리는 100명 이상일 경우에만 가능합니다.

# 뷔페특식 II

## · 뜨거운 음식 ·

한방 소 불고기

칠리깐풍기

삼선해물 팔보채

훈제 오리 오븐구이

과일 탕수육

데리야끼 닭꼬치

백미밥

웰빙 단호박죽 / 크림스프

올갱이된장국 / 미역국

## · 찬음식 ·

샌드위치

참치 또띠아말이

한방 편육

오색김밥

겨자소스와 양장피

## · 한식 ·

소고기 육회

양념게장/간장게장

미나리 홍어 초 무침

소고기 부추잡채

3색 계절나물

무쌈야채말이

김치

해파리 냉채

## · 일식 ·

모둠회 (참치, 연어, 도미회 등)

씨푸드 (쭈꾸미, 자숙새우 등)

모듬초밥 4종 (참치, 연어, 새우 등)

모둠롤 (날치알, 새싹롤 등)

상기 메뉴는 계절에 따라 변경 될 수 있습니다.

※ 1인 50,000원, 최소인원: 51인 이상

## · 샐러드 ·

양상추 콤비네이션 샐러드

게맛살 샐러드

블루베리 단호박 샐러드

생과일 샐러드

드레싱 2종(체리베리, 블루베리)

## · 디저트 ·

계절과일

모둠조각케이크

떡

커피, 녹차, 과일음료

## · 즉석요리 ·

잔치국수

양념돈목살 구이

딤섬

즉석요리는 100명 이상일 경우에만 가능합니다.

# 뷔페특식III

## · 뜨거운 음식 ·

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

## · 찬음식 ·

- 참치타다키
- 샌드위치
- 한방족발
- 곶감 호두말이
- 오색김밥

## · 한식 ·

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

## · 일식 ·

- 모둠회 (연어,도미회 등)
- 씨푸드 (쭈꾸미,자숙새우)
- 모듬초밥 4종 (참치,연어,새우 등)
- 모둠롤 (날치알, 새싹롤 등)

※ 1인 55,000원, 최소인원: 51인 이상

## · 샐러드 ·

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

## · 디저트 ·

- 계절과일
- 모둠조각케이크
- 떡
- 커피, 녹차, 수정과

## · 즉석요리 ·

- 잔치국수
- 큐브 등심스테이크
- 딤섬

즉석요리는 100명 이상일 경우에만 가능합니다.

# 뷔페특식 IV

## · 뜨거운 음식 ·

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

## · 찬음식 ·

- 참치 또띠아말이
- 웰빙 샌드위치
- 한방족발
- 곶감 호두말이
- 오색김밥
- 북어피냉채

## · 한식 ·

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

## · 일식 ·

- 모둠회 (연어,도미회 등)
- 씨푸드 (쭈꾸미,자숙새우)
- 모듬초밥 4종 (참치,연어,새우 등)
- 모둠롤 (날치알, 새싹롤 등)

※ 1인 60,000원, 최소인원: 51인 이상

## · 샐러드 ·

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

## · 디저트 ·

- 계절과일
- 모둠조각케이크
- 떡
- 커피, 녹차, 수정과

## · 즉석요리 ·

- 잔치국수
- 큐브 등심스테이크
- 딤섬

즉석요리는 100명 이상일 경우에만 가능합니다.

# 뷔페특식 V

## · 뜨거운 음식 ·

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

## · 찬음식 ·

- 데리야끼 소라무침
- 샌드위치
- 한방 족발
- 곶감 호두말이
- 오색김밥
- 파프리카 무쌈말이

## · 한식 ·

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

## · 일식 ·

- 모둠회 (연어,도미회 등)
- 씨푸드 (쭈꾸미,자숙새우)
- 모듬초밥 4종 (참치,연어,새우 등)
- 모둠롤 (날치알, 새싹롤 등)

※ 1인 65,000원, 최소인원: 51인 이상

## · 샐러드 ·

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

## · 디저트 ·

- 계절과일
- 모둠조각케이크
- 떡
- 커피, 녹차, 수정과

## · 즉석요리 ·

- 잔치국수
- 큐브 스테이크
- 딤섬

즉석요리는 100명 이상일 경우에만 가능합니다.

# 소인원뷔페 I

※ 1인 50,000원, 30~50명

## · 뜨거운 음식 ·

한방 소 갈비찜

칠리 깐풍기

훈제 오리 오븐구이

삼선 팔보채

로드유 과일 탕수육

모둠전

백미밥

단호박죽

올갱이된장국

## · 찬음식 ·

샌드위치

한방 편육

오색김밥

모둠롤

양장피

무쌈야채말이

## · 한식 ·

소고기 육회

양념게장

미나리 홍어 초 무침

소고기 부추 잡채

해파리 냉채

계절나물

김치

## · 일식 ·

모둠회 (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

모둠조각케이크

떡

커피

녹차

과일음료

# 소인원뷔페 II

## · 뜨거운 음식 ·

- 한방 소 갈비찜
- 모둠 해물 팔보채
- 데리야끼 장어구이
- 모둠전
- 오리훈제&머스타드
- 칠리 깐쇼새우
- 흰 밥
- 미역국/올갱이 아욱국
- 호박죽

## · 찬음식 ·

- 샌드위치
- 한방족발냉채
- 오색김밥
- 모짜렐라 카프레제
- 모둠롤

## · 한식 ·

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

## · 일식 ·

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

※ 1인 55,000원, 30~50명

## · 샐러드 ·

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

## · 디저트 ·

- 계절과일
- 모둠조각케이크
- 떡
- 과일음료