



KOREAN | ENGLISH

소개

인터컨티넨탈만의 축적된 노하우를 바탕으로 하여, 미팅의 규모와 성격에 맞는 최상의 점심 식사, 커피 브레이크, 저녁 식사를 제공합니다.

‘로컬 오리진’은 현지의 최상급 농산물, 제철 식재료를 이용하여 그 지역 전통의 레시피 그대로 만든 요리입니다.

‘월드 키친’은 셰프들의 노하우가 고스란히 담겨있는 조리법을 이용하여 세계 각지의 클래식 및 컨템포러리 메뉴들을 새롭게 재해석한 요리들입니다.

모든 메뉴들은 자연에서 재배한 신선한 최상급 식재료를 사용합니다.

하단 바의 메뉴 스타일을 클릭하시면 다양한 옵션을 보실 수 있으며, 맞춤 메뉴 서비스를 이용하실 경우 숙련된 셰프들로 구성된 팀과 함께 고객님의 요청에 맞는 메뉴를 직접 구성하실 수도 있습니다.

용어



로컬 오리진

현지의 최상급 제철 식재료를 사용하여 만들어지는 지역 특유의 요리 및 조리법.



월드 키친

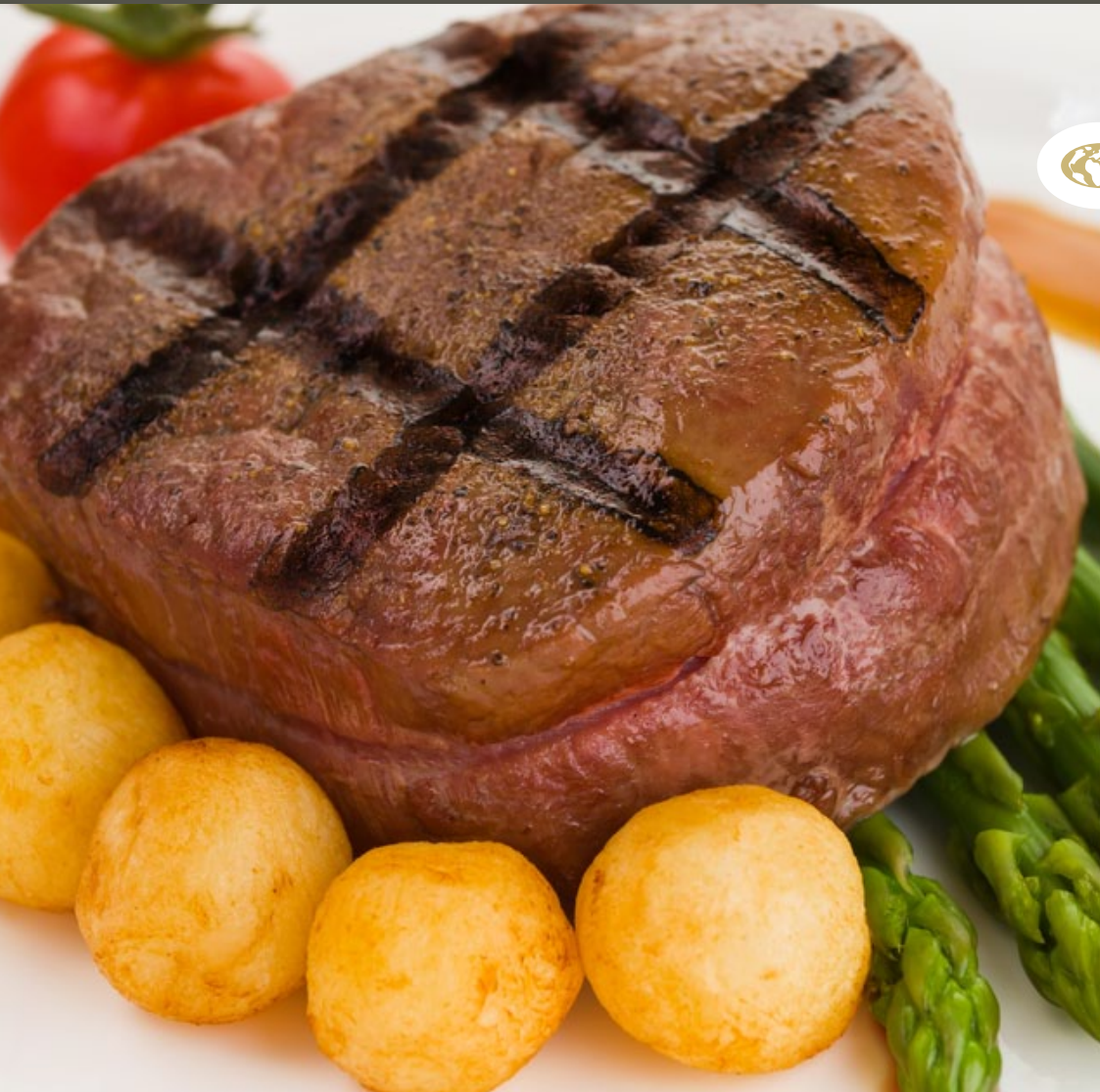
인터컨티넨탈만의 글로벌 노하우가 고스란히 담긴 클래식 및 컨템포러리 요리.



Light



Vegetarian



양식 세트메뉴 I

파마산 치즈를 곁들인 새우,
아보카도 퓨레와 당근 오렌지 소스
조랭이떡을 곁들인 옥수수 스프
쇠고기 안심 스테이크 (호주산), 감자, 아스파라거스,
버섯크림소스
호두, 야채샐러드, 이탈리아안드레싱
라스베리 요거트 케익, 카라멜 소스
커피 또는 차

소개 | 세트메뉴 | 뷔페 | 결혼식



양식 세트메뉴 II

오리간(프랑스) 테린, 배, 무화과 ,산딸기 소스

아스파라거스를 곁들인 렌틸콩 스프

라스베리 셔벳

쇠고기 안심 스테이크 (호주산), 대하, 트러플오일 소스

시저 샐러드 (베이컨- 국내산 쇠고기)

코코넛 체리케익

커피 또는 차



한식 세트메뉴

바다가재와 대게살, 가리비 냉채

밤죽

세가지 전

해삼, 전복, 인삼탕

갈비구이 (미국산 쇠고기), 송이와 야채

진지와 시금치 새우 된장국, 다섯 가지 기본찬

계절과일

커피 또는 차

소개 | 세트메뉴 | 뷔페 | 결혼식



중식 세트메뉴

최대인원 300명 이하 가능

네 가지 냉채 (호주산 쇠고기 사태)
버섯을 올린 상어 지느러미와 전복 스프
관자와 아스파라거스 볶음
홍 고추맛의 왕새우 튀김
브로컬리와 해삼, X.O.소스
송이 전복과 청경채 볶음
옥수수 마늘 볶음
기스면 (국내산 닭고기)
계절 과일
자스민 차

[소개](#) | [세트메뉴](#) | [뷔페](#) | [결혼식](#)



뷔페 메뉴

최소 인원 40인 이상

찬 음식

훈제 연어

콜컷(국내산 닭고기, 돼지고기)과 겨자소스

딜 향의 절인 광어

연어와 말린 토마토

해산물, 사시미 모듬

홍합 혹은 신선한 굴(계절별)

새우와 칵테일 소스

대게 다리

삶은 가리비

여러 가지 사시미



뷔페 메뉴

✓ 샐러드

버섯 샐러드

모짜렐라 치즈 토마토 샐러드

단 호박 샐러드와 건포도

아스파라거스 샐러드

가리비 샐러드

닭고기 샐러드(국내산)

신선한 야채 샐러드, 토마토, 드레싱

치즈 스탠드

치즈 모듬과 라보쉬, 견과류와 말린 과일

오븐에 구운 빵



뷔페 메뉴

스프와 죽

호박 스프

야채, 새우죽

중식 계살 스프

한식, 일식 중식 모음

한식과 반찬 모듬

회, 초밥 모듬

튀김 모듬

소바

장어구이

중식 모듬

계살 볶음밥

호주산 소고기 안심 과 핫 빈소스

중국식 여러 가지 만두



뷔페 메뉴

즉석 서비스

쇠고기 꽃등심 로스트 (호주산)
올리브 오일 감자, 로즈마리와 마늘

컨티넨탈

빵새우 튀김
호박 크로켓
사모사 튀김
안심 볶음 (호주산 쇠고기 안심)
양고기 목살 구이
해물 그라탕
파스타 치즈 그라탕
여러 가지 야채 볶음
매운맛의 닭날개 구이 (태국산)
가리비 사프론 소스



뷔페 메뉴

- ✧ 후식
 - 케이크와 쿠키모음
 - 떡
 - 식혜 또는 수정과
 - 신선한 계절과일
 - 커피 또는 홍차



결혼식 양식 메뉴

로켓잎과 엔다이브를 곁들인 케이준 향의 새우
새우 만두를 넣은 버섯 스프
망고 셔벳
오리간 소스의 케이준 향 쇠고기 안심 (호주산)
시저 샐러드 (베이컨- 국내산 돼지고기)
라스베리 소스의 럼 사바렝
커피 또는 차

INTRODUCTION

Whatever the scale or theme of your meeting, we use our considerable culinary know-how to create authentic, unpretentious lunches, coffee breaks and dinners.

Our Local Origins dishes, for instance, offer signature and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

Whereas our World Kitchen recipes leverage our global know-how by drawing on the experience of our chefs to offer a collection of authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world.

For all of our menus, we source ingredients locally where possible, with the emphasis on fresh and natural produce.

Simply click on the style of menu you require from the bottom navigation bar to view the options available, alternatively our team of Chefs would be pleased to work with you to create your very own Insider menu to ensure a truly memorable experience.

KEY



Local Origins

Signature dishes and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.



World Kitchen

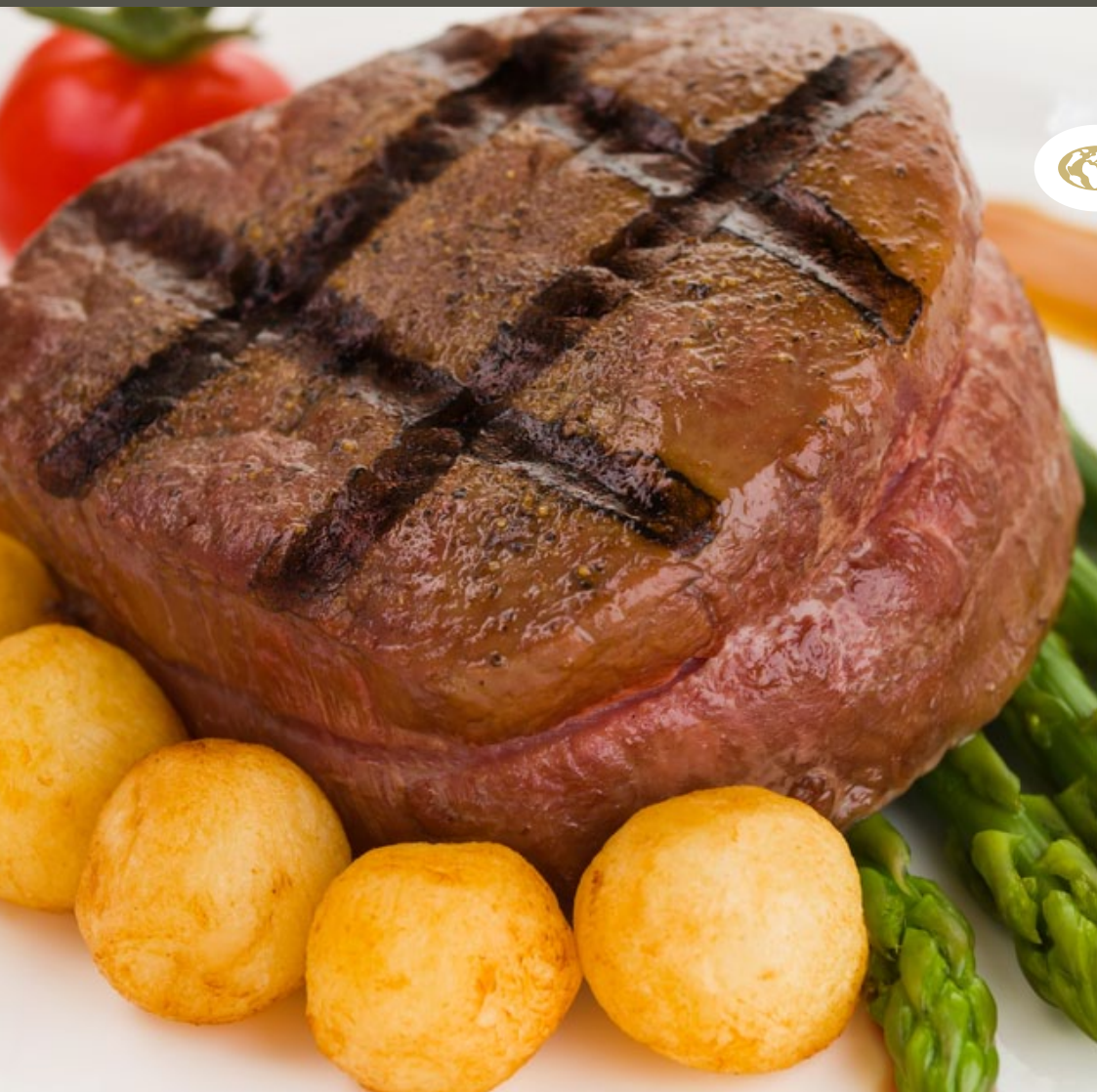
Authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world that leverage our global know-how.



Light



Vegetarian



WESTERN SET MENU I

Prawns, Parmesan cheese, avocado salad with carrot, orange sauce

Cream of corn soup with rice cakes

Grilled Australian beef tenderloin, mashed potato, sweet squash, asparagus with mushroom cream sauce

Mixed salad, raisins, walnuts with Italian dressing

Raspberry yoghurt cake, butterscotch sauce

Coffee or tea

INTRODUCTION | SET MENU | BUFFET | WEDDINGS



WESTERN SET MENU II

Duck liver terrine, marinated pear, fresh leaves, fig with honey raspberry sauce

Lentil bean soup with asparagus

Raspberry sorbet

Grilled Australian beef tenderloin with king prawn, herb mashed potatoes, asparagus, paprika with truffle oil

Caesar salad

Coconut chibouste, sour cherry compote

Coffee or tea



KOREAN SET MENU

Lobster, king crab meat, sea scallops with mustard sauce
Chestnut porridge
3 kinds of Korean pancakes
Sea cucumber, abalone, ginseng soup
Grilled U.S. beef short ribs, pine mushrooms, fresh vegetables
Steamed rice and spinach, prawn soup with five kinds of traditional side dishes
Seasonal fresh fruits
Coffee or tea

[INTRODUCTION](#) | [SET MENU](#) | [BUFFET](#) | [WEDDINGS](#)

[WESTERN SET MENU I](#) | [WESTERN SET MENU II](#) | [KOREAN SET MENU](#) | [CHINESE SET MENU](#)



CHINESE SET MENU

For a maximum of 300 people

Selection of chilled jellyfish, prawns, beef shank, abalone
Shark's fin, abalone soup with mushroom
Sautéed sea scallops, asparagus with oyster sauce
Deep-fried king prawn with dried red pepper
Stir-fried sea cucumber, broccoli with XO sauce
Sautéed abalone, pine mushroom, bok choy
Sautéed baby corn with garlic sauce
Noodle soup, shredded chicken
Seasonal fresh fruits
Jasmine tea

INTRODUCTION | SET MENU | BUFFET | WEDDINGS



BUFFET MENU

For a minimum of 40 people

COLD DISHES

Smoked salmon with condiments
Cold cuts, honey mustard, pickles
Marinated halibut with dill
Sun-dried tomato with salmon

ON ICE

Marinated mussels or fresh oysters (seasonal)
Poached prawns, cocktail sauce
King crab legs
Poached scallop
Assorted sashimi



BUFFET MENU

✓ SALADS AND DRESSINGS

Mushroom salad

Tomato and mozzarella

Sweet squash with raisins

Asparagus salad with Parmesan

Scallop salad

Chicken salad

Mixed green salad with cherry tomato dressing

CHEESE STAND

Assorted cheeses, lavosh, dried fruits, nuts

Oven-baked breads



BUFFET MENU

✧ SOUPS AND PORRIDGE

Cream of pumpkin soup

Vegetable and prawn porridge

Chinese crab soup

ASSORTED DISHES FROM KOREAN, JAPANESE AND CHINESE CUISINE

Different kinds of Korean main dishes and assorted side dishes

Assorted sashimi and sushi

Assorted tempura

Soba noodles, chilled soba stock

Eel with teriyaki sauce

Assorted Chinese dishes

Fried rice with crab meat

Australian beef tenderloin, hot bean sauce

Assorted Chinese dim sum



BUFFET MENU

CARVING

Roasted beef rib-eye

Olive oil potatoes with rosemary and garlic

CONTINENTAL

Deep-fried breaded prawns

Pumpkin croquette

Deep fried vegetable samosa

Sautéed beef tenderloin, mushroom sauce

Roasted lamb neck

Seafood gratin

Pasta cheese gratin

Assorted hot vegetables

Spicy chicken wings

Scallops with saffron sauce



BUFFET MENU

SWEETS

Variety of cakes and cookies

Rice cake

Rice punch or cinnamon punch

Seasonal fresh fruits

Coffee or tea



WEDDING WESTERN SET MENU

Cajun flavoured marinated prawn, rocket leaves, endive

Wild mushroom soup with prawn dim sum

Mango sorbet

Cajun spiced Australian beef tenderloin, Parmesan crushed potatoes, asparagus, yellow paprika and duck liver sauce

Caesar salad, crispy bacon, quail eggs, crouton with Caesar dressing

Fruit rum savarin, vanilla cream, raspberry coulis

Coffee or tea