

PRICE (VAT INCLUDED)

HOTEL CAPPUCCINO SIGNATURE COURSE

가격: 115,000원 / 인 115,000 KRW / PER

코스메뉴는 최대 50인까지만 주문가능합니다. THE COURSE MENU IS AVAILABLE UP TO 50 PEOPLE.

추가 음료 옵션: EXTRA OPTIONS

커피 & 티: 3,000원 추가 / 인 COFFEE & TEA: +3,000 KRW / PER

무제한 와인(레드 & 화이트): 25,000원 추가 / 인 UNLIMITED WINE(RED & WHITE): +25,000 KRW / PER

행사 전용 바틀와인(레드 or 화이트 or 스파클링): 50,000원 추가 / 인 EVENT WINE(RED or WHITE or SPARKLING): +50,000 KRW / PER

PRIVATE BUFFET & FINGER FOODS

프라이빗 뷔페: 80,000원 / 인 PRIVATE BUFFET: 80,000 KRW / PER

뷔페메뉴는 30인부터 주문가능합니다. BUFFET IS AVAILABLE FROM MORE THAN 30 PEOPLE.

기본 옵션: 생수 및 탄산음료 제공. (탄산음료는 식수 인원의 1/2 만큼 제공 됩니다)

INCLUDES: WATER AND SODA.(1 CANNED SODA PROVIDED PER 2 PERSON)

핑거푸드: 70,000원 / 인 FINGER FOODS: 80,000 KRW / PER

핑거푸드는 30인부터 주문가능합니다. FINGER FOODS ARE AVAILABLE FROM MORE THAN 30 PEOPLE.

기본 옵션: 생수 및 탄산음료 제공. (탄산음료는 식수 인원의 1/2 만큼 제공 됩니다)

INCLUDES: WATER AND SODA.(1 CANNED SODA PROVIDED PER 2 PERSON)

추가 음료 옵션: EXTRA DRINK OPTIONS

커피 & 티: 3,000원 추가 / 인 COFFEE & TEA: +3,000 KRW / PER

무제한 클라우드 생맥주: 15,000원 추가 / 인 UNLIMITED DRAFT BEER(KLOUD): +15,000 KRW / PER

무제한 와인(레드&화이트): 25,000원 추가 / 인 UNLIMITED WINE(RED & WHITE): +25,000 KRW / PER

무제한 음료(생맥주, 와인, 탄산음료): 35,000원 추가 / 인 UNLIMITED DRINK(DRAFT BEER, WINE, SODA): +35,000 KRW / PER

행사 전용 바틀와인(레드 or 화이트 or 스파클링): 50,000원 추가 / 인 EVENT WINE(RED or WHITE or SPARKLING): +50,000 KRW / PER

추가 식사 옵션: EXTRA FOOD OPTIONS

연어 사시미: 15,000원 추가 / 인 SALMON SASHIMI: +15,000 KRW / PER

큐브 스테이크: 15,000원 추가 / 인 CUBE STEAK : +15,000 KRW / PER

연어 사시미 & 큐브 스테이크: 25,000원 추가 / 인 SALMON SASHIMI & CUBE STEAK : 25,000 KRW / PER

FINGER FOODS

MENU

훈제연어 브루스케타 (Smoked Salmon Bruschetta)
토마토 파이 (Tomato Pie)
트러플 파이 (Truffle Pie)
불고기 아란치니 (Beef Bulgogi Arancini)
치즈 아란치니 (Cheese Arancini)
망고 슈터 (Mango Shooter)
딸기 슈터 (Strawberry Shooter)
믹스 샐러드 (Mixed Salad)
카프레제 샐러드 (Caprese Salad)
시저 샐러드 (Caesar Salad)
토마토 콘킬리에 파스타 (Tomato Conchiglie Pasta)
트러플 버섯 파케리 파스타 (Truffle Mushroom Paccheri Pasta)
구운야채 (Grilled Vegetables)
버팔로윙 (Buffalo Wings)
로스트비프 (Roast Beef)
코코넛 쉬림프 (Coconut Shrimp)
감자튀김 (French Fries)
녹차 무스케이크 (Green Tea Mousse Cake)
티라미수 케이크 (Tiramisu Cake)
고구마 케이크 (Sweet Potato Cake)
계절과일 (Seasonal Fresh Fruits)
나초 (Nachos)
요거트 (Yogurt)

PRIVATE BUFFET MENU

KOR

FOOD

* 연어 사시미와 큐브 스테이크 구이는 추가 요금으로 이용 가능합니다.
* 재료 수급 및 계절에 따라 메뉴가 변경될 수 있으며, 변경 시 사전 안내 드립니다.

- 등갈비 구이
- 깐풍기
- 동파육
- 등심 탕수육
- 소 불고기
- 새우 감바스
- 로제 파스타
- 데리야끼 닭다리 구이
- 새우볶음밥
- 골뱅이무침
- 셀프 우동
- 사골 곰탕
- 커스텀 샐러드
- 양송이 스프
- 빵
- 디저트 2종(티라미수/롤케이크/마들렌)
- 제철과일 3종(오렌지/파인애플/청적포도)
- 요거트
- 씨리얼

DRINKS

- 주스 2종
- 디톡스 워터

ENG

FOOD

* Menu may change based on season or availability. Advance notice will be provided for any changes.
* Salmon sashimi and cube steak available at extra cost.

- Grilled pork ribs
- Deep fried chicken w/ sweet & spicy sauce
- Soy sauce braised pork belly
- Fried pork with sweet & sour sauce
- Beef Bulgogi
- Shrimp Gambas al ajillo
- Rosé pasta
- Teriyaki chicken skewers
- Shrimp fried rice
- Spicy whelk salad
- Udon station
- Beef bone soup
- Custom salad
- Mushroom soup
- Bread
- 2 types of bread or cake
- 3 types of seasonal fruits
- Yogurt
- Cereal

DRINKS

- 2 types of juice
- Detox water

등갈비(국내산), 깐풍기(국내산), 동파육(국내산), 탕수육(국내산), 데리야끼 닭다리구이(국내산), 소불고기(호주산), 감바스(새우-베트남산), 사골곰탕(소고기-국내산), 새우볶음밥(쌀-외국산, 새우-베트남산)