

# Banquet Proposal

2025 ver



**BLOOMVISTA**  
HOTEL & CONFERENCE



# Banquet Proposal

## 연회 가격 제안

### 메뉴 가격표

(단위: 원 / VAT 포함)

구분 Division	메뉴 Menu	단가 Unit	비고 Remarks
양식 코스 Western Course	안심스테이크 (Tenderloin Steak)	66,000	4인 이상
	안심 & 왕새우 & 전복 (Tenderloin Steak & King Prawn & Abalone Course)	88,000	
한식 코스 Korean Course	한식코스 A Korean Course A	77,000	4인 이상 20인 이하
	한식코스 B Korean Course B	99,000	
씻다운 뷔페 Sit-down Buffet	뷔페 1 Buffet 1	55,000	40인 이상 (통돼지 추가: 中 110만원 / 大 140만원)
	뷔페 2 Buffet 2	70,000	
	뷔페 3 Buffet 3	88,000	
한식 메뉴 Korean Menu	우거지 갈비탕 Beef Rib Soup with Outer Cabbage Leaves	25,000	5,000원 추가시 Set 변경
	한방 전복 갈비탕 Herbal Beef Rib Soup with Abalone	25,000	
	소고기 미역국 & 육전 Beef Seaweed Soup & Pan-fried Sliced Beef	25,000	
	전통 육개장 & 육전 Spicy Beef Soup & Pan-fried Sliced Beef	25,000	
	궁중 소불고기 전골 Royal Beef Bulgogi Stew	34,000	연수 단체 메뉴 (8인 이상)
	해신탕 Ginseng Chicken Soup with Seafood	34,000	
주류 반입료 (Corkage Charge)		30,000	와인 1병당 (양주 별도 협의)

행사 성격이나 예산에 따라 메뉴 추가구성 및 단가 협의 가능합니다



# Western Course

안심 스테이크

Tenderloin Steak

66,000원

민트사과젤리, 레몬, 바질오일, 홀스레디쉬, 케이퍼,  
꿀을 곁들인 딜 향의 훈제연어

*Smoked Salmon with Dill, served with Mint Apple Jelly, Lemon,  
Basil Oil, Horseradish, Capers, and Honey*



식전빵

*Bread*

계피향의 단호박 크림 스프

*Cinnamon-Flavored Pumpkin Cream Soup*



계절 샐러드

*Seasonal Salad*



포트와인 소스로 맛을 낸 안심스테이크,

사워크림을 곁들인 구운감자와 그릴야채

*Tenderloin Steak with Port Wine Sauce,  
Roasted Potatoes with Sour Cream, and Grilled Vegetables*



치즈케이크

*Cheese Cake*



커피 또는 차

*Coffe or Tea*



# Western Course

## 안심 & 왕새우 & 전복

### Tenderloin Steak & Shrimp & Abalone

#### 88,000원

라임 드레싱으로 맛을 낸 새우, 관자, 연어  
*Shrimp, Scallop and Salmon with Lime Dressing*



식전빵  
*Bread*



구운 아몬드를 곁들인 양송이 스프  
*Mushroom Cream Soup with Roasted Almonds*

계절 샐러드  
*Seasonal Salad*



포트와인 소스로 맛을 낸 안심스테이크, 왕새우구이,  
버터에 구운 전복과 그릴 야채  
*Tenderloin Steak with Port Wine Sauce, Grilled King Prawn,  
Butter-Seared Abalone, and Grilled Vegetables*



치즈케이크  
*Cheese Cake*



커피 또는 차  
*Coffe or Tea*



# Korean Course

## 한식 코스 A

### Korean Course - A 70,000원

계절 죽

*Seasonal Porridge*

모듬 해물 숙회

*Poached Seafood*

이색 전유화

*2-kinds of Korean Pancake*

장어구이

*Grilled Eel*

갈비찜

*Braised Short Ribs*

계절나물을 곁들인 기본4찬

*Basic 4-dishes with Seasonal Namul*

꽃게탕과 진지

*Crab Soup with Steamed Rice*

계절과일

*Seasonal Fruit*

오미자차 또는 식혜

*Omija Tea or Sikhye*

---

# Korean Course

## 한식 코스 B

### Korean Course - B

90,000원

계절 죽

*Seasonal Porridge*

해물 잣즙 냉채

*Chilled Seafood Salad with Pine Nut Dressing*

삼색 전유화

*3-kinds of Korean Pancake*

메로구이

*Grilled Sea Bass*

전복요리

*Cooked Abalone*

계절나물을 곁들인 기본4찬

*Basic 4-dishes with Seasonal Namul*

꽃게탕과 진지

*Crab Soup with Steamed Rice*

계절과일

*Seasonal Fruit*

오미자차 또는 식혜

*Omija Tea or Sikhye*

---



# Sit-down Buffet

## 뷔페 1

### BUFFET 1

55,000원

#### SALAD & COLD FOOD

그린샐러드 & 드레싱  
오르기에떼 샐러드  
브로콜리 샐러드  
트러플향의 버섯 샐러드  
토마토 모짜렐라 카프레제

#### KOREAN FOOD

궁중 부추잡채  
명태 초무침  
육회  
차돌박이 냉채  
한식찬 3종  
잔치국수

#### HOT FOOD

그릴 스파이시 치킨구이  
햄 새우볶음밥  
목살 간장구이  
궁보계정  
버섯 찹쌀 탕수육  
궁중 소불고기  
사천식 해산물 볶음  
궁중 떡갈비  
오늘의 국  
오늘의 스프

#### JAPANESE FOOD

모듬초밥 4종  
(새우, 가리비, 문어, 한치)

#### DESSERT

계절과일 3종  
디저트 2종  
음료 2종

#### LIVE STATION

후레쉬 연어

상기 메뉴는 시장 상황과 재료 수급 상황에 따라 변동될 수 있습니다.

# Sit-down Buffet

## 뷔페 2

## BUFFET 2

70,000원

### SALAD & COLD FOOD

그린샐러드 & 드레싱  
오르기에떼 샐러드  
브로콜리 샐러드  
트러플향의 버섯 샐러드  
로메인 시저 샐러드  
토마토 모짜렐라 카프레제

### KOREAN FOOD

궁중 부추잡채  
명태 초무침  
육회  
차돌박이 냉채  
한식찬 3종  
잔치국수

### HOT FOOD

그릴 스파이시 치킨구이  
게살 볶음밥  
목살 간장구이  
궁보계정  
버섯 찹쌀 탕수육  
사천식 해산물 볶음  
마라양귀  
크림새우  
오늘의 국  
전복 스프

### JAPANESE FOOD

모듬초밥 4종  
(새우, 가리비, 문어, 한치)

### DESSERT

계절과일 3종  
디저트 3종  
음료 3종

### LIVE STATION

후레쉬 연어  
로스트 비프  
그릴 야채

상기 메뉴는 시장 상황과 재료 수급 상황에 따라 변동될 수 있습니다.



# Sit-down Buffet

뷔페 3

BUFFET 3

88,000원

## SALAD & COLD FOOD

그린샐러드 & 드레싱  
오르기에떼 샐러드  
브로콜리 샐러드  
트러플향의 버섯 샐러드  
차돌박이 샐러드  
토마토 모짜렐라 카프레제

## KOREAN FOOD

궁중 부추잡채  
명태 초무침  
육회  
차돌박이 냉채  
문어 숙회  
한식찬 4종  
잔치국수

## HOT FOOD

스페인식 싸에야  
크림새우  
중화식 간풍기  
소갈비 찜  
팔보채  
광동식 생선찜  
치킨 살티보카  
궁중 떡갈비  
해장국  
오늘의 국  
전복 스프

## JAPANESE FOOD

모듬초밥 4종  
(새우, 가리비, 문어, 한치)

## DESSERT

계절과일 4종  
디저트 3종  
음료 3종

## LIVE STATION

후레쉬 연어  
눈다랑어 사시미  
흑새치 사시미  
로스트비프  
그릴 야채

상기 메뉴는 시장 상황과 재료 수급 상황에 따라 변동될 수 있습니다.



# Korean Menu

한식 단품(세트) 메뉴

25,000원

기본찬 4종 제공

우거지 갈비탕

한방 전복 갈비탕

소고기 미역국 & 육전

전통 육개장 & 육전

5,000원 추가시 세트메뉴 제공  
(샐러드, 디저트, 커피 추가)

연수 단체 메뉴

34,000원(1인)

4인기준/한상

궁중 소불고기 전골

해신탕

+

기본찬 4종

샐러드

돈육 간장구이

추가메뉴 : 오징어 볶음 (8,000원/1인분)  
제육 볶음 (5,000원/1인분)

상기 메뉴는 시장 상황과 재료 수급 상황에 따라 변동될 수 있습니다.