Cheongrium F&B
Catering Service

청리움 F&B 케이터링 서비스

BUFFET 뷔페

Course A	50인 ~ 100인
Course B	100인 이상

- MENU -

Salad (샐러드)

양상추 콤비네이션 샐러드
치킨 샐러드
토마토 마리네이드
지중해 올리브 샐러드
생크림 단호박 샐러드
연어루꼴라 샐러드
키위드레싱
블루베리드레싱

Hot (따뜻한 요리)

한방 우 갈비찜
광동식 탕수육
팔보채
아스파라거스베이컨말이
웰빙 오리 구이
한방 도가니 수육
유산슬
깐쇼우 새우
떡 갈비
연어 스테이크
영양밥
호박죽 / 전복죽
곰탕

Cold (찬 요리)

후레쉬[생]연어와 캐이퍼
최고급훈제연어
활어회
최고급 참치회 또는
참치다다끼
최고급 문어 숙회
캘리포니아롤 3종
한방 왕족발
야채또띠아
크로와상 샌드위치
한국식 오색 김밥
모듬생선초밥과 쯔께모노

Korean (한식)

한정식 양장피와 냉겨자소스
인삼과 영양부추
한정식 홍어 무침
한정식 5품 냉채
한정식 참소라&새우간장조림
한정식 소고기 육회
한정식 소고기 잡채
궁중식 견과류유자청무침
한정식 버섯조림
한정식 포기 김치

Dessert (후식)

계절과일 5종
궁중식 모듬떡 3종
모듬케이크 4종
초코무스/치즈무스
후렌치 페스츄리
주스 3종/콜라/사이다/생수
한방 수정과
믹스커피/원두커피
보이차/허브차

Live (즉석요리)

LA갈비 구이
모듬전 3종
사색교 딤섬
잔치국수[여름 냉모밀국수]

*150인 이상 주문 시 제공

즉석요리의 경우 150인 이상 주문 시 제공됩니다.

식사메뉴 가격은 예약인원 및 원재료 싯가에 따라 달라질 수 있습니다.
'시설예약문의' > '예약신청' 시 케이터링 서비스를 선택하시면, 상담 시 담당자가 개별 안내드립니다.

DESSERT 디저트

기본형 Basic SET

30인 이상

커피 (hot, ice 중 택1), 편의점 판매용 스낵류 (쿠키 & 사탕류)
커피의 경우 리필 1회 포함, 오렌지주스, 꼬마병 등은 옵션입니다.

고급형 Premium SET

70인 이상

커피 (hot, ice 중 택1), 쿠키, 과일류 (계절 및 수급 상황에 따라 변동됩니다.)
커피의 경우 리필 1회 포함

DESSERT CATERING
다과 케이터링

BBQ 바베큐

Grill BBQ A
30인 이상

국내산 한돈 통삼겹 1등급 바베큐 300g(생고기 기준),
파인애플구이, 야채구이, 소시지구이, 백반(밥, 국, 반찬 5종)

Grill BBQ A+
30인 이상

국내산 한돈 통삼겹 1등급 바베큐 300g(생고기 기준),
파인애플구이, 야채구이, 소시지구이, 버섯구이, 닭봉구이,
새우구이, 백반(밥, 국, 반찬 5종)

Grill BBQ B
20인 이상

국내산 한돈 통삼겹 1등급 바베큐 400g(생고기 기준), 파인애플구이+, 야채구이, 소시지구이, 백반(밥, 국, 반찬 5종)

*그릴 바비큐 A보다 고기 양이 100g 많습니다. (다른 구성은 동일)

Grill BBQ C
50인 이상

국내산 한돈 통삼겹 1등급 바베큐 300g(생고기 기준),
파인애플구이, 야채구이, 소시지구이, 연잎밥상 (연잎밥, 국, 반찬 7종, 연잎차)

- 바베큐는 국내산 1등급 한돈을 사용합니다.
- 고기 양g 표기는 생고기 기준 제공량입니다.
- 통삼겹은 3시간동안 웨버그릴에 쿠킹을 해서 부피가 20%이상 줄어듭니다.

식사메뉴 가격은 예약인원 및 원재료 싯가에 따라 달라질 수 있습니다.
'시설예약문의' > '예약신청' 시 케이터링 서비스를 선택하시면,
상담 시 담당자가 개별 안내드립니다.

KOREAN 한식

비빔밥 정식

Bibimbap Set

새싹 or 전주식 비빔밥, 우거지국, 반찬

10인 이상

쭈삼 불고기

Stir-Fried Small Octopus with Pork Belly

쭈꾸미, 삼겹살, 공기밥, 반찬

10인 이상

산더미 불고기

Mountain of Bulgogi

소고기(250g), 숙주나무, 공기밥, 반찬

10인 이상

소고기 버섯 전골

Beef Hot Pot

만가닥, 표고, 느타리, 팽이, 능이버섯 & 청경채, 배추, 쑥갓 등, 공기밥

10인 이상

해장국 정식

Korean Hangover Soup Set

황태 or 우거지국, 공기밥, 반찬

10인 이상

육개장

Spicy Beef Soup

육개장, 공기밥, 반찬

10인 이상

엄나무 백숙

whole chicken soup with rice

엄나무 or 능이버섯 백숙 中 선택 가능

12인 이상 (4인 1상)

닭볶음탕

Spicy Braised Chicken

닭볶음탕, 공기밥, 반찬

12인 이상 (4인 1상)

금(金)솥밥 체험

20인 이상

Gold Pot Rice

도교에서 불로불사약을 연단하기위한 상징, 순금으로 만든 특별한 솥에 지은 밥이 나가는 식사 프로그램 입니다. 손님을 대접하듯 따뜻한 솥에 좋은 쌀로 만든 밥을 먹으며, 금솥에 얽힌 특별한 스토리를 나눠보세요.

식사 선택	금정당(金鼎堂) 관람
• 한식 및 바베큐 메뉴 선택 시 [금솥밥]을 옵션으로 선택하시면, 백반을 '금솥에 지은 밥'으로 변경해드립니다. • 식사메뉴에서 금솥밥 추가시 + 20만원 추가 금액이 있습니다. • 식사메뉴 및 단가는 홈페이지에서 문의바랍니다.	원하시는 분에 한해, 청리움의 명소인 오하산방 앞에 위치한 정주, 금정당에 안치한 금솥을 관람해보실 수 있습니다.

※ 금솥밥 체험은 별도 사전예약이 필요합니다. 신청을 원하시면 별도 문의바랍니다.

금(金)솥 이야기

금솥(金鼎)은 말 그대로 순금으로 만든 솥입니다. 본래 도교에서 불로불사약을 연단(鍊丹)하기 위한 솥을 말하는데, 사마천의 사기(史記)에 의하면 중국을 통일한 진나라의 황제 진시황이 불로초를 구해 불사약을 달이기위해 영원히 변하지 않는 재료인 금으로 솥을 만들고자 했으나 실패하고 죽음을 맞이했다는 전설같은 이야기가 전해져 옵니다.

불교 승려로 활동할 당시 법명 '혜문(慧門)'은 2007년 '조선왕실의궤 환수운동' 등 문화재 반환 운동가로 활동하며 국민이 모아준 상금으로 처음 금솥(金鼎)을 개발하였다고합니다. 금솥을 만들어 부자이건 가난하건 모든 중생을 부처처럼 대접하는 '여불대접'을 실천하고자 하였는데, 청리움과의 인연으로 모두가 나눠먹을 수 있는 크기의 금솥을 제작하여 전통 부뚜막인 금정당(金鼎堂)에 안치하였습니다.

우리나라 사람들은 예로부터 '밥심'으로 산다는 말을합니다. 귀한 손님을 대접할 때에도 좋은 쌀로만든 솥밥을 만들곤 했습니다. 불로불사(不老不死)약은 어쩌면 여러 사람이 함께 나누며 먹는 맛있는 쌀밥이 아닌가 싶습니다. 금솥에 얽힌 특별한 스토리와 함께 청리움에서 소중한 사람들과 마음을 나누어보는 따뜻한 시간을 가져보시면 좋겠습니다.

청리움

www.cheongrium.com