

SNU HOAM Faculty House Catering Buffet Menu

구 분	A코스 40,000(40종)	B코스30,000(36종)
찬음식	<ul style="list-style-type: none"> - 배추김치 - 발사믹 소스와 견과류 믹스 - 탕평채 - 모듬 쌈밥 - 총무 김밥 - 쇠고기 육회 - 해산물 잣즙 무침 - 궁중 잡채 - 홍어회 무침 - 골뱅이 숙회 - 참치회 - 모듬초밥 4종 (15종) 	<ul style="list-style-type: none"> - 배추김치 - 발사믹 소스와 견과류 믹스 - 탕평채 - 총무 김밥 - 쇠고기 육회 - 해산물 잣즙 무침 - 궁중 잡채 - 홍어회 무침 - 골뱅이 숙회 - 참치회 - 모듬초밥 4종 (14종)
더운음식	<ul style="list-style-type: none"> - 아라비아따 소스로 맛을 낸 파스타 그라탕 - 모듬 소시지구이 - 찹 스테이크 - 매콤한 닭 날개 구이 - 해산물 볶음밥 - 한방 오겹살 수육과 명태회 무침 - 한방 소 갈비찜 - 팔보채 - 간장소스를 버무린 수제 찹쌀 탕수육 - 어묵 탕(10월~4월) - 메밀 국수 (5월 ~ 9월) - 흰밥 (11종) 	<ul style="list-style-type: none"> - 모듬소시지구이 - 찹 스테이크 - 해산물 볶음밥 - 한방 오겹살 수육과 명태회 무침 - 한방 소 갈비찜 - 팔보채 - 간장소스를 버무린 수제 찹쌀 탕수육 - 어묵 탕(10월~4월) - 메밀 국수 (5월 ~ 9월) - 흰밥 (10종)
샐러드	<ul style="list-style-type: none"> - 그린 샐러드와 수제드레싱3종 - 바질 페스토로 맛을 낸 모듬 버섯구이 - 유자 드레싱으로 버무린 단 호박 - 지중해식 올리브 샐러드 - 카프레제 샐러드 - 훈제연어 샐러드 (6종) 	<ul style="list-style-type: none"> - 그린 샐러드와 수제드레싱3종 - 바질 페스토로 맛을 낸 모듬 버섯구이 - 유자 드레싱으로 버무린 단 호박 구이 - 지중해식 올리브 샐러드 - 훈제연어 샐러드 (5종)
후식	<ul style="list-style-type: none"> - 신선한 계절과일 3종 - 떠먹는 홈 메이드 티라미수 - 호암 수제 케이크 - 레드벨벳 미니 케이크 - 모듬 쿠키 - 오징어 먹물빵 , 모닝빵 (버터, 딸기잼) - 모듬 떡6종 (8종) 	<ul style="list-style-type: none"> - 신선한 계절과일 3종 - 떠먹는 홈 메이드 티라미수 - 호암 수제 케이크 - 레드벨벳 미니 케이크 - 모듬 쿠키 - 오징어 먹물빵 , 모닝빵 (버터, 딸기잼) - 모듬 떡6종 (8종)

■ 위 메뉴는 계절에 따라 차이가 있을 수 있으며 음료는 별도입니다.
 ■ 위 메뉴는 10%의 세금이 포함된 금액입니다.
 (2019.5.1. 현재 메뉴 임)

