



쉐라톤 그랜드 인천 호텔 2026 웨딩 코스 메뉴

상기 메뉴는 식자재 수급 사정에 따라 메뉴 및 원산지가 변경될 수 있습니다.

알러지나 식이요법이 있으신 분은 미리 담당자에게 알려 주시기 바랍니다.

상기 금액은 봉사료와 세금이 포함되어 있습니다.

쉐라톤 그랜드 인천 호텔
인천광역시 연수구 컨벤시아대로 153
032-835-1000



2026 웨딩 양식 코스 메뉴 1

신선한 베이커리 빵과 버터

**

해산물 세비체와 레디쉬 피클, 오렌지, 라임, 어린잎, 레몬 허브 드레싱

**

다양한 버섯 크림 수프와 구운 버섯, 허브 크루통

**

그릴에 구운 호주산 등심구이,

매쉬 포테이토, 구운 샐러드, 드라이 체리 토마토, 구운 대파, 미니 당근, 크림 후추 소스

**

다크 오페라 케이크, 바닐라 소스와 헤이즐넛 크림

**

갯 볶아낸 커피 또는 차

-
- 국내산 쌀, 김치, 닭고기, 오리고기, 돼지고기 그리고 호주산 소고기를 사용합니다.
 - 상기 메뉴는 식자재 공급에 따라 일부 변경될 수 있습니다.
 - 잔치국수는 옵션사항으로 이용 시 추가요금이 발생합니다.



2026 웨딩 양식 코스 메뉴 2

신선한 베이커리 빵과 버터

**

훈제 오리와 트러플 감자 샐러드, 파마산 치즈, 라즈베리 콘소메 소스

**

구운 마늘, 감자 스프와 베이컨 마늘 칩, 허브오일

**

그릴에 구운 살치살 구이와 수비드 광어

매쉬 포테이토, 구운 샬롯, 드라이 체리 토마토, 구운 대파, 미니 당근, 크림 후추 소스

**

티라미수 케이크와 초콜릿 소스

**

갓 볶아낸 커피 또는 차

-
- 국내산 쌀, 김치, 닭고기, 오리고기, 돼지고기 그리고 호주산 소고기를 사용합니다.
 - 상기 메뉴는 식자재 공급에 따라 일부 변경될 수 있습니다.
 - 잔치국수는 옵션사항으로 이용 시 추가요금이 발생합니다.



2026 웨딩 양식 코스 메뉴 3

신선한 베이커리 빵과 버터

**

연어 타르타르와 아보카도 살사, 감자칩, 샐러드 피클, 라임 드레싱

**

해산물 차우더 스프와 구운 야채, 파슬리 오일

**

그릴에 구운 호주산 안심과 구운 랍스터

트러플 매쉬 포테이토, 구운 샐러드, 드라이 체리 토마토, 구운 대파, 미니 당근, 크림 후추 소스

**

클래식 치즈 케이크, 라즈베리 소스와 블루베리

**

갯 볶아낸 커피 또는 차

-
- 국내산 쌀, 김치, 닭고기,오리고기,돼지고기 그리고 호주산 소고기를 사용합니다.
 - 상기 메뉴는 식자재 공급에 따라 일부 변경될 수 있습니다.
 - 잔치국수는 옵션사항으로 이용 시 추가요금이 발생합니다.



2026 웨딩 한식 코스 메뉴

주전부리

**

세 가지 음식 – 오이선, 한우 육회, 닭고기 크로켓

**

밤과 대추를 곁들인 오곡 тарак죽

**

구절판

**

조개 육수와 미나리 오일을 곁들인 해산물 만두

**

한우 채끝 구이와 야채 샐러드

소고기 곰탕과 진지, 네 가지 반찬

**

계절과일 & 약과

**

갓 볶아낸 커피 또는 차

-
- 국내산 쌀, 김치, 닭고기,오리고기,돼지고기 그리고 국내산 소고기를 사용합니다.
 - 상기 메뉴는 식자재 공급에 따라 일부 변경될 수 있습니다.
 - 한식 코스 메뉴는 지정된 인원 내에서 이용 가능합니다. (보증 인원 150~175명)