
PARK HYATT SEOUL™

Event Catering



파크 하얏트 서울

PARK HYATT SEOUL

서울 비즈니스와 쇼핑의 중심지 강남에 위치하며 무역센터와 코엑스 맞은편에 자리하고 있습니다. 최고 수준의 레스토랑에서 제공하는 다양한 다이닝부터 편안한 시간을 위한 스파 서비스까지, 고객님의 안락한 휴식과 성공적인 비즈니스를 위해 최상의 프라이빗 서비스를 제공해 드립니다.

Park Hyatt Seoul, the most luxurious brand in the Hyatt portfolio, is located in Gangnam, a vibrant hub of business and shopping. The hotel delivers service exceeding expectation, from epicurean dining crafted by master chefs to personalized service for all guests, promising deep relaxation in home-away -from-home comfort and unmatched success for business events.

수상 내역 Awards

2024 Forbes Travel Guide – Star Award Winner

2024 DestinAsian Readers' Choice Awards – The Best Hotels in South Korea

2023 Travel + Leisure Luxury Awards Asia Pacific – Best City Hotels in South Korea 2024

2023 TripAdvisor Travelers' Choice Awards – Best Luxury Hotels in South Korea

2023 DestinAsian Readers' Choice Awards – The Best Hotel in South Korea

2023 ISO22000 Certified Hotel

2020 Condé Nast Traveler Gold List – The Best Hotels in Asia



고객 맞춤형 케이터링 서비스 CUSTOMIZING CATERING SERVICE

행사의 컨셉과 공간을 더욱 돋보이게 할 창의적이고 독창적인 메뉴, 고급스러운 프레젠테이션, 최상의 품격 있는 서비스로 성공적인 비즈니스를 완성해 드립니다.

We offer a successful business experience with creative and unique menus that elevate the concept and ambiance of your event, luxurious presentations, and top-tier service of the utmost quality.



맥시밀리안 프로비스 MAXIMILIEN PROVIS

식음료부이사 Executive Assistant Manager of F&B

전세계 럭셔리 호텔에서 쌓은 전문 역량과 노하우, 식음 서비스 전반에 대한 이해와 통찰력을 바탕으로 파크 하얏트 서울만의 럭셔리한 다이닝 서비스를 선사합니다.

With a distinguished career marked by expertise and insights cultivated from prestigious hotels across the globe, Mr. Maximilien Provis brings a wealth of experience to his role, infusing a distinctive flair into the luxurious dining services at the hotel. His journey through the hospitality industry reflects a steadfast commitment to excellence and innovation.

- 2022 ~ Park Hyatt Seoul, Director of Food & Beverage
- 2018 – 2021 The Langham Jakarta, Director of Food & Beverage
- 2017 – 2018 Swissotel Bali, Director of Food & Beverage
- 2016 – 2017 Sheraton Grand Conakry, Director of Food & Beverage
- 2015 – 2016 Sheraton Tunis, Director of Food & Beverage
- 2013 – 2015 Four Points by Sheraton Lagos (Nigeria)
- 2007 – 2010 Bachelor of Arts in Hospitality Finance and Revenue Management (Merits & Honors)
- 2005 – 2006 Four Points by Sheraton Lagos (Nigeria)



다미앙 셀므 DAMIEN SELME

총주방장 Executive Chef

유럽 각국과 중국, 그리고 한국에서의 다양한 문화적 경험과 식재료 본연의 맛을 살린 창의적인 다이닝으로 파크 하얏트 서울에서만 경험할 수 있는 특별한 미식의 세계를 선보입니다.

Our Executive Chef, Damien Selme, orchestrates a culinary voyage at Park Hyatt Seoul, crafting an exclusive experience. Infusing innovation into every dish, he harmonizes his cultural explorations with the authentic essence of each ingredient, resulting in an unforgettable dining experience.

2024	Park Hyatt Seoul – Executive Chef
2022 – 2024	Andaz Seoul Gangnam – Executive Chef
2018 – 2022	Park Hyatt Shanghai - Executive chef
2020	Opening of Park Hyatt Suzhou / Culinary Specialist
2017 – 2018	Park Hyatt Busan - Chef de Cuisine
2018	Reopening of Park Hyatt Dubai / Culinary Specialist



KOREAN & WESTERN MENU

마스터 셰프들이 신선한 최상급 재료들을 활용해 선보이는
창의적인 다이닝으로 차별화된 미식의 세계와
최고급 서비스와 함께 경험해 보시기 바랍니다.

Embark on an exceptional culinary journey with our master chefs
at Park Hyatt Seoul, celebrated for their innovative cuisine crafted
from the freshest, highest-quality ingredients, and paired
with unparalleled service.

KRW 132,000

Assorted Welcome Korean Snacks
주전 부리

Poached Seafood, Pine Nut Sauce
Prawn, Scallop, Octopus
Organic Bean Curd, Cucumber
해산물 잣 냉채
새우, 관자, 문어
유기농 두부, 오이

Sustainable Abalone Porridge
Abalone intestine, Sesame seed, Spring onion
지속 가능 인증 전복 죽
전복 내장, 깨, 쪽파

Grilled U.S. Premium Beef Tenderloin
Potato, Onion, Perilla Seeds
설야떡
그릴에 구운 최상급 미국산 안심
감자, 햇 양파, 들깨

Steamed Rice with Mushroom, Sea bream
Crispy Lotus Root, Water Parsley
버섯 도미 솔밥
바삭한 연근, 미나리

Jeju Matcha Roll Cake
Matcha Sponge Roll
Strawberry Compote, White Chocolate & Vanilla Whip
Cream
제주 말차 롤 케이크
말차 스펀지 롤
딸기 콤포트, 화이트 초콜릿 & 바닐라 휘프 크림

Coffee or Decaffeinated
Park Hyatt Premium Tea Selection
커피 또는 디카페인 커피
파크하얏트 프리미엄 차

KRW 154,000

Assorted Welcome Korean Snacks
주전부리

Korean Hanwoo Beef Tartare
Beef Rump, Cactus Salt, Pear, Pine Nuts, Laver Chips
한우 육회
설깃살, 백련초 소금, 배, 가평 잣, 김 부각

Sustainable Abalone, Sea Cucumber, Beef Porridge
Roasted Halibut, Jujube, Ginseng,
삼합 죽
지속가능 전복, 해삼, 한우
구운 광어, 대추, 인삼

Grilled Hanwoo 1++ Beef Sirloin
Truffle Mushroom, Roasted Potato
Assorted Greens
국내산 한우1++ 채끝 등심 구이
송로버섯, 구운 두백 감자
모듬 산나물

Steamed Rice with Red Snow Crab
Sea Urchin, Baked Laver, Spring Onion
홍게 솔밥
성게 알, 진도 곱창 김, 쪽파

Jirisan Honey & Bee Pollen Mousse
Pollen Praline, Honey Madeleine
Honey Mousse
지리산 밤 꿀 & 벌 화분 무스
벌 화분 프랄린, 밤 꿀 마들렌
밤 꿀 무스

Coffee or Decaffeinated
Park Hyatt Premium Tea Selection
커피 또는 디카페인 커피
파크하얏트 프리미엄 차



*상기 이미지는 참고용이며, 자세한 내용은 문의해 주시기 바랍니다.
Please kindly inquire for further information.

KRW 132,000

Bread Basket
브레드 바스켓

Prosciutto & Compressed Melon Salad
Homemade Ricotta Cheese, Dried Tomato
프로슈토, 컴프레스 멜론 샐러드
홈메이드 리코타 치즈, 드라이 토마토

Truffle Mushroom Soup
Truffle Mushroom Cheese Croquette
송로 버섯 수프
송로 버섯 치즈 크로켓

Roasted Seabream
Cauliflower Purée, Cherry Tomato
국내산 도미 구이
컬리플라워 퓨레, 방울 토마토

Grilled U.S Premium Beef Tenderloin
Herb Crust, Seasonal Vegetable,
Salmoriglio, Red Wine Sauce
그릴에 구운 미국산 프리미엄 안심
허브 크러스트, 계절 채소 구이,
살모닐리오, 레드 와인 소스

Raspberry Yogurt Cake
Raspberry Whip Cream
Violet & Berry Compote, Yogurt Mousse
산딸기 요거트 케이크
산딸기 휘 크림
제비꽃 & 베리 콤포트, 요거트 무스

Coffee or Decaffeinated
Park Hyatt Premium Tea Selection
커피 또는 디카페인 커피
파크하얏트 프리미엄 차

KRW 154,000

Bread Basket
브레드 바스켓

Snow Crab Meat Salad
Osetra Caviar, Champagne Jelly
Avocado, Croutons, Dill
킹크랩 샐러드
오세트라 캐비어, 샴페인 젤리
아보카도, 크루통, 딜

Lobster Bouillabaisse
Halibut, Sustainable Abalone
Potato Gnocchi, Dried Tomato
바닷가재 부야베스
광어, 지속 가능 인증 전복
감자 뇨끼, 말린 토마토

Truffle Mushroom Ricotta Conchiglie
Wild Mushroom, Truffle Cream, Hazlenut
송로버섯 리코타 콘킬리에
야생 버섯, 트러플 크림, 헤이즐넛

Grilled Hanwoo 1++ Sirloin
Pumpkin Gratin, Shaved Black Truffle
Morel and Porcini Sauce
그릴에 구운 국내산 한우1++ 채끝 등심
단호박 그라탕, 블랙 트러플
모렐 포르치니 소스

Vanilla cake
Vanilla Biscuit Jocode, Vanilla Praline Crispy
Vanilla Mousse
바닐라 케이크
바닐라 비스퀴 조콩드, 바닐라 프랄린 크리스피
바닐라 무스

Coffee or Decaffeinated
Park Hyatt Premium Tea Selection
커피 또는 디카페인 커피
파크하얏트 프리미엄 차



*상기 이미지는 참고용이며, 자세한 내용은 문의해 주시기 바랍니다.
Please kindly inquire for further information.



CANAPÉ MENU

디테일이 돋보이는 까나페 메뉴를 행사의 규모와 성격에 따라 원하시는 컨셉으로 커스터마이징하여 즐겨보세요.

Tailor the Canapé menu with intricate details to suit the scale and nature of your event, customized to your preferred concept.



카나페 1종 1 TYPE OF CANAPÉS KRW 11,000

Beef

한우 등심구이
Roasted Hanwoo Sirloin
미니 버거
Mini Sliders
소고기 타르타르
Beef Tartare

Seafood

캐비어 프리안드
Caviar Friand
마리네이드 홍합
Marinated Mussels
해산물 컵 샐러드
Seafood Salad Shooter

Sweet

아몬드 프랄린
Saint Honore with Almond Praline
바닐라 케이크
Vanilla Cake
비터 초콜릿 케이크
Bitter Chocolate Cake

Pork

베이컨 키쉬 로레인
Bacon Quiche Lorraine
햄 치즈 파니니
Ham Cheese Panini
돼지고기 꼬치
Pork Skewer

Fish

생선 키쉬 로레인
Fish Quiche Lorraine
생선 타르타르
Fish Tartare
훈제연어 베이글
Smoked Salmon Bagel

Cheese

브리치즈 파나코타
Brie Cheese Panna Cotta
카프레제 바이트
Caprese Bite
트러플 치즈 볼
Truffle Cheese Ball

Vegetable

과카몰리
Guacamole
감자 밀푼유
Potato Millefeuille
야채 스틱
Vegetable Crudité

*최소 3종 이상의 메뉴 구성부터 진행 가능합니다.
A minimum order of 3 types of Canapé menu is required.



LIQUOR & BEVERAGE

전문 믹솔로지스트가 선보이는 다양한 음료와
주류 셀렉션을 커스터마이징 서비스를 통해 즐겨보세요.

Explore a range of beverages and liquor selections curated by
our mixologists through personalized service.

*자세한 내용은 문의해 주시기 바랍니다.

Please kindly inquire for further information.



