

< 2025년 맷어드림_결혼전문업체 안내 >

1. 업체정보

| 업체명 | 연락처 | 주소 & 홈페이지 |
|--------|--------------|--|
| 브라이드온미 | 032-432-3001 | 인천 남동구 미래로14, 4층 (예술회관역 2번 출구 391M) https://www.onewed.co.kr |
| IWC | 032-715-5004 | 인천 남동구 구월동 1131-3 중앙프라자 A동 3층 https://incheon.wedding |

2. 표준가격안

| 항목 | 기본형 | 고급형 |
|-----------|-------------------|----------------------|
| 스튜디오 | 2,000,000 | 2,500,000 |
| 드레스 | | |
| 메이크업 | | |
| 예식장 기본 세팅 | 1,100,000 | 1,100,000 |
| 꽃장식 | 1,400,000 (조화) | 3,500,000 (조화+생화) |

- 부가세 포함

| 항목 | 실속형 | 기본형 | 고급형 |
|-------------|--------|--------|--------|
| 도시락 | 25,000 | 30,000 | 40,000 |
| 뷔페(100인 이상) | 35,000 | 40,000 | 50,000 |
| 답례품 | 25,000 | 30,000 | 40,000 |

- 부가세 별도

3. 업체별 샘플 사진

브라이드온미_스튜디오 촬영 *샘플 이미지 입니다.



브라이드온미_예식장, 비품, 꽃장식, 신부대기실 *샘플 이미지 입니다.



브라이드온미_식사 (답례품, 도시락, 뷔페) *샘플 이미지 입니다.



sujak



텍사스바베큐 Texas BBQ



풀드포크 (텍사스BBQ)

풀드포크는 돼지 목진기 부위로 48시간 저온 숙성 후, 참나무로 8시간 이상 훈연하는 일본 각업을 거쳐 여러분 식탁에 오르게 됩니다. 높은 온도에서 직화로 빠른 시간에 굽는 그릴요리라는 달리 오랜시간 은은한 열기로 훈연하여 담백하고 부드러운 맛에 머신과 워밍이 아까지 매우 좋아하는 메뉴입니다. 배케트 or 미니반은 크로슬로와 할라피뇨를 넣어 드시면 좋습니다.



풀드포크 (텍사스BBQ)

- 풀드포크 (텍사스BBQ) Pulled Pork (Texas Barbecue)
- 사이드 메뉴 Asparagus/Cherry Tomatoes
- 아스파라거스와 양콜로마토 Calatofada & Jalapeno
- 갈색튀김 할라피뇨 Brown bread
- 트루얼 브라운브레드 Barbecue Sauce
- 정통텍사스바베큐소스

스테이크 Steak



그린빈스치킨스테이크

뼈와 결합(지방)을 제거한 저지방의 식재료로 닭의 부위중 가장 부드러운 다익살(날짜부터 허벅지까지)을 사용하여 만든 스테이크입니다. 닭다익살을 조각낸 정육으로 지방이 적당히 포함되어 있어 윤기있고 감칠맛이 일품입니다.

견질을 제거해 칼로리는 아래로! 윤기있고 촉촉한 식감은 그대로!



큐브삼겹스테이크

살코기와 지방의 적절한 조화가 부드러운 풍미를 선사하는 삼겹살은 단백질의 우수한 맛과 지방의 고소한 맛이 조화를 이루어 남녀노소 즐기기 좋습니다.

큐브삼겹스테이크는 돼지삼겹부위를 먹기좋게 슬라이스하여 지방이 고소하고 풍미가 좋습니다.

텍사스바베큐 Texas BBQ



브리스킷 (텍사스BBQ)

소의 저지방 부위를 사용하는 브리스킷(Briscket)은 부드러운 Point 부위와 담백한 Flat부위로 구성되어, 참나무로 12시간 훈연하여 맛과 풍미가 뛰어나기에 텍사스바베큐의 꽃이라고 불립니다. 낮은 온도에서 오랜시간 훈연하여 고기 본연의 맛을 살리고 깊은 스모크향까지 느낄 수 있습니다. 브리스킷은 많은 노력과 노후가 담긴 양고의 시간이 만들어 내는 정성담긴 바베큐입니다.



정통텍사스바베큐소스

- 브리스킷 (텍사스BBQ) Brisket (Texas Barbecue)
- 사이드 메뉴 Asparagus/Cherry Tomatoes
- 아스파라거스와 양콜로마토 Brown bread
- 갈색튀김 할라피뇨 Calatofada & Jalapeno
- 트루얼 브라운브레드 Barbecue Sauce
- 정통텍사스바베큐소스 Root Vegetables and Garnish
- 뿌리채소의 아재기나서

스테이크 Steak



그린빈스치킨스테이크

뼈와 결합(지방)을 제거한 저지방의 식재료로 닭의 부위중 가장 부드러운 다익살(날짜부터 허벅지까지)을 사용하여 만든 스테이크입니다. 닭다익살을 조각낸 정육으로 지방이 적당히 포함되어 있어 윤기있고 감칠맛이 일품입니다.

견질을 제거해 칼로리는 아래로! 윤기있고 촉촉한 식감은 그대로!



큐브삼겹스테이크

살코기와 지방의 적절한 조화가 부드러운 풍미를 선사하는 삼겹살은 단백질의 우수한 맛과 지방의 고소한 맛이 조화를 이루어 남녀노소 즐기기 좋습니다.

큐브삼겹스테이크는 돼지삼겹부위를 먹기좋게 슬라이스하여 지방이 고소하고 풍미가 좋습니다.

다양한요리 VARIETY & HOT



우거지 미소장국

- 전통한방소갈비찜 Prime Traditional Ribs Stew
- 로스틱 단호박훈제오리 Pumpkin Smoked Duck
- 손살치킨 가라아게 Boneless Chicken
- 키로삼육백 토제도시우렁잡 Fried Shrimp With Chitosan
- 퓨전국물 사철탕수육 Sweet Fruit Sour Pork
- 우거지 미소장국 Cabbage doensjang soup
- 야채볶음밥/죽미장양밥 Fried Rice With Vegetable
- 직화로 구운 일식초주네 direct-fired Japanese tsukune
- 전통호박크림소스 Sweet Pumpkin Porridge
- 수제소시지와 웨지감자 Sausage and Wedge Potatoes

다양한요리 VARIETY & HOT



그린빈스치킨스테이크

- 전통한방소갈비찜 Prime Traditional Ribs Stew
- 로스틱 단호박훈제오리 Pumpkin Smoked Duck
- 손살치킨 가라아게 Chinese Dishes Palbochae
- 키로삼육백 토제도시우렁잡 Fried Shrimp With Chitosan
- 야채볶음밥/죽미장양밥 Sweet Pumpkin Porridge
- 전통호박크림소스 Boneless Chicken
- 우거지 미소장국 Cabbage doensjang soup
- 수제소시지와 웨지감자 Contiment and Deliyakkizozou Sausage and Wedge Potatoes

씨푸드요리 SEAFOOD & COOL



말삭연어, 참치로얄

- 훈제연어와 케이퍼 Smoked Salmon & Capser
- 고급참치회와 가나시 Prime Tuna Sashimi
- 양동식 9급양양피요리 Yangjyangpi
- 한방국물과 새우젓소스 Glazed Pigs Feet
- 타우린풍부한 문어숙회 Parboiled Octopus
- Sushi With Shellfish Shrimp Sushu With Salmon Tuna
- 복합조개, 유부 새우로얄 Big shrimp cuisine
- 양자극대떡 참치타코스 Pycenyuk, Slices of Meat
- 출렁수정피/참치살무늬 Cuttlefish Shabushabu
- 출렁수정피/참치살무늬 Cuttlefish Shabushabu

씨푸드요리 SEAFOOD & COOL



타우린풍부한 참치숙회

- 훈제연어와 케이퍼 Smoked Salmon & Capser
- 고급참치회와 가나시 Prime Tuna Sashimi
- 양동식 9급양양피요리 Yangjyangpi
- 한방국물과 새우젓소스 Glazed Pigs Feet
- 타우린풍부한 문어숙회 Pycenyuk, Slices of Meat
- 양자극대떡 참치타코스 Sushu With Shellfish Shrimp
- 출렁수정피/참치살무늬 Cuttlefish Shabushabu
- 타우린풍부한 문어숙회 Parboiled Octopus
- 출렁수정피/참치살무늬 Big shrimp cuisine

한식요리 KOREAN FOODS



한방식민통김치

- 오색버섯은행복음 Fried Ginkgo With Mushroom
- 신선한 소고기육회 Fresh Shredded Beef
- 해파리 효소냉채와 거저소스 Sliced Jelly fish
- 미나리 홍어초무침 Raw Skate Of Korean Style
- 한정식야채김밥 Tradition Korean Kimchi
- 소고기버섯김치/탕양채 Korean Sweet Noodle
- 풍도라기무침/계절나물 Balloonflower Of Korean Style

한식요리 KOREAN FOODS



소고기버섯김치/탕양채

- 신선한 소고기육회 Fresh Shredded Beef
- 해파리 효소냉채와 거저소스 Healthy octopus with vinegar
- 미나리 홍어초무침 Raw Skate Of Korean Style
- 한정식야채김밥 Sliced jelly fish
- 한정식야채김밥 Kimbao & Kaeriporia roll
- 소고기버섯김치/탕양채 Balloonflower Of Korean Style
- 풍도라기무침/계절나물 Tradition Korean Kimchi
- 한정식야채김치 Assorted Pan-fried Delicacies
- 소고기버섯김치/탕양채 Korean Sweet Noodle
- 오색버섯은행복음 Fried Ginkgo With Mushroom

샐러드와 후식 SALAD & DESSERT



전통수정과/식혜

- 신선한 과일과일모듬 Seasons Fresh Fruits
- 발사믹 살몬샐러드 Balsamik Salmon salad
- 케이크엔젤샐러드 Cajun Tender Salad
- 전통고급갈떡모듬(다종) Traditional Rice Cake
- 고급조각케이크모듬(다종) Assorted Premium Cookies
- 전통수정과/식혜 Sweet Cinnamon Punch
- 비네그레트 크로슬로 Vinaigrette Kohlslow

샐러드와 후식 SALAD & DESSERT



발사믹 살몬샐러드

- 신선한 과일과일모듬 Seasons Fresh Fruits
- 케이크엔젤샐러드 Cajun Tender Salad
- 발사믹 살몬샐러드 Balsamik Salmon salad
- 전통고급갈떡모듬(다종) Assorted Premium Cookies
- 고급조각케이크모듬(다종) Traditional Rice Cake
- 전통수정과/식혜 Sweet Cinnamon Punch
- 비네그레트 크로슬로 Vinaigrette Kohlslow

IWC_스튜디오 촬영 *샘플 이미지 입니다.



IWC_예식장, 비품, 꽃장식, 신부대기실 *샘플 이미지 입니다.



식사 (답례품, 도시락, 뷔페) *샘플 이미지 입니다.



*브라이드온미와 동일업체



*브라이드온미와 동일업체



*뷔페 : 타 업체