

DREAM EAT GATERiNG®

“특별한 날 맛으로 감동을 선물하는 순간”

드림잇 케이터링 서비스 소개서

성 암 아트 홀



순서

TABLE OF CONTENTS



1. 드림잇 스튜디오 서비스 특징

2. 케이터링 형태

3. 케이터링 메뉴

4. 서비스 및 부가서비스



5. 이용 사례

6. 포트폴리오

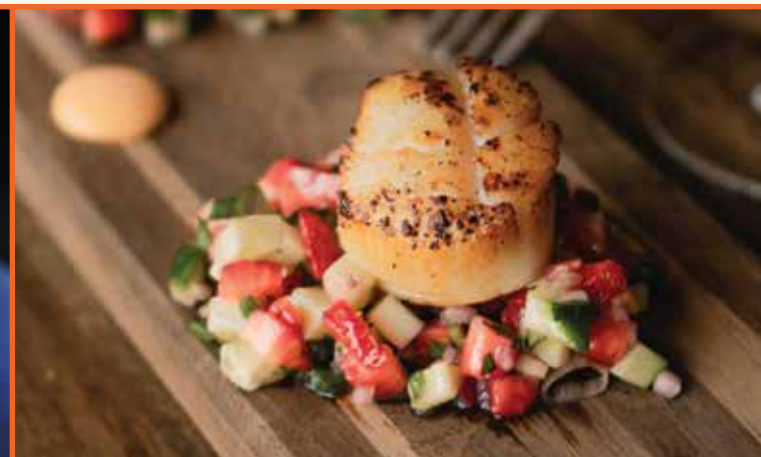
7. FAQ

8. 견적 문의



특별한 날의 음식 고민,
드림잇 스튜디오가 해결해 드릴게요

03





드림잇 팀 소개

ABOUT DREAMEAT TEAM

04



예운석 C.E.O

- 파인 다이닝 Owner Chef 출신
- 케이터링 업력 10년 이상
- 前 별진's (프렌치 파인다이닝) Owner Chef
- 前 서강8경 (프렌치 파인다이닝) Sous Chef
- 홍익대학교 경영대학원 졸업 (MBA)
- 경희사이버대학교 외식경영학과 졸업
- 백석예술대학교 호텔조리과 졸업



김다영 HEAD CHEF

- 5성급 특급호텔 출신
- 전 세계 요리 경험 有
- 前 신라,롯데호텔셰프
- 세계 요리 경연 대회 금메달 수상
- 양식, 한식, 중식, 일식 조리사 자격증 보유
- 한국호텔관광전문학교 조리학과 졸업



최희용 EXECUTIVE CHEF

- 호주 파인 다이닝 출신
- 케이터링, 이동급식 경험 多
- 前 플레이팅코퍼레이션 키친 총괄 본부장
- 前 Alex Kitchen Sous Chef (서울)
- 前 VENTUNO Sous Chef (호주 시드니)
- Evolution Hospitality Institute 졸업 (호주 시드니)



케이터링 서비스팀

FOOD STYLIST & FLORIST

서비스팀은 고객 응대 및
푸드 스타일링 전문가로 구성되어 있습니다.

- 前 라이브 쇼핑 방송 푸드 스타일링 경력자
- 前 케이터링 업체 푸드 스타일링 총괄자
- 前 강남 케이터링 업체 푸드 스타일리스트 경력자
- 방송푸드스타일리스트과 졸업자
- 한식, 양식, 일식 조리사 / 제과기능사 자격증 보유자

스페셜 케이터링 SPECIAL CATERING

파티, 창립 기념일, 시무식, 크리스마스 등 당신의 소중한 날을 더욱 빛내기 위해 준비됩니다.
이벤트 컨셉과 분위기에 딱 맞는 정교한 플레이팅으로, 잊지 못할 특별한 순간을 선사합니다.



05

박스 케이터링 BOX CATERING

세련된 디자인과 실용성을 겸비한 서비스로 간편하면서도 품격 있는 식사를 제공합니다. 행사나 모임의 규모와 성격에 맞춘 다양한 구성에 신선한 재료와 정성을 담은 요리로 고객 만족을 보장합니다.



조식 케이터링 BREAKFAST CATERING

간단한 다과, 샌드위치, 음료 중심으로 구성하여 속이 편안하고 건강한 하루를 시작할 수 있어요.



이벤트 박스 EVENT BOX

워크숍, 컨퍼런스, 아티스트 조공 선물 등 다양한 행사에 맞춰 핑거푸드, 디저트, 요리등을 세심하게 구성합니다. 행사의 성격과 분위기에 맞추어 구성으로 특별한 순간 품격과 정성을 더합니다.



06

단체 도시락 GROUP LUNCH BOX CATERING

대형 워크숍 및 사내행사에 적절한 단체 도시락으로 당일 제조한 음식을 신선하고 따뜻하게 유지하여, 최고의 품질로 고객께 제공해요!



이동 급식 서비스 MOBILE CATERING

고객이 원하는 장소에서 신선하고 정성 가득한 급식을 제공합니다. 당일조리한 건강한 음식을 깔끔하게 준비해 품질과 맛을 모두 담아내는 특별한 식사경험을 선사합니다.



양 식

2 만	3.5 만	5 만	8 만
•	시저 샐러드	치킨 시저 샐러드	그릭 샐러드
콜비 잭 치즈 스튜어	토마토 보코치니 스튜어	토마토 보코치니 스튜어	토마토 문어 세비체
토마토바질카나페	올리브 타프나드 카나페	올리브 타프나드 카나페	연어 크림치즈 카나페
•	•	하몽 브루스케타	하몽 브루스케타
알리오 올리오	바질 페스토 파스타	베이컨 포테이토 뇨끼	미트 치즈 라자냐
모듬 채소구이	모듬 채소구이	모듬 채소구이	모듬 채소구이
바베크 폭립	크리스피 삼겹	수비드 스테이크 w/ 와인 소스	수비드 스테이크 w/ 와인 소스
•	구운 채소	감바스 알아히요 w/ 구운빵	갈릭 버터 대하구이
•	•	치즈 트러플 아란치니	치즈 트러플 아란치니
수제 피클	수제 피클	수제피클	수제 피클
제철 과일	제철 과일	제철과일	생과일 크림 치즈 타르트
음료 or 주스	음료 or 주스	음료 or 주스	음료 or 주스
•	구움 과자 1종	구움 과자 2종	베리 파블로바

카 테 고 리

핑거푸드

단 가		2 만	3.5 만	5 만
상 세 구 성	샐러드	쉬림프 칵테일	쉬림프 칵테일	쉬림프 칵테일
	스큐어	콜비잭 치즈 스큐어	토마토 보코치니 스큐어	토마토 문어 세비체
	카나페	토마토 바질 카나페	하몽 브루스케타	연어 크림치즈 카나페
		.	연어 타르타르	하몽 브루스케타
	빵 & 밥	미니 크로와상 샌드위치	미니 크로와상 샌드위치	미니 크로와상 샌드위치
		케일 쌈밥	토핑 유부초밥	토핑 유부초밥
		.	.	비프 칠리 부리또
	디저트	제철 컵 과일	제철 컵 과일	생과일 크림치즈 타르트
		레몬 파운드 케이크	레몬 파운드 케이크	베리 파블로바
		.	판나코타	음료 or 주스

구분	메뉴명	구성	금액
이벤트 박스 라이트	핑거푸드	쉬림프 칵테일 / 토마토 치즈 캐나페	15,000
	샌드위치	미니 크로와상 샌드위치	
	음료 (택1)	주스 / 커피	
이벤트 박스 스탠다드	핑거푸드	쉬림프 칵테일 / 토마토 치즈 캐나페	25,000
	프라이 (택1)	아란치니 / 닭강정 / 버팔로 wing	
	라이스 (택1)	토핑유부초밥 2EA / 필라프	
	디저트 (택2~3)	티라미수 / 판나코타 / 화이트초코 마들렌 / 얼그레이 휘낭시에 / 과일	
	음료 (택1)	주스 / 커피 / 식혜 / 수정과	
이벤트 박스 프리미엄	핑거푸드	쉬림프 칵테일 / 토마토 치즈 캐나페	40,000
	프라이 (택1)	아란치니 / 닭강정 / 버팔로 wing	
	라이스 (택1)	토핑유부초밥 2EA / 필라프	
	메인류 (택1)	갈릭 버터 대하 구이 & 구운 채소 / 로티세리 치킨 & 구운 채소	
	디저트 (택4)	티라미수 / 판나코타 / 화이트초코 마들렌 / 얼그레이 휘낭시에 / 과일	
	음료 (택1)	주스 / 커피 / 식혜 / 수정과	

구분	메뉴명	구성	금액
디저트 박스 라이트	디저트 5종	화이트 초코 마들렌 / 미니 머핀 / 얼그레이 휘낭시에 / 에그타르트 / 미니마카롱	15,000
	음료 (택1)	주스 / 커피	
디저트 박스 프리미엄	디저트	화이트 초코 마들렌 / 과일 플래터 / 얼그레이 휘낭시에 / 떡 2종 / 판나코타 / 에그 타르트 / 미니 마카롱 & 머핀 / 당근 크림치즈 컵케익	25,000
	음료 (택1)	주스 / 커피	

구분	메뉴	구성	단가 (vat제외)
월드 푸드 박스	이탈리안	치즈 라구 파스타, 칼라마리 튀김, 베이컨 크림 뇨끼 등	25,000
	중 식	동파육, 어항가지, 고추 유린기, 어항동고, 유산슬 등	
	일 식	연어장, 붓가게 우동, 지라시 스시, 후또마끼, 각종 덮밥 등	
	멕시칸	타코, 치폴레 치킨, 칠리 쉬림프, 화이타 플래터, 치미창가 등	
	동남 아시아	파인애플 볶음밥, 그린 & 레드 커리, 껌승, 까오팻무쌈 등	
정찬 박스	소고기	메인메뉴 1종 (육류) + 세컨반찬 1종 (해산물) + 5종반찬 + 밥 + 국 + 샐러드 + 계절과일	30,000
	해산물	메인메뉴 1종 (해산물) + 세컨반찬 1종 (육류) + 5종반찬 + 밥 + 국 + 샐러드 + 계절과일	35,000
조공 박스	드림잇 조공 도시락	별도문의 (커스터마이징)	별도문의

항목		구 성	금 액
세팅비	박스 케이터링 세팅 (플레이트: 박스 형태)	테이블보, 소품, 꽃(조화), 집게, 일회용품(앞접시, 젓가락, 물티슈)	100,000
		꽃(생화) 진행 시	별도 문의
	플레이트 세팅 (플레이트: 접시 형태)	테이블보, 소품, 꽃(조화), 집게, 일회용품(앞접시, 젓가락, 물티슈)	200,000
		꽃(생화) 진행 시	별도 문의
출장비 (현장 운영비)	기본	2 시간	100,000
	추가	1 시간	50,000
	서울 근교 출장 시	추가 비용 발생	별도 문의
서비스 비용	케이터링 클리닝	케이터링 뒷정리 및 쓰레기 정리	무료
	박스 케이터링	박스 및 쓰레기 수거 (거리에 따라 가격 측정)	별도 문의
	도시락	도시락 뒷정리 및 음식물 수거	50,000
	리본 (이벤트 박스)	개수 당	개당 700
로고 브랜딩	픽 or 가렌드	기업 로고 및 문구를 만들어드립니다.	개당 500



드림잇 스튜디오 케이터링

구성원 모두의 만족을 위해 이런 서비스를 제공해요!

12



1. 맞춤 상담 서비스

어린이, 비건, 아티스트 등 특화 서비스는 물론
다양한 행사 성격 / 고객 성향에 따른 메뉴 변경 등
모든 요청에 친절히 상담 후 반영해요.



2. 배송 세팅 서비스

빠르고 안전한 배송을 위해 드림잇 스튜디오 팀이 직접 방문해요.
[박스/스페셜 케이터링]을 선택하신 경우, 협의에 따라
배송은 물론 현장 세팅/관리/사후 처리 서비스를 제공해요.



3. 사후 처리 서비스

이용 후 사용하신 포장 용기/음식물 쓰레기 등의
수거 서비스를 제공해요. (*부가서비스)



A-Z까지 친절한 상담에 정말 안심하고 감동했어요!

(중소기업 M사)

입사 후 케이터링 서비스를 처음 이용하는지라,
어찌 보면 매우 기초적이고 황당한 질문을 많이
했을 텐데도 천천히 하나하나 세심하게 설명해
주시고, 상담해 주셔서 너무 안심되고 감사했어요.

무엇보다 의사소통이 원활하니 저희가 원하는
바를 빠르게 구현할 수 있었고, 행사 당일 현장
연출부터 맛까지 모든 분들이
만족스러워하셨습니다!



모든 취향의 입맛, 성향을 센스 있게 구현하는 팀!

(엔터기업 A사)

하루 종일 진행되는 파티에, 비건인 팀원
주류까지 함께하는 행사라 메뉴 구성하기가 너무
힘들었는데, 고민되는 지점을 편하게 말할 수
있게 풀어내주셨어요.

결국 안주 메뉴, 비건 메뉴, 분식 메뉴, 한과, 떡,
과자 종류까지 저희가 원하는 걸 모두 맞춰서
세심하게 구성해 주시고 연출까지 많이 신경
써주셨어요!



구색 맞추기 메뉴 없이, 하나같이 실속 있고 맛있어요!

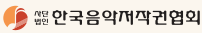
(패션기업 O사)

아티스트들은 공연 전 매우 예민하고 각자
취향이나 원하는 메뉴가 많이 달라요. 때로
팬분들에게 역조공을 드리기도 하죠.

큰 콘서트라, 아티스트와 스태프 도시락, 팬 선물,
아티스트 케이터링까지 굉장히 다양하고
복잡하게 부탁드렸는데도 요구사항을 모두 맞춰
주셨어요. 섬세하게 포장과 인쇄물, 현장
플레이팅까지 신경 써주셔서 모두가 다 함께
기분 좋은 공연을 마칠 수 있었습니다!

요즘 잘하는 기업들은 모두 드림잇 케이터링을 선택해요!

14



5,000개사 이상의 고객사, 250,000명 이상의 고객

Q 최소 주문 수량이 어떻게 되나요?

A 주문금액 50만원 이상이면
모든 메뉴 가능해요.

Q 모든 메뉴가 출장 세팅 가능한가요?

A 박스 케이터링, 스페셜 케이터링
출장 세팅은 부가 서비스로 이용
가능하며 별도 견적이 추가될 수
있어요.

Q 서비스 이용 후 남은 포장용기 /
음식물 쓰레기를 처리해 주실 수
있나요?

A 음식물 쓰레기 처리는 부가 서비스로
이용 가능해요.

Q 케이터링, 도시락 포장 시 행사명과
메세지를 기입할 수 있나요?

A 물론이에요. 원하시는 로고, 메시지
내용 등을 미리 전달해 주시면 포장
시 작업해요. 부가 서비스로
진행되고 있으니, 상담 시 자세한
요청 사항을 말씀해 주세요.

Q 환불 규정이 어떻게 되나요?

A 배송 요청일 7일 전 - 100% 환불
배송 요청일 5일 전 - 50% 환불



WEB SITE

www.dreameat.biz



E-MAIL

catering@dreameat.biz



INSTAGRAM

[@dreameat.catering](https://www.instagram.com/dreameat.catering)



KAKAO CHANNEL

드림잇 스튜디오

해당 아이콘을 클릭하시면 연결됩니다



DREAM EAT
GATERiNG®

Copyright by ©2025 DreamEAT Allrights Reserved.