

# GRAND MERCURE

BANGKOK ATRIUM

## NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

### Welcome Drink

Mulled Cider or Rum Punch  
ไซเดอร์ร้อน หรือ รัมพUNCH  
Canape platter on the table  
คานาเป้แพเลตเตอร์

### Salad

Selection of Garden green  
Mixed Lettuce leaves, cherry tomato, carrot, cucumber Turnip, corn, beetroot, broccoli, sautéed mushrooms, roasted pumpkin  
สลัดผักใบ มะเขือเทศราชินี แครอทแตงกวา หัวไชเท้า ข้าวโพด หัวบีท บรอกโคลี เห็ดผัด ฟักทองอบ

### Condiments

Lemon wedges, Bacon bits, Garlic croutons, Anchovy fillet, onion rings, chilli, capers, olives มะนาวซีก เบคอนบิทซ์ คุรุดทองระเทียม แองโชวี หอมวง พริก เคเปอร์ มะกอก

### Dressing, vinegar & oil

Balsamic vinaigrette, Marie rose dressing, Caesar dressing, House dressing  
บัลซามิกวินิเกรต น้ำสลัดแมรี่โรส น้ำสลัดซีซาร์ น้ำสลัดเฮาส์

### Smoked and Cured

Pork ham แรมหมู  
Roasted chicken breast อกไก่อบ  
Roast beef with cherry tomatoes เนื้ออกบีทมะเขือเทศราชินี  
Assorted cured and dried meat and sausage selection เนื้ออบ เนื้อแห้งและไส้กรอกนานาชนิด  
Smoked duck breast อกเป็ดรมควัน

### Condiments

Homemade preserves แยมโฮมเมด  
Mustards, Pickles, Marinated vegetables มัสตาร์ด แดงกวาดอง ผักดอง

### Terrine, Cheese & Bread Display

Chicken pate with brandy and dried fruits ปาเต้ไก่กับบรันดีและผลไม้แห้ง  
Pork & chicken terrine เทอรินหมูและไก่  
Seafood Terrine ซีฟู้ดเทอริน  
Vegetable terrine เทอรินผัก  
Potted chicken liver mousse มูสตับไก่ในโถ  
Foie gras terrine เทอรินตับห่าน  
Duck rilette ริเยตต์เป็ด  
Chicken galantine with marinated fruits ไก่กานแองดีนกับผลไม้ดอง

### Artisan cheese selection (Minimum 5 type)

### Condiments

Honey selection น้ำผึ้ง  
Green and black olives มะกอกเขียวและดำ  
Gherkins แดงกวาดอง  
Pickles ผักดอง  
Butter เนย  
Jam, nuts, dried fruits, crackers แยมถั่วผลไม้แห้งแครกเกอร์

### Bakers Artisan Bread Display

Home baked baker's bread selection ขนมปังอบ  
10 types of bread loaf, (plus focaccia, lavosh, grissini) ขนมปังโลฟ 10 ชนิดรวมฟอกาเซียลาวอชกริชซินี  
6 types of bread rolls ขนมปังก้อน 6 ชนิด  
Laugen Stangen เลาเกนสแตงเจน  
Grüttibänz กริตตีบานซ์

### International Salad & Appetizer

Mini salad cup with smoked salmon มินิสลัดกับแซลมอนรมควัน  
Quinoa salad cup with roasted chicken สลัดควินัวกับไก่ย่าง  
Roasted apple salad with brandy marinated raisin สลัดแอปเปิ้ลอบกับลูกเกดหมักบรันดี  
Heirloom tomato salad with mozzarella cheese สลัดมะเขือเทศแฮร์ลูมกับชีสมอสซาเรลลา  
Exotic fruit salad with aged balsamic dressing สลัดผลไม้กับน้ำสลัดบัลซามิกอบ  
Roasted baby potato salad with gherkin and bacon bits สลัดมันฝรั่งเล็กอบกับแตงทองและเบคอนบิทซ์  
Roasted vegetable with honey dressing ผักย่างกับน้ำสลัดน้ำผึ้ง  
Roasted beetroot salad with goat cheese crumble สลัดหัวบีทย่างกับชีสมบเพะ  
Asparagus and radish salad สลัดหน่อไม้ฝรั่งกับแรดิซ  
Soba noodle and vegetable salad with duck breast สลัดโซบะกับผักและอกเป็ด

### Thai Salad

Som Tam, spicy papaya salad ส้มตำ  
Yum Woon Sen Talay, Spicy glass noodle salad with seafood ยำวุ้นเส้นทะเล  
Yum Tua Plo, spicy wing bean salad ยำถั่วพู  
Tuna Nam Tok, spicy tuna salad น้ำตกทูน่า  
Spicy lotus root salad ยำหลมบัว  
Mieng Kam เมี่ยงคำ  
Palm heart salad with salmon ยำยอดมะพร้าวอ่อนกับแซลมอน

### Chilled soups and shooter

Honey flavored beetroot shooter ชูตเตอร์หัวบีทกรสน้ำผึ้ง  
Mint flavored cucumber gazpacho ภาซปาโชแตงกวาสระและเหม็น  
Tom Yum shooter ชูตเตอร์ต้มยำ

### Seafood on Ice

6 Types of Marinated fish fillet (Gravlax) with condiments ปลาหมัก 6 ชนิด (กรฟลักซ์)กับเครื่องเคียง  
Smoked Norwegian salmon แซลมอนนอร์เวย์รมควัน  
Poached fish fillet เนื้อปลาลวก  
Pooched shrimps with herb dressing กุ้งลวกกับน้ำจิ้มสมุนไพร  
Marinated mussel หอยแมลงภู่หมัก  
Seafood salad สลัดซีฟู้ด  
Pickled saba fish ปลาซาบะดอง  
Olive oil poached squid salad with bell pepper confit สลัดหมึกลวกน้ำมันกับพริกหวานดอง  
Orange and cinnamon flavored king mackerel ceviche เซวิชปลาคิงแมกเคอเรลรสส้มและอบเซย  
Grilled octopus salad with cherry tomatoes สลัดหมึกย่างกับมะเขือเทศราชินี  
Dressed whole salmon trout แซลมอนเทราท์ทรงเครื่อง  
Selection of freshly shucked Oyster หอยนางรมสด

### Condiments

Capers, Lime wedges, Horseradish cream, Cocktail onion, Honey Mustard  
เคเปอร์ มะนาวซีก ฮอรัธาดีชครีม หอมคอกเทล น้ำผึ้ง มัสตาร์ด

### Sushi and Sashimi Station

Assorted Sushi and Sashimi ซูชิและซาซิมิ

### Condiments

Japanese pickle, Pickle seaweed, Wakame salad, Wasabi, Soya sauce, Pickle ginger แดงกวาญี่ปุ่นดอง สาหร่ายดอง สลัดสาหร่ายวากาเมะ วาซาบิ โชยุซังดอง

### Hot Soup

Truffle flavored wild mushroom with roasted bread crouton soup ซุปเห็ดทรัฟเฟิลกับขนมปังคุดดองอบ  
Tom Kha Gung ต้มยำกุ้ง

### Hot Soup

Truffle flavored wild mushroom with roasted bread crouton soup ซุปเห็ดทรัฟเฟิลกับขนมปังคุดดองอบ  
Tom Kha Gung ต้มยำกุ้ง

### Carving Station

Whole roasted Australian wagyu rib eye with Yorkshire pudding เนื้อริบอายออสเตรเลียเสียบกับยอร์กเชียร์พุดดิ้ง  
Whole roasted pork leg ขาหมูอบ  
Truffle oil roasted free-range chicken ไก่ย่างน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล  
Citrus roasted Atlantic cod loin เนื้อปลาคอด แอดแลนติกอบรสส้ม  
Roasted lamb leg ขาแกะย่าง  
Thai spice roasted pork neck burger เบอร์เกอร์สันคอหมูย่างรสเครื่องเทศไทย  
Salmon fillet coulibiac พายแซลมอนสโตลส์รัสเซีย  
South Indian style spiced whole roasted king mackerel ปลาคิงแมกเคอเรลย่างกับเครื่องเทศอินเดียใต้

### Sauces

Béarnaise sauce, herb gravy, red wine sauce, truffle mayonnaise  
ซอสเบียร์เนส เกรวี่สมุนไพร ซอสไวน์แดง ทรัฟเฟิลมายองเนส

### BBQ Station

Grilled chicken breast อกไก่ย่าง  
Mustard marinated pork steak สเต็กหมูหมักมัสตาร์ด  
Thai spice marinated fish medallion ปลาซิมหมักเครื่องเทศไทย  
Angus beef medallion เนื้อสันในวัวแองกัส  
Herb marinated lamb chop ซีโรงแกะหมักสมุนไพรแอมบ์ชอป  
Grilled prawn กุ้งย่าง  
Chicken and pork sausages ไส้กรอกหมูและไก่

### Condiments

Garlic sauce, Mushroom jus pepper sauce, selection of chili dip, Piri piri sauce, bbq sauce  
ซอสกระเทียม ซอสเห็ด ซอสพริกไทย ซอสพริกนานาชนิด ซอสปิริปิริ ซอสบาร์บิคิว

### Pasta Station

Assorted pasta station พาสตาชนิดต่างๆ

### Choice of pasta sauce

Tomato sauce ซอสมะเขือเทศ  
Bolognese sauce ซอสเนื้อ  
Aglio e Olio sauce ซอสผัดน้ำมันมะกอกและกระเทียม

### Main Dishes

#### Non-Veg

Beef medallion with truffled potato mash and mushroom sauce เนื้อสันในกับมันบดสกริฟเฟิลและซอสเห็ด  
Seafood thermidor ซีฟู้ดเทอร์มิดอร์  
Pork stew with mushrooms สตูว์หมูกับเห็ด  
Oven roasted duck breast with baby carrots, red wine pears and onion-orange sauce อบเป็ดอบกับเบบี้แครอทสาลีตุ๋นไวน์แดงและซอสหอมใหญ่ - ส้ม  
Grilled fish fillet with caper and dill sauce ปลาย่างกับซอสเตปเปอร์และผักชีลาว

#### Vegetable & Side Dish Station

Lemon sauced green beans ผักถั่วหวานซอสมะนาว  
Maple syrup roasted vegetable with whole garlic and herbs ผักย่างน้ำเชื่อมเมเปิลกับกระเทียมหัวและสมุนไพร  
Potato gratin with mushrooms มันฝรั่งอบกับเห็ด  
Truffle oil flavoured mashed potato มันบดรสน้ำมันทรัฟเฟิล  
Chimichurri roasted pineapple สับปะรดย่างซอสชิบิซุริ  
Garlic roasted potatoesมันฝรั่งอบกระเทียม

#### Asian Section

##### Live Station

Pad Thai ผัดไทย  
Hoi Tod หอยทอด

##### Main Dishes

#### Non-Veg

Chicken green curry with khamon chin เกียงเขียวหวานไก่กับขนมจีน  
Chicken with cashew nut ไข่ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
Duck Palo เป็ดพะโล้  
Seafood with peppercorn and herb ซีฟู้ดกับพริกไทยและสมุนไพร  
Steamed fish with lemon-chili sauce ปลาึ่งมะนาว  
Assorted Dim Sum ต้มยำต่าง ๆ

#### Vegetable & Side Dishes

#### Non-Veg

Stir fried vegetable ผัดผักรวม  
Broccoli with oyster mushroom บรอกโคลีผัดเห็ดหอม

#### Rice

Steamed Jasmine rice ข้าวสวยหอมมะลิ  
Pineapple fried rice ข้าวผัดสับปะรด  
Crab fried rice ข้าวผัดปู

#### Indian Dishes

##### Live Tandoor

Tandoori Chicken ไก่แกงดูริ

##### On the Buffet

Champaran Mutton ชัมพารานมัตตอน  
Dum Ka Murgh (Chicken) ต้มคาเมอร์ก (ไก่)  
Kolkata Chicken Biryani บริยานีไก่กอลคัตตา  
Lehsooni Dal tadka ตากถั่วถั่ว  
Kadhai Paneer ภาโตปานีร์  
Subz Miloni ซับส์มิลอนี

##### Live Indian Breads

Naan, Garlic Naan, Stuffed Kulcha  
นานนานกระเทียม กุลชಾಯัดไส้

#### Dessert Station

Orange Savarin cake เค้กชาวาแรงแรสนส้ม  
Raspberry pistachio cake เค้กราสเบอร์รี่พิสตาชิโอ  
Macaroon มาการอง  
New year cupcake คัพเค้กปีใหม่  
Fresh fruit cone ผลไม้ใบทราย  
Strawberry Choux cream ชูว์ครีมสตอเบอร์รี่  
Mini carrot Gugelhupf กูเกิลฮัพพ์แคโรท  
Mango mousse shot มูสมะม่วงชอต  
Red velvet brownie บราวน์ี่เรดเวลเวท  
Raspberry mousse มูสราสเบอร์รี่  
Chocolate Praline ช็อกโกแลตพราลีน  
Red velvet cake เค้กเรดเวลเวท  
Pavlova fresh fruit พาฟโลวาผลไม้สด  
Fresh fruit tartlet ทาร์ตผลไม้สด  
Burnt Basque cheesecake ชีสเค้กหน้าไหม้  
White chocolate cake เค้กช็อกโกแลตขาว  
American cheesecake ชีสเค้กสไตล์อเมริกัน  
Strawberry short cake สตรอว์เบอร์รี่ชอร์ตเค้ก  
Lychee & raspberry mille-feuille มิลเฟอว์ลีนชีสราสเบอร์รี่  
Berry rain drop วั่นหยดน้ำเบอร์รี่  
Raspberry Lamingtons cake ราสเบอร์รี่ลามิงตันเค้ก