

GRAND MERCURE
BANGKOK ATRIUM

CHRISTMAS GALA DINNER BUFFET

6:00 PM – 10:00 PM | THB 1,299 PER PERSON



1880 New Petchburi Road, Bang Kapi, Huai Kwang, Bangkok 10310, Thailand
T. +66 2 718 2000 | HCOY8@accor.com | grandmercurebangkokatrium.com | all.accor.com

MENU

Welcome Drink

Mulled Wine (Glühwein) ไวน์ร้อน
Eggnog นมไข่ร้อน

Salad

Selection of Garden Green ผักสด
Mixed lettuce leaves, cherry tomato, carrot, cucumber
Turnip, corn, beetroot, broccoli, sautéed mushrooms,
roasted pumpkin
ผักกาด, มะเขือเทศเชอร์รี่, แครอท, แดงกวา หัวผักกาด,
ข้าวโพด, บัทรุก, บรอกโคลี, เห็ดผัด, ฟักทองอบ

Condiments

Lemon wedges, Bacon bits, Garlic croutons, Anchovy fillet,
Onion rings, Chili, Capers, Olives
เครื่องเคียง มะนาว, เบคอนกรอบ, ขนมปังกรอบกระเทียม, ปลายะดัก, หอมทอด,
พริก, เคเปอร์, มะกอก
Dressing, Vinegar & Oil
Balsamic Vinaigrette, Marie Rose Dressing, Caesar Dressing,
House Dressing
น้ำสลัด บัลซามิกวินิเกรต, น้ำสลัดมารีโรส, น้ำสลัดซีซาร์, น้ำสลัดสูตรพิเศษ

Smoked and Cured

Pork Ham (Pork Neck) แฮม
Roasted Chicken Breast อกไก่อบ
Roast Beef with Cherry Tomatoes เนื้ออบกับมะเขือเทศเชอร์รี่
Assorted Cured and Dried Meat and Sausage Selection
เนื้อและไส้กรอกรมควัน
Assorted Cold Cuts ไส้คัต
Homemade Pastrami พาสตรามีโฮมเมด
Air-Dried Duck Breast อกเป็ดแห้ง

Condiments

Homemade Preserves, Mustards, Pickles, Marinated
Vegetables
เครื่องเคียง
ผลไม้ดองโฮมเมด, มัสตาร์ด, ผักดอง, ผักหมัก

Terrine & Pâté

Chicken Pâté with Brandy and Dried Fruits
พาเต้ไก่ผสมบรันดีและผลไม้แห้ง
Pork & Chicken Terrine เทอรินหมูกับไก่
Seafood Terrine เทอรินซีฟู้ด
Vegetable Terrine เทอรินผัก
Gugelhupf Terrine เทอรินกุเกิลฮุฟ
Mousse Shooter มูสในแก้วช็อต
Potted Chicken Liver Mousse มูสดับไก่ในถ้วย
Duck Rillettes รีเลตต์เป็ด
Pork Rillettes รีเลตต์หมู
Chicken Galantine with Marinated Fruits กาองตินไก่กับผลไม้หมัก
Stuffed Suckling Pig หมูหันยัดไส้
Foie Gras Terrine เทอรินฟัวกราส์

Cheese

Artisan Cheese Selection (Minimum 25 types) ชีสกว่า 25 ชนิด
Homemade Flavoured Brie Cheese บรีชีสโฮมเมด
Cream Cheese Cake with Vegetable Shavings, Berries and
Microgreens เค้กชีสครีมกับผักซอย เบอรี่ และไมโครกรีน
Stuffed Fig มะเดื่อยัดไส้

Condiments

Honey Selection น้ำผึ้งหลากชนิด
Green and Black Olives มะกอกเขียวและดำ
Gherkins แดงกวาดอง
Pickles ผักดอง
Butter เนย
Jam, Nuts, Dried Fruits, Crackers แยม ถั่ว ผลไม้แห้ง แครกเกอร์

Bakers Artisan Bread Display

Home-baked baker's bread selection ขนมปังอบ
10 types of bread loaf (plus focaccia, lavosh, grissini)
ขนมปัง 10 ชนิด รวมโฟคาเซีย ลาวอช และกริสซีนี
6 types of bread rolls ขนมปังโรล 6 ชนิด
Laugen Stangen ลาวเกินสแตงเก้
Grittibänz กริตตีเบนซ์ (ขนมปังรูปคนเทศกาลคริสต์มาสสวิส)

International Salad & Appetizer สลัดและอาหารเรียกน้ำย่อยนานาชาติ
Compressed Melon Salad with Olive Oil สลัดเมลอนกับน้ำมันมะกอก
Roasted Tomato with Balsamic มะเขือเทศอบกับบัลซามิก
Apple Salad with Grapes and Raisins สลัดแอปเปิ้ลกับองุ่นและลูกเกด
Green Bean Salad with Sun-dried Tomatoes
สลัดถั่วแขกกับมะเขือเทศอบแห้ง
Maple Roasted Vegetables with Nuts ผักอบขอส่น้ำเชื่อมเมเปิ้ลและถั่ว
Herb Roasted Beetroot Salad with Fresh Herbs
บัทรุกอบกับสมุนไพรสด
Orange-flavoured German Potato Salad
with Gherkin and Bacon Bits
สลัดมันฝรั่งเยอรมันกลิ่นส้ม เสร์ฟกับแดงกวาดองและเบคอนกรอบ
Baby Carrot Salad with Chestnuts, Raisins and Ricotta Cheese
สลัดแครอทกับเกาลัด ลูกเกด และริคอตต้าชีส
Pasta Salad with Stuffing Crumbles and Pomegranate Seeds
สลัดพาสต้ากับครีมเบียร์และเมล็ดทับทิม
Rocket Salad with Glazed Figs, Nuts and Goat Cheese
สลัดร็อกเก็ตกับมะเดื่อเคลือบน้ำตาล ถั่ว และชีสมันแพะ
Christmas Wreath Salad with Compressed Melon, Roasted
Vegetables, Berries, Parmesan Shavings and Balsamic Glace
สลัดพวงองุ่นแบบคริสต์มาส เมลอน ผักอบ ผลไม้เบอร์รี่
พามาซานชูด และบัลซามิกกลาส
Vegetable Antipasti Platter จานรวมผักองุ่นปาสตี
Salmon-Mango Tartar with Avocado and Wasabi Foam
การ์ตาร์แซลมอนมะม่วงกับอะโวคาโดและโฟมวาซาบิ
Peach and Fig Salad with Iberico Ham
สลัดพีชและมะเดื่อ เสร์ฟกับแฮมอิเบอริโก



MENU

Thai Salad สลัดสโตร์ไทย

Som Tam ส้มตำ

Yum Woon Sen Talay ยำวุ้นเส้นทะเล

Yum Som O ยำส้มโอ

Yum Pak Boong Grob ยำผักบุ้งกรอบ

Nam Prik Station น้ำพริก

Selection of traditional Thai dips with condiments น้ำพริกพร้อมเครื่องเคียง

Chilled Soups & Shooters ซุปเย็นและชูตเตอร์

Honey and Cinnamon Flavored Tomato Gazpacho
ก๊วยปาโซมะเขือเทศแต่งกลิ่นน้ำผึ้งและอบเชย

Papaya Shooter ชูตเตอร์มะละกอ

Seafood on Ice ซีฟู้ดออนไอซ์

6 Types of Marinated Fish Fillet (Gravadlax) with Condiments
แซลมอนหมัก 6 แบบ พร้อมเครื่องเคียง

Smoked Norwegian Salmon
แซลมอนนอร์เวย์รมควัน

Poached Fish Fillet
ปลาต้ม

Poached Shrimps with Herb Dressing
กุ้งลวกเสิร์ฟกับน้ำสลัดสมุนไพร

Marinated Mussel
หอยแมลงภู่ น้ำหมัก

Seafood Salad
สลัดซีฟู้ด

Pickled Saba Fish
ปลาซาบะดอง

Olive Oil Poached Squid Salad with Bell Pepper Confit
สลัดปลาหมึกในน้ำมันมะกอกกับพริกหวานอบ

Orange and Cinnamon Flavored King Mackerel Ceviche
เซวิชปลาทูรอส้มและอบเชย

Grilled Octopus Salad with Cherry Tomatoes
สลัดปลาหมึกย่างกับมะเขือเทศเชอร์รี่

Dressed Whole Salmon Trout
แซลมอนเทราต์ทั้งตัวจัดแต่งพร้อมเสิร์ฟ

Selection of Freshly Shucked Oyster
หอยนางรมสดเปิดใหม่

Condiments เครื่องเคียง

Capers, Lime Wedges, Horseradish Cream,
Cocktail Onion, Honey Mustard
เคเปอร์, มะนาวฝาน, ครีมฮอร์สแรดิช, หอมค็อกเทล, อันนีมัสตาร์ด

Sushi and Sashimi Station ซูชิและซาซิมิ

Assorted Sushi and Sashimi ซูชิ/ซาซิมิ

Cold Mini-Soba Salad
สลัดโซบะเย็น

Condiments เครื่องเคียง

Japanese pickle, Pickled seaweed, Wakame salad,
Wasabi, Soy sauce, Pickled ginger
ผักดองญี่ปุ่น, สาหร่ายดอง, สลัดวากาเมะ, วาซาบิ, ซอสถั่วเหลือง, ซิงตอง

Hot Soup
ซุป

Cinnamon Flavored Carrot Soup with Roasted
Almonds and Crispy Focaccia Croutons
ซุปแครอทใส่อบเชย เสิร์ฟกับอัลมอนด์อบ และขนมปังกรอบฟอกาเซีย

Christmas Pie Corner พายคริสต์มาส

Chicken and Vegetable Stew Pie
พายไก่กับผัก

Pork Pie with Dried Fruits and Nuts
พายหมูกับผลไม้แห้งและถั่ว

Spinach, Pumpkin and Mushroom Pie
พายผักโขม ฟักทอง และเห็ด

Seafood Thermidor Casserole-Pie
พายซีฟู้ดเทอร์มิดอร์

Baked Camembert in Bread Crown
ชีสคาเบียร์อบในคราวน้ขนมปัง

Beef Goulash Pie
พายบีฟกูลาช

Holy Night Cheese Burger
เบอร์เกอร์ชีส "Holy Night" (ไก่จวงสโลซ์, กล้วยปลีแดง, หอมคาราเมล, มันฝรั่ง, เห็ด, ซอสแครนเบอร์รี่, ร็อกเก็ตสลัด)

Cauliflower Pie
พายดอกกะหล่ำ

Traditional Christmas Carving Station
สถานีแกะสลักอาหารคริสต์มาสแบบดั้งเดิม

GRAND MERCURE

BANGKOK ATRIUM

MENU

Whole Roasted Christmas Turkey
ไก่งวงอบ

Honey and Christmas Spice Roasted Pork Neck
คอหมูอบน้ำผึ้งและเครื่องเทศคริสต์มาส

Pork Roast Baked in Bread Dough
หมูอบในแป้งขนมปัง

Christmas Pork Crown Roast with Dried Fruits
หมูอบพร้อมผลไม้อบแห้ง

Slow Roasted Beef Rib Eye with Yorkshire Pudding
เนื้อวัวริบอายอบ เสิร์ฟพร้อมพุดดิ้งยอร์กเชียร์

Whole Roasted Chicken in Salt Crust
ไก่อบทั้งตัวในเกลือ

Fish in Salt Crust
ปลาอบเกลือ

Honey Ham
แฮมน้ำผึ้ง

Beef Wellington
บีฟเวลลิงตัน

Whole Roasted Lamb Leg
ขาแกะอบ

Whole Baked Salmon Fillet with Oranges,
Christmas Spice and Sherry
แซลมอนอบ เสิร์ฟกับส้ม เครื่องเทศคริสต์มาส และเชอร์รี่

Sauces ซอส

Cranberry sauce
ซอสแครนเบอร์รี่

Giblet gravy
น้ำเกรวี่

Apple sauce
ซอสแอปเปิ้ล

Béarnaise sauce
ซอสแบร์เนส

Herb gravy
น้ำเกรวี่สมุนไพร

Truffle mayonnaise
มายองเนสเห็ดทรัฟเฟิล

Sides เครื่องเคียง

Roasted Brussels sprouts with smoked crispy bacon
and dried cranberries
กะหล่ำดาวอบกับเบคอนกรอบรมควันและแครนเบอร์รี่อบแห้ง

Glazed pumpkin wedges with vanilla butter
ฟักทองเคลือบเนยวานิลลา

Stuffing เมนูดี้

Red wine braised red cabbage with cranberries
กะหล่ำปลีแดงตุ๋นไวน์แดงกับแครนเบอร์รี่

Roasted cabbage wheels with roasted nuts
กะหล่ำปลีย่าง เสิร์ฟพร้อมถั่วอบ

Live Stations Cheese Fondue Station ชีสฟองดู

Traditional Swiss cheese fondue with house cheese mixture
ชีสฟองดูสวิส

Chestnut Station เกาลัด
Fresh roasted chestnuts
เกาลัดคั่วสดใหม่

BBQ Station บาร์บีคิว

Christmas spicy grilled chicken breast
อกไก่ย่างเครื่องเทศคริสต์มาส

Pork steak
สเต็กหมู

Thai spice marinated fish medallion
ปลาย่างหมักเครื่องเทศไทย

Angus beef medallion
เนื้อแองกัสแบบเมดาเลียน

Chicken and pork sausages
ไส้กรอกไก่และหมู

Condiment เครื่องเคียง

Garlic sauce
ซอสกระเทียม

Mushroom jus
ซอสมะเขือเทศเห็ด

Pepper sauce
ซอสพริกไทย

Selection of chili dip
น้ำจิ้มพริกหลากหลาย



MENU

Piri piri sauce
ซอสพริพริ

BBQ sauce
ซอสบาร์บีคิว

Main Dishes จานหลัก

Non-Veg อาหารเนื้อสัตว์

Confit duck leg with charred pineapples, roasted baby potatoes and cranberry sauce
ขาเป็ดตุ๋น เสิร์ฟพร้อมสับปะรดย่าง มันฝรั่งอบ และซอสแครนเบอร์รี่

Grilled beef medallion with Iberico and tomato crust, green beans, mashed potato and pepper sauce
เนื้อวัวเมตาเลียนย่าง เสิร์ฟกับอิเบริโกและคริสต์มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว มันบด และซอสพริกไทย

Grilled lamb chop on sautéed mushrooms
ซี่โครงแกะย่าง เสิร์ฟบนเห็ดผัด

Whole roasted cod fish fillet in roof tile
ปลาคอดย่าง

Boeuf Bourguignon with vegetable and red wine pears
เนื้อตุ๋นไวน์แดงแบบฝรั่งเศส กับผักและลูกแพร์ตุ๋นไวน์แดง

Braised beef short rib with gnocchi Romaine
ซี่โครงเนื้ออบ เสิร์ฟกับน็อกกีแบบโรมัน

Chicken roulade with Christmas vegetable and mushroom sauce
ไก่ม้วนไส้ผักคริสต์มาส และซอสเห็ด

Pork roulade
หมูม้วนอบ

Sauerbraten with roasted potatoes and sautéed vegetables
เนื้อดองแบบเยอรมัน เสิร์ฟกับมันฝรั่งอบและผักผัด

Vegetable & Side Dish Station ผักและเครื่องเคียง

Sautéed green beans with grilled lemon, oranges, raisins and roasted cinnamon sticks
ถั่วฝักยาวผัด เสิร์ฟกับเลมอนย่าง ส้ม ลูกเกด และอบเชย

Sautéed seasonal vegetables with nuts
ผัดผักกับถั่ว

Honey roasted beetroot with chestnuts
บีทรูทอบน้ำผึ้งกับเกาลัด

Maple syrup roasted vegetables with whole garlic and herbs
ผักอบน้ำเชื่อมเมเปิล กับกระเทียมและสมุนไพร

Potato gratin with mushrooms
มันฝรั่งอบชีสกับเห็ด

Nutmeg flavored mashed potato
มันบดรสจันทน์เทศ

Hasselback potatoes
มันฝรั่งฮาสเซลแบ็ค

Duck fat roasted potatoes
มันฝรั่งอบไขมันเป็ด

Spätzle
ซแพทเซิล

Vegetables in the salt crust
ผักอบในเกลือ

Cauliflower and goat cheese gratin
ดอกกะหล่ำอบชีสนมแพะ

Gnocchi Romaine
น็อกกีแบบโรมัน

Roasted pumpkin stuffed with chestnuts, mascarpone, spinach and rice
ฟักทองอบยัดไส้เกาลัด มาสคาร์โปเน ผักโขม และข้าว

Pasta Station พาสต้า

Fresh ravioli
ราวีโอลี่

Choice of pasta sauce

Tomato sauce
ซอสมะเขือเทศ

Bolognese sauce
ซอสโบโลเนส

Aglio e Olio sauce
ซอสกระเทียมและน้ำมันมะกอก

Asian Section อาหารเอเชีย

Live Station

Pad Thai ผัดไทย

Khanom Jeen Station

Individual portion served in traditional pinto boxes and bamboo trunk Seafood, chicken, vegetable
ขนมจีน เสิร์ฟในปั้นโตและกระบอกจากไม้ไผ่ มีทั้งอาหารทะเล ไก่ และผัก

Khao Soy Station

Northern style curry with chicken and traditional condiments
ข้าวซอยไก่พร้อมเครื่องเคียง

GRAND MERCURE

BANGKOK ATRIUM

MENU

Main Dishes – Non-Veg จานหลัก – เนื้อสัตว์

Chicken green curry แกงเขียวหวานไก่

Por Palo porkพะโล้หมู

Fish sweet and sour ปลาเปรี้ยวหวาน

Steamed squid with lemon chili sauce
ปลาหมึกนึ่งมะนาว

Singaporean style blue swimmer crab
ปูน้ำสิงคโปร์

Vegetable ผัก

Stir fried vegetable ผัดผักรวม
Broccoli with oyster mushroom บรอกโคลีผัดเห็ดหอม

Rice ข้าว

Steamed Jasmine rice ข้าวหอมมะลิ

Fried riceข้าวผัด

Indian Dishes อาหารอินเดีย

Starter

Chicken Tangdi Kebab
ไก่ต๋นทีเคบับ

Main

Kashmiri chicken Rogan josh
ไก่โรแกนโจชแบบแคชเมียร์

Paneer Lawanglatika
พาเนียร์ลาวังลาติก้า

Rice

Lamb Yakhni Pulao
ข้าวยาคหนีพลาวเนื้อแกะ

Bread

Taftaan ขนมปังอินเดีย

Dessert Station ของหวาน

Christmas Stollen
สโตลเลน

Christmas Ginger bread
ขนมปังขิง

Panettone
ขนมปังเน้ตโตน

Yogurt Strawberry mousse
มูสโยเกิร์ตสตรอเบอร์รี่

Chocolate praline
ช็อกโกแลตพราลีน

Raspberry Macaroon
มาการองราสปีเบอร์รี่

Raspberry Green tea Croissant
ครัวซองต์ชาเขียวราสปีเบอร์รี่

Pistachio Macaroon
มาการองพิสตาชิโอ

Christmas Pudding
พุดดิ้งคริสต์มาส

Yule Log Cake
เค้กขอนไม้

Fruit cake
ฟรุตเค้ก

Pavlova fresh fruit
พัฟโฟวากับผลไม้สด

King cake
คิงเค้ก

Christmas Japanese cheese cake
ชีสเค้กญี่ปุ่นคริสต์มาส

Christmas Tree Cookie
คุกกี้ต้นคริสต์มาส

Christmas Red velvet cake
เค้กเรดเวลเวตคริสต์มาส

Christmas mince pies
พายผลไม้คริสต์มาส

Christmas Cup cake
คัพเค้กคริสต์มาส

Fresh Fruit Cone
โคนผลไม้สด

Linzer tart
ทาร์ตลินเซอร์

Black forest Cake
เค้กแบล็คฟอเรสต์

Gugelhupf
เค้กกูเกลฮัพฟ

Christmas toffee apples on the stick
แอปเปิ้ลเคลือบคาราเมล

English Christmas Cake
เค้กคริสต์มาสแบบอังกฤษ



MENU

Gingerbread Tart
ทาร์ตขนมปังขิง

Christmas Cookie Basket
ตะกร้าคุกกี้คริสต์มาส

Vanillekipferl
คุกกี้วานิลลาเคอร์เฟอร์

Gebrannte mandeln
อัลมอนด์เคลือบน้ำตาล

Biscotti
บิสคอตตี

Anis Chräbeli
คุกกี้กลิ่นโป๊ยกั๊ก

Amaretti Cookie
คุกกี้アマเร็ตตี

Basler Brunsli
บราวน์บาเซีย

Basler Leckerli
ขนมเล็กเกอร์ลี

Mailänderli
คุกกี้ไมแลนเดอร์ลี

Spitzbuben / Jam Cookie
สปิทซ์บูเบน / คุกกี้แยม

Zimtsterne / Cinnamon Star Cookies
ซิมต์สเตอร์น / คุกกี้ดาวอบเชย

Bretzeli
เบรตเซลี

Schmalzkuchen
ชมาลชุกเคิน

Live Station

Painters Station
Freshly prepared individual decorated dessert plate
เพนทักซัน

Crepe Suzette Station
Fresh prepared crepe
เครปซูเซตต์

Special Christmas Cookie
คุกกี้คริสต์มาส

