

GRAND MERCURE
BANGKOK ATRIUM

NEW YEAR GALA DINNER BUFFET

7 PM TO 01 AM | THB 1,699 FOR 1 PERSON, THB 4,599 FOR 2 PERSONS



1880 New Petchburi Road, Bang Kapi, Huai Kwang, Bangkok 10310, Thailand
T: +66 2 746 2000 | HC0Y8@accor.com | grandmercurebangkokatrium.com | all.accor.com

MENU

Welcome Drink

Mulled Cider ไชเดอร์อบร้อน (ไวน์ร้อน)
Rum Punch พันช์รับ

Canapés

Canapé Platter on the Table คานาเป้

Salad

Selection of Garden Greens สลัดผักสด
Mixed Lettuce Leaves, Cherry Tomato, Carrot, Cucumber
ผักสลัด ได้แก่ ผักกาดหอม มะเขือเทศเชอร์รี่ แครอท แตงกวา
Turnip, Corn, Beetroot, Broccoli, Sautéed Mushrooms, Roasted
Pumpkin หัวผักกาด ข้าวโพด บักรูด
บรอกโคลี เห็ดผัด ฟักทองอบ

Condiments

Lemon Wedges มะนาว
Bacon Bits เบคอนกรอบ
Garlic Croutons ครูดองสักระเทียม
Anchovy Fillet เนื้อปลาแอนโชวี
Onion Rings หอมหัวใหญ่ชุบแป้งทอด
Chili พริก
Capers เคเปอร์
Olives มะกอก

Dressing, Vinegar & Oil

Balsamic Vinaigrette น้ำสลัดบัลซามิก
Marie Rose Dressing น้ำสลัดมารีโรส
Caesar Dressing น้ำสลัดซีซาร์
House Dressing น้ำสลัด

Smoked and Cured Meats

Smoked and Cured เนื้อรมควันและหมักเกลือ
Pork Ham แฮมหมู
Roasted Chicken Breast อกไก่อบ
Roast Beef with Cherry Tomatoes เนื้ออบเสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศเชอร์รี่
Assorted Cured and Dried Meats and Sausage
Selection ไส้กรอกและเนื้อหมัก
Smoked Duck Breast อกเป็ดรมควัน

Condiments

Homemade Preserves แยมโฮมเมด
Mustards มัสตาร์ดหลากหลายชนิด
Pickles ผักดอง
Marinated Vegetables ผักหมัก

Terrine, Cheese & Bread Display เทอริน ชีส และขนมปัง
Chicken Pâté with Brandy and Dried Fruits
ปาเต้ไก่ผสมบรันดีและผลไม้แห้ง
Pork & Chicken Terrine เทอรินหมูและไก่
Seafood Terrine เทอรินซีฟู้ด
Vegetable Terrine เทอรินผัก
Potted Chicken Liver Mousse มูสตับไก่ในถ้วย
Foie Gras Terrine เทอรินฟัวกราส์
Duck Rillettes ริแยตต์เป็ด
Chicken Galantine with Marinated Fruits กาลองตินไก่กับผลไม้หมัก
Artisan Cheese Selection ชีส

Condiments

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

Baker's Artisan Bread Display

Home-Baked Baker's Bread Selection ขนมปัง
10 Types of Bread Loaf (plus Focaccia, Lavosh, Grissini)
ขนมปัง 10 ชนิด (รวมโฟคาเซีย ลาวอช กริสซีนี)
6 Types of Bread Rolls โรลขนมปัง 6 ชนิด
Laugen Stangen ลาวเกิน ชแตนเกิน (ขนมปังเยอรมัน)
Grittbäns คริตตีเบนซ์ (ขนมปังเทศกาลเยอรมัน)

International Salad & Appetizer

Mini Salad Cup with Smoked Salmon สลัดคัพเล็กกับแซลมอนรมควัน
Quinoa Salad Cup with Roasted Chicken คิวโนาสลัดคัพกับไก่อบ
Roasted Apple Salad with Brandy-Marinated Raisins
สลัดแอปเปิ้ลอบกับลูกเกดหมักบรันดี
Heirloom Tomato Salad with Mozzarella Cheese
สลัดมะเขือเทศสายพันธุ์พิเศษกับมอสซาเรลล่าชีส
Exotic Fruit Salad with Aged Balsamic Dressing
สลัดผลไม้พร้อมน้ำสลัดบัลซามิกหมัก
Roasted Baby Potato Salad with Gherkin and Bacon Bits
สลัดมันฝรั่งอบลูกจ๊วกับแตงกวาดองและเบคอนกรอบ
Roasted Vegetables with Honey Dressing ผักอบกับน้ำสลัดน้ำผึ้ง
Roasted Beetroot Salad with Goat Cheese Crumble
สลัดบักรูตอบกับชีสนมแพะบด
Asparagus and Radish Salad สลัดหน่อไม้ฝรั่งและหัวไชเท้า
Soba Noodle and Vegetable Salad with Duck Breast
สลัดบะหมี่โซบะกับผักและอกเป็ด

GRAND MERCURE

BANGKOK ATRIUM

MENU

Thai Salad

Som Tam ส้มตำ
Yum Woon Sen Talay ยำวุ้นเส้นทะเล
Yum Tua Ploo ยำถั่วพูลู
Yum Tuna Nam Tok ยำทูน่าน้ำตก
Spicy Lotus Root Salad สลัดรากบัว
Mieng Kam เมี่ยงคำ
Palm Heart Salad with Salmon ยำยอดมะพร้าวกับแซลมอน
Chilled Soups and Shooter
Honey-Flavoured Beetroot Shooter ชูตเตอร์บีทรูตกลั่นน้ำผึ้ง
Mint-Flavoured Cucumber Gazpacho กาซปาโชแตงกวากลั่นมินต์
Tom Yum Shooter ชูตเตอร์ต้มยำ

Seafood on Ice

6 Types of Marinated fish fillet (Gravadlax) with condiments ปลาแซลมอนดอง 6 ชนิด (Gravadlax) พร้อมเครื่องเคียง
Smoked Norwegian salmon แซลมอนนอร์เวย์รมควัน
Poached fish fillet เนื้อปลานึ่ง
Poached shrimps with herb dressing กุ้งนึ่งพร้อมน้ำสลัดสมุนไพร
Marinated mussel หอยแมลงภู่น้ำหมัก
Seafood salad สลัดซีฟู้ด
Pickled saba fish ปลาซาบะดอง
Olive oil poached squid salad with bell pepper confit สลัดปลาหมึกนึ่งในน้ำมันมะกอกกับพริกหวานคอนไฟ
Orange and cinnamon flavored king mackerel ceviche เซวีเช่ปลาทุกรสส้มและอบเชย
Grilled octopus salad with cherry tomatoes สลัดปลาหมึกย่างกับมะเขือเทศเชอร์รี่
Dressed whole salmon trout แซลมอนเทราทิ้งตัวจัดแต่งพร้อมเสิร์ฟ
Selection of freshly shucked Oyster หอยนางรมเปิดสดตามฤดูกาล

Condiment

Japanese Pickles ผักดองญี่ปุ่น
Pickled Seaweed สาหร่ายดอง
Wakame Salad สลัดวากาเมะ
Wasabi วาซาบิ
Soja Sauce ซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น
Pickled Ginger ขิงดอง
Orange and Cinnamon-Flavoured King Mackerel Ceviche เซวีเช่ปลาทุกรสส้มและอบเชย
Grilled Octopus Salad with Cherry Tomatoes สลัดปลาหมึกย่างกับมะเขือเทศเชอร์รี่
Dressed Whole Salmon Trout แซลมอนเทราทิ้งตัว
Selection of Freshly Shucked Oyster หอยนางรม

Condiments

Capers เคเปอร์
Lime wedges มะนาวฝาน
Horseradish cream ครีมวาซาบิรสร้อน
Cocktail onion หัวหอมดอง
Honey mustard มัสตาร์ดผสมน้ำผึ้ง

Sushi & Sashimi Station

Assorted Sushi and Sashimi ซูชิและซาซิมิ

Hot Soup

Truffle flavored wild mushroom soup with roasted bread crouton ซุปเห็ดป่าแต่งกลิ่นทรัฟเฟิล พร้อมครุดองสับขนมปังอบ
Tom Kha Gung, Coconut Soup with Shrimp ต้มยำ กุ้ง

Carving Station

Whole Roasted Australian Wagyu Rib Eye with Yorkshire Pudding ริบอายวากิวออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมยอร์กเชอร์พุดดิ้ง
Whole Roasted Pork Leg ขาหมูย่าง
Truffle Oil Roasted Free-Range Chicken ไก่อบน้ำมันทรัฟเฟิล
Citrus Roasted Fish Loin เนื้อปลาย่างกลั่นส้ม
Roasted Pork Neck Burger เบอร์เกอร์เนื้อคอหมูอบ
Salmon Fillet Coulibiac แซลมอนฟีเลตใบแปงฟัสโตลัสลิแบค
South Indian Style Spiced Whole Roasted King Mackerel ปลาทุกล่างสไตล์อินเดีย กับเครื่องเทศ

BBQ Station

Grilled Chicken Breast อกไก่ย่าง
Mustard Marinated Pork Steak สเต็กหมูหมักมัสตาร์ด
Thai Spice Marinated Fish Medallion เนื้อปลาย่างหมักเครื่องเทศไทย
Angus Beef Medallion เนื้ออังกัสชิ้นกลม
Herb Marinated Lamb Chop ชีโครกแกะหมักสมุนไพร
Grilled Prawn กุ้งย่าง
Chicken and Pork Sausages ไส้กรอกไก่และหมู

Condiments

Garlic Sauce ซอสกระเทียม
Mushroom Jus น้ำเกรวี่เห็ดเข้มข้น
Pepper Sauce ซอสพริกไทย
Selection of Chili Dip น้ำจิ้มพริกหลากหลายชนิด
Piri Piri Sauce ซอสพริร์พริร์
BBQ Sauce ซอสบาร์บีคิว

Pasta Station

Assorted Pasta Station สถานีพาสตาหลากหลายชนิด
Choice of Pasta Sauce ตัวเลือกซอสพาสตา
Tomato Sauce ซอสมะเขือเทศ
Bolognaise Sauce ซอสโบโลเนส
Aglio e Olio Sauce ซอสกระเทียมพริกแห้งและน้ำมันมะกอก

Main Dishes

Non-Veg (จานหลักเนื้อสัตว์)
Beef Medallion with Truffled Potato Mash and Mushroom Sauce เนื้อวัวกับมันบดกลิ่นทรัฟเฟิลและซอสเห็ด
Seafood Thermidor ซีฟู้ดเทอร์มิดอร์
Beef Stew with Mushrooms สตูว์เนื้อวัวกับเห็ด
Oven Roasted Duck Breast with Baby Carrots, Red Wine Pears and Onion Orange Sauce อกเป็ดย่าง เสิร์ฟกับแครอท ลูกแพร์ไวน์แดง และซอสหัวหอมส้ม
Grilled Salmon Fillet with Caper and Dill Sauce แซลมอนฟีเลตย่างกับซอสเคเปอร์และผักดิล
แซลมอนฟีเลตย่างกับซอสเคเปอร์และผักดิล

GRAND MERCURE

BANGKOK ATRIUM

MENU

Vegetable & Side Dish Station

Lemon Sauced Green Beans ถั้วราดซอสเลมอน
Maple Syrup Roasted Vegetables with Whole Garlic and Herbs ผักอบน้ำเชื่อมเมเปิลกับกระเทียมทั้งกลีบและสมุนไพร
Potato Gratin with Mushrooms มันฝรั่งอบชีสกับเห็ด
Truffle Oil Flavoured Mashed Potato มันบดกลิ่นน้ำมันทรัฟเฟิล
Chimichurri Roasted Pineapple สับปะรดอบกับซอสซิมิซูรี
Garlic Roasted Potatoes มันฝรั่งอบกระเทียม

Asian Section

Live Station
Pad Thai ผัดไทย
Hoi Tod หอยทอด
Main Dishes (เอเชีย)
Chicken Green Curry with Khanom Jeen
แกงเขียวหวานไก่เสิร์ฟกับขนมจีน
Chicken with Cashew Nut ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Duck Palo เป็ดพะโล้
Seafood with Peppercorn and Herbs ซีฟู้ดผัดพริกไทยสด
และสมุนไพร
Steamed Fish with Lemon Chili Sauce ปลาเนื้อขาวรสส้มมะนาวพริก
Assorted Dim Sum เต็มซ่า

Vegetable & Side Dishes

Stir-Fried Vegetables ผัดผักรวม
Broccoli with Oyster Mushroom บร็อกโคลี่ผัดเห็ดนางรม

Rice

Steamed Jasmine Rice ข้าวหอมมะลิ
Pineapple Fried Rice ข้าวผัดสับปะรด
Crab Fried Rice ข้าวผัดปู

Indian Dishes

Live Tandoor
Tandoori Roasted Leg of Lamb ขาแกะย่างเตาถ่านดูรี

Appetizer (อินเดีย)
Bhatti Ka Murgh (Chicken) ไก่ย่างหม้อดินเผา
Chicken Chapli Kebab เคบับไก่ชุปลิ
Assorted Naan แป้งนาน
Stuffed Kulcha (Onion, Potato, Cheese, Chilli)
คุลชาสอดไส้ (หัวหอม มันฝรั่ง ชีส พริก)

On the Buffet

Vegetarian (มังสวิรัต)
Paneer Do Pyaza แพนีร์ดูพยาซา (ชีสอินเดียผัดหัวหอม)
Gobhi Musallam กอบีมุสอัลลัม (ดอกกะหล่ำอบราดซอสเครื่องเทศ)
Dal Panchmel แดลพันชเมล (แกงถั่วแบบอินเดีย)
Non-Vegetarian (เนื้อสัตว์)
Traditional Butter Chicken บัตเตอร์ชิกเก้น
Malabar Fish Curry แกงปลามาลาบาร์
Hyderabadi Chicken Biryani ข้าวบิรยานีไก่สโตร์ไธเดอร์บาด

Live Indian Breads
Naan นาน
Garlic Naan นานกระเทียม
Stuffed Kulcha คุลชาสอดไส้

Dessert Station

Orange Savarin Cake เค้กชาวารินรสส้ม
Raspberry Pistachio Cake เค้ก ราสป์เบอร์รี่พิสตาชิโอ
Macaron มากาอง
New Year Cupcake คัพเค้ก
Fresh Fruit Cone โคนผลไม้
Strawberry Choux Cream ชูครีมสตรอว์เบอร์รี่
Mini Carrot Gugelhupf มินิแครอทกูเกิลฮัพฟ
Mango Mousse Shot มูสมะม่วงช็อต
Red Velvet Brownie เรดเวลเว็ทบราวน์
Raspberry Mousse มูสราสป์เบอร์รี่
Chocolate Praline ช็อกโกแลตพราลีน
Stollen ชนมนสโตร์เออร์บัน
Red Velvet Cake เค้กเรดเวลเว็ท
Pavlova Fresh Fruit พาฟโลวาผลไม้สด
Panettone พาเนตโตเน (เค้กผลไม้แบบอิตาลี)
Burnt Basque Cheesecake ชีสเค้กบาสก์เบิร์น
White Chocolate Cake เค้กไวท์ช็อกโกแลต
American Cheesecake ชีสเค้กสโตร์เมอร์กัน
Strawberry Shortcake เค้กสตรอว์เบอร์รี่ช็อตเค้ก
Lychee & Raspberry Mille Feuille มิลเฟยลีนจีและราสป์เบอร์รี่
Yule Log Cake ยูว์ล็อกเค้ก
Raspberry Lamingtons Cake เค้กลามิงตันราสป์เบอร์รี่

Live Station

