

บุฟเฟต์กาล่าดินเนอร์
คืนวันคริสต์มาสอีฟ

GRAND MERCURE

BANGKOK ATRIUM


Merry Christmas

บุฟเฟต์กาล่ามื้อค่ำคืนวันคริสต์มาสอีฟ

ห้องอาหาร พับบลิค | เวลา 18.30 – 22.00 น.

ราคา 1,599++ บาท ต่อท่าน รวมไวน์ 1 แก้ว

เครื่องดื่มต้อนรับ
ไวน์ร้อนปรุงเครื่องเทศสไตล์เยอรมัน

เอกน็อก

สลัด
ผักกาดหอมรวม มะเขือเทศเชอร์รี แครอท และแตงกวา
หัวเทอร์นิพ ข้าวโพด บีทรูท บรอกโคลี เห็ดผัด และฟักทองอบ

เครื่องเคียง
มะนาวหั่นเสี้ยว เบคอนกรอบ ขนมปังกรอบกระเทียม
ปลาแอนโชวี หอมหัวใหญ่ทอด พริก เคเปอร์ และมะกอก

น้ำสลัด
น้ำสลัดบัลซามิก น้ำสลัดมารีโรส น้ำสลัดซีซาร์ และน้ำสลัดสูตรพิเศษของทางร้าน

เมนูรมควัน
แฮมหมู (คอหมู)
อกไก่อบ
เนื้อวัวอบกับมะเขือเทศเชอร์รี
เนื้อหมัก เนื้อแห้ง และไส้กรอกนานาชนิด
โคลด์คัตหลากชนิด
พาสตรามีโฮมเมด
อกเป็ดตากแห้ง (50 กก.)

Condiments
ผักและผลไม้ดองโฮมเมด
มัสตาร์ด ผักดอง และผักหมัก

ชีส

ชีสบรีโฮมเมดปรุงรสหลากชนิด
เค้กครีมชีสกับผักสไลซ์บาง เบอร์รี และไมโครกรีน

เครื่องเคียง

มะเดื่อยัดไส้
น้ำผึ้งคัดสรรหลากชนิด
มะกอกเขียวและมะกอกดำ
แตงกวาดอง
ผักดอง
เนย
แยม ถั่ว ผลไม้แห้ง และแครกเกอร์

มุมขนมปัง

ขนมปังอบสดโฮมเมดคัดสรร
ขนมปังแบบก้อน พร้อมโฟคาเชีย ลาวาช และกริสซินี
ขนมปังโรล 6 ชนิด
เลาเกนสแตงเกน
กริททิบานซ์

สลัด และอาหารเรียกน้ำย่อยนานาชาติ

สลัดเมลอนอัดแน่นกับน้ำมันมะกอก
มะเขือเทศอบกับบัลซามิก
สลัดแอปเปิลกับองุ่นและลูกเกด
สลัดถั่วแขกกับมะเขือเทศตากแห้ง
ผักอบเมเปิลไซรัปกับถั่ว
สลัดบีทรูทอบสมุนไพรกับสมุนไพรสด
สลัดมันฝรั่งเยอรมันรสส้มกับแตงกวาดอง และเบคอนกรอบ
สลัดแครอทลูกเล็กกับเกาลัด ลูกเกด และริคอตต้าชีส
สลัดพาสต้ากับครัมเบิลสตัฟฟิง และเมล็ดทับทิม
สลัดร็อกเก็ตกับมะเดื่อเคลือบ ถั่ว และชีสแพะ
สลัดคริสต์มาสกับเมลอนอัดแน่น ผักอบ เบอร์รี พาร์เมซานสไลซ์บาง และบัลซามิกเกลซ
แอนติพาสตีผักรวม

สลัดแบบไทย
ส้มตำ
ยำวุ้นเส้นทะเล
ยำส้มโอ
ยำผักบุ้งกรอบกับหมูสับ กุ้งลวก และถั่วลิสง

น้ำพริก
น้ำพริกไทยแบบดั้งเดิมหลากชนิด พร้อมเครื่องเคียง

ซุปเย็นและชูตเตอร์
กัซปาโช่มะเขือเทศรสน้ำผึ้งและอบเชย
มะละกอชูตเตอร์

อาหารทะเล
ปลาแล่หมัก 6 ชนิดแบบกราวาแลกซ์ พร้อมเครื่องเคียง
แซลมอนนอร์เวย์รมควัน
ปลากะพงโพช
กุ้งต้มเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดสมุนไพร
หอยแมลงภู่หมัก
สลัดซีฟู้ด
ปลาซาบะดอง
สลัดปลาหมึกตุ๋นน้ำมันมะกอกกับพริกหวานกงฟีต์
เซวิเช่ปลาอินทรีรสส้มและอบเชย
สลัดปลาหมึกย่างกับมะเขือเทศเชอร์รี
ปลาแซลมอนทั้งตัวปรุงรส

หอยนางรมสดแกะเปลือก

เครื่องเคียง
เคเปอร์ มะนาวหั่นเสี้ยว ครีมฮอร์สแรดิช หัวหอมค็อกเทล และฮันนีมัสตาร์ด

อาหารญี่ปุ่น
ซูชิและซาชิมิหลากชนิด
สลัดโซบะเย็นขนาดเล็ก

เครื่องเคียง
ผักดองญี่ปุ่น สาหร่ายดอง สลัดวากาเมะ วาซาบิ โชยุ และขิงดอง

ซุป

ซุปแครอทรสอบเชย เสิร์ฟพร้อมอัลมอนด์อบและขนมปังโฟคาเชียกรอบ

พาย

พายสตูว์ไก่และผัก
พายหมูกับผลไม้แห้งและถั่ว
พายผักโขม ฟักทอง และเห็ด
พายชีฟู้ดเทอร์มิดอร์แบบคาสเซอโรล
ชีสกามองแบร์อบในคราวน์ขนมปัง
พายเนื้อกูลาช
ชีสเบอร์เกอร์โฮลีไนท์
เนื้อไก่งวงสไลซ์ กะหล่ำปลีม่วง หอมหัวใหญ่คาราเมลไลซ์ มันฝรั่ง
เห็ด ซอสแครนเบอร์รี และสลัดร็อกเก็ต
พายดอกกะหล่ำ

คริสมาสต์คาฟวิ่งสเตชั่น

ไก่งวงคริสต์มาสอบทั้งตัว
คอหมูอบน้ำผึ้งและเครื่องเทศคริสต์มาส
หมูอบในแป้งขนมปัง
พอร์คคราวน์โรสต์คริสต์มาสกับผลไม้แห้ง
เนื้อริบอายอบช้า เสิร์ฟพร้อมยอร์กเชียร์พุดดิ้ง
ไก่อบทั้งตัวในเปลือกเกลือ
ปลาอบในเปลือกเกลือ
แฮมน้ำผึ้ง
เนื้อเวลลิงตัน
ขาแกะอบทั้งขา
แซลมอนอบทั้งตัวกับส้ม เครื่องเทศคริสต์มาส และเชอร์รี

ซอส

ซอสแครนเบอร์รี เกรวี่เครื่องในไก่งวง ซอสแอปเปิล ซอสแบร์เนส
เกรวี่สมุนไพร และมายองเนสทรัฟเฟิล

เครื่องเคียง

กะหล่ำดาวอบกับเบคอนรมควันกรอบและแครนเบอร์รีแห้ง
ฟักทองหั่นเสี้ยวเคลือบซอส เสิร์ฟพร้อมเนยวานิลลา
สตัฟฟิง
กะหล่ำปลีม่วงตุ๋นไวน์แดงกับแครนเบอร์รี
กะหล่ำปลีหั่นแว่นอบกับถั่วอบ

สเตชั่นอาหารปรุงสด

ชีสฟองดูสไตล์สวิสดั้งเดิมจากชีสสูตรพิเศษของทางร้าน
เกาลัดคั่วสด

บาร์บีคิว

อกไก่ย่างรสเผ็ดสไตล์คริสต์มาส
สเต๊กหมู
ปลาแล่ชิ้นกลมหมักเครื่องเทศไทย
เนื้อแองกัสชิ้นกลมย่าง
ไส้กรอกไก่และหมู

เครื่องเคียง

ซอสกระเทียม ซอสเห็ด ซอสพริกไทย น้ำจิ้มพริกหลากชนิด ซอสพีรีพีรี และซอสบาร์บีคิว

จานหลัก

ขาเป็ดกงฟีต์กับสับปะรดย่าง มันฝรั่งลูกเล็กอบ และซอสแครนเบอร์รี
เนื้อวัวชิ้นกลมย่างกับอิเบริโกและครัสต์มะเขือเทศ เสิร์ฟพร้อมถั่วแขก มันบด และซอสพริกไทย
ซี่โครงแกะย่างบนเห็ดผัด
เนื้อปลาค็อดอบทั้งชิ้นในกระเบื้องมุงหลังคา
เนื้อบูร์กิญงกับผักและลูกแพร์ในไวน์แดง
ซี่โครงเนื้อตุ๋นเสิร์ฟพร้อมญ็อกกีโรเมน
รูลาดไก่กับผักคริสต์มาสและซอสเห็ด
รูลาดหมู
ซาวเออร์บราเทนกับมันฝรั่งอบและผักผัด

ผักและเครื่องเคียง

ถั่วแขกผัดกับเลมอนย่าง ส้ม ลูกเกด และอบเชยอบ
ผักตามฤดูกาลผัดกับถั่ว
บีทรูทอบน้ำผึ้งกับเกาลัด
ผักอบเมเปิลไซรัปกับกระเทียมทั้งกลีบและสมุนไพร
มันฝรั่งกราแตงกับเห็ด
มันบดกลิ่นลูกจันทน์เทศ
มันฝรั่งฮัสเซลแบ็ก
มันฝรั่งอบไขมันเป็ด
ชแพทซ์เลอ
ผักอบในเปลือกเกลือ
ดอกกะหล่ำกราแตงกับชีสแพะ
ญ็อกกีโรเมน
ฟักทองอบยัดไส้เกาลัด มาสคาร์โปเน ผักโขม และข้าว

มุมพาสต้า
พาสต้าหลากชนิด
ราวิโอลีสด

ซอสพาสต้า
ซอสมะเขือเทศ
ซอสโบโลเนส
ซอสอาลีโยเอโอลีโย

หลากหลายเมนูอาหารเอเชีย

ผัดไทยปรุงสด
ขนมจีน
ซีฟู้ด ไก่ และผัก
ข้าวซอยไก่

จานหลัก
แกงเขียวหวานไก่
หมูพะโล้
ปลาราดซอสเปรี้ยวหวาน
ปลาหมึกนึ่งซอสเลมอนพริก
ปูม้าสไตล์สิงคโปร์

เมนูผัก
ผักผัดรวม
บรอกโคลีผัดเห็ดนางรม

ข้าว
ข้าวหอมมะลินึ่ง
ข้าวผัด

อาหารอินเดีย
ไก่ทันดีเคบับ
ไก่โรแกนจอชสไตล์แคชเมียร์
พาเนียร์ลาวังลาติกา

ข้าว
ข้าวหมกแกะยัคนี

ขนมปัง
ขนมปังทัฟตาน

มุมขนมหวาน

คริสต์มาสสโตลเลน
ขนมปังขิงคริสต์มาส
ปาเน็ตโตเน
มูสโยเกิร์ตสตรอว์เบอร์รี
ช็อกโกแลตพราลีน
มาการองราสป์เบอร์รี
ครัวซองต์ราสป์เบอร์รีชาเขียว
มาการองพิสตาชิโอ
คริสต์มาสพุดดิ้ง
เค้กยูวลล็อก
ฟรุตเค้ก
พาฟโลวากับผลไม้สด
เค้กคิง
ชีสเค้กญี่ปุ่นคริสต์มาส
คุกกี้ต้นคริสต์มาส
เค้กเรดเวลเวตคริสต์มาส
มินซ์พายคริสต์มาส
คัพเค้กคริสต์มาส
ผลไม้สด
ลินเซอร์ทาร์ต
เค้กแบล็กฟอเรสต์
กูเกิลฮุปฟ์
แอปเปิลทอฟฟีคริสต์มาส
เค้กคริสต์มาสสไตล์อังกฤษ
ทาร์ตขนมปังขิง
คุกกี้วานิลลารูปพระจันทร์เสี้ยว
อัลมอนด์เคลือบน้ำตาล

บิสคอตตี

อานิส แครเบลี – คุกกี้โป๊ยกั๊ก
คุกกี้อมาเร็ตตี
บาสเลอร์บรุนสลี
บาสเลอร์เลคเคอร์ลี
ไมลันเดอร์ลี
ชพิทซ์บูเบน / คุกกี้สอดไส้แยม
ซิมท์ชแตร์เนอ / คุกกี้อบเชยรูปดาว
เบรทเซลี
ชมาลซ์คูเคน
มุมตกแต่งของหวานสำหรับแต่ละท่าน
เครปซูเซ็ตต์ปรุงสดใหม่
คุกกี้คริสต์มาสพิเศษสำหรับทุกโต๊ะ