บุฟเฟต์กาล่าดินเนอร์
ส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่

GRAND MERCURE

BANGKOK ATRIUM



บุฟเฟต์กาล่าดินเนอร์ส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่

พูลบาร์ | เวลา 19.00 – 01.00 น.

แพ็กเกจ A
ราคา 1,899++ บาท ต่อท่าน
รวมสปาร์กลิงไวน์ 1 แก้ว

แพ็กเกจ B
ราคา 4,799++ บาท สำหรับ 2 ท่าน
รวมสปาร์กลิงไวน์ 1 ขวด

Sparkling Wine: Brushtail Estate Grey Label, Australia

เครื่องดื่มต้อนรับ
ไซเดอร์ร้อนปรุงเครื่องเทศ หรือรัมพันช์

คานาเป้

สลัด
สลัดผัก
ผักกาดหอมรวม มะเขือเทศเชอร์รี แครอท แตงกวา
หัวเทอร์นิพ ข้าวโพด บีทรูท บรอกโคลี เห็ดผัด และฟักทองอบ

เครื่องเคียง
มะนาวหั่นเสี้ยว เบคอนกรอบ ขนมปังกรอบกระเทียม
ปลาแอนโชวี หอมหัวใหญ่ทอด พริก เคเปอร์ และมะกอก

น้ำสลัด
น้ำสลัดบัลซามิก น้ำสลัดมารีโรส น้ำสลัดซีซาร์ และน้ำสลัดสูตรพิเศษของทางร้าน

เมนูรมควัน
แฮมหมู
อกไก่อบ
เนื้อวัวอบ เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศเชอร์รี
เนื้อหมัก และเนื้อแห้ง รวมถึงไส้กรอกนานาชนิด
อกเป็ดรมควัน

เครื่องเคียง
ผัก และผลไม้ดองโฮมเมด
มัสตาร์ด ผักดอง และผักหมัก

เทอร์รีน ชีส และ ขนมปัง
ปาเต้ไก่ผสมบรั่นดี และผลไม้แห้ง
เทอร์รีนหมู และไก่
เทอร์รีนซีฟู้ด
เทอร์รีนผัก
มูสตับไก่
เทอร์รีนฟัวกราส์
ริแยตต์เป็ด
กาลองทีนไก่ เสิร์ฟพร้อมผลไม้หมัก

ชีสคัดสรรชนิดพิเศษ

เครื่องเคียง
น้ำผึ้งคัดสรรหลากชนิด
มะกอกเขียวและมะกอกดำ
แตงกวาดอง
ผักดอง
เนย
แยม ถั่ว ผลไม้แห้ง และแครกเกอร์

มุมขนมปัง
ขนมปังอบสดโฮมเมดคัดสรร
ขนมปังแบบก้อน 10 ชนิด พร้อมโฟคาเซีย ลาวาช และกริสซินี
ขนมปังโรล 6 ชนิด
ขนมปังเลาเกนสแตงเกน

สลัด และอาหารเรียกน้ำย่อยนานาชาติ
สลัดเสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน
สลัดควินัวถ้วยเล็กเสิร์ฟพร้อมไก่อบ
สลัดแอปเปิลอบกับลูกเกดหมักบรั่นดี
สลัดมะเขือเทศเฮอริเทจและมอสซาเรลลาชีส
สลัดผลไม้เมืองร้อนกับน้ำสลัดบัลซามิกหมักบ่ม
สลัดมันฝรั่งลูกเล็กอบกับแตงกวาดองและเบคอนกรอบ
ผักอบกับน้ำสลัดน้ำผึ้ง
สลัดบีทรูทอบกับชีสแพะบด
สลัดหน่อไม้ฝรั่งและหัวไชเท้า
สลัดเส้นโซบะและผักเสิร์ฟพร้อมอกเป็ด

สลัดแบบไทย

ส้มตำ
ยำวุ้นเส้นทะเล
ยำถั่วพลู
ยำทูน่าน้ำตก
ยำรากบัวรสเผ็ด
เมี่ยงคำ
สลัดหัวใจปาล์มกับแซลมอน

ซุปเย็นและชูตเตอร์

บีทรูทชูตเตอร์รสน้ำผึ้ง
กัซปาโชแตงกวารสมินต์
ต้มยำชูตเตอร์

อาหารทะเล

ปลาแล่หมัก 6 ชนิดแบบกราวาแลกซ์ พร้อมเครื่องเคียง
แซลมอนนอร์เวย์รมควัน
ปลาแล่ต้มแบบโพช
กุ้งต้มเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดสมุนไพร
หอยแมลงภู่หมัก

สลัดซีฟู้ด

ปลาซาบะดอง
สลัดปลาหมึกตุ๋นน้ำมันมะกอกกับพริกหวานกงฟีต์
เซวิเช่ปลาอินทรีรสส้มและอบเชย
สลัดปลาหมึกย่างกับมะเขือเทศเชอร์รี
ปลาแซลมอนเทราต์ทั้งตัวปรุงรส

หอยนางรมสดแกะเปลือกคัดสรร

เครื่องเคียง

เคเปอร์ มะนาวหั่นเสี้ยว ครีมฮอร์สแรดิช หัวหอมค็อกเทล และฮันนีมัสตาร์ด

ซูชิและซาชิมิ
ซูชิและซาชิมิหลากชนิด

เครื่องเคียง
ผักดองญี่ปุ่น สาหร่ายดอง สลัดวากาเมะ วาซาบิ โชยุ และขิงดอง

ซุป
ซุปเห็ดกลิ่นทรัฟเฟิล เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบอบ
ต้มข่ากุ้ง

คาฟวิ่งสเตชั่น
เนื้อริบอายวากิวออสเตรเลียอบทั้งชิ้น เสิร์ฟพร้อมยอร์กเชียร์พุดดิ้ง
ขาหมูอบ
ขาแกะอบ
ไก่อบน้ำมันทรัฟเฟิล
เนื้อปลาอบซิตรัส
คูลิเบียคแซลมอน
ปลาอินทรีอบทั้งชิ้นปรุงเครื่องเทศสไตล์อินเดียใต้
สับปะรดอบซอสชิมิชูรี

ซอส
ซอสแบร์เนส น้ำเกรวี่สมุนไพร ซอสไวน์แดง และมายองเนสทรัฟเฟิล

บาร์บีคิว
อกไก่ย่าง
สเต๊กหมูหมักมัสตาร์ด
ปลาแล่ชิ้นกลมหมักเครื่องเทศไทย
เนื้อแองกัสชิ้นกลมย่าง
ซี่โครงแกะหมักสมุนไพร
กุ้งย่าง

เครื่องเคียง
ซอสกระเทียม ซอสเห็ด ซอสพริกไทย น้ำจิ้มพริกหลากชนิด ซอสพีรีพีรี และซอสบาร์บีคิว

จานหลัก
ซีฟู้ดเทอร์มิดอร์
สตูว์เนื้อกับเห็ด
อกเป็ดอบ เสิร์ฟพร้อมแครอทลูกเล็ก ลูกแพร์ในไวน์แดง และซอสหัวหอมส้ม
แซลมอนย่างกับซอสเคเปอร์และผักชีลาว

ผักและเครื่องเคียง
ถั่วแขกผัดเลมอน
ผักอบเมเปิลไซรัปกับกระเทียมทั้งกลีบและสมุนไพร
มันฝรั่งกราแตงกับเห็ด
มันบดกลิ่นทรัฟเฟิล

หลากหลายเมนูอาหารเชีย

สเตชั่นอาหารปรุงสด
ผัดไทย
หอยทอด

จานหลัก
แกงเขียวหวานไก่กับขนมจีน
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
เป็ดพะโล้
ซีฟู้ดผัดพริกไทยอ่อนและสมุนไพร
ปลานึ่งซอสเลมอนพริก

ผักและเครื่องเคียง
ผักผัดรวม
บรอกโคลีผัดเห็ดนางรม

ข้าว
ข้าวหอมมะลิ
ข้าวผัดปู

อาหารอินเดีย

อาหารอินเดียปรุงสด
ไก่มาลัยทิกก้า เสิร์ฟพร้อมมิ้นต์ชัทนีย์และหอมหัวใหญ่หั่นคลุกเครื่องเทศมาซาลา

ไก่โคชา
แกงกุ้งมาลัย
ข้าวหมกไก่ธาลัสเซรี
พาเนียร์มาคานี
ดาลธาบา
นาน นานกระเทียม นานพริก และคุลชาสตัฟฟ์

ขนมหวาน
เค้กซาวารินส้ม
เค้กราสป์เบอร์รีพิสตาชิโอ
มาการอง
คัพเค้กปีใหม่
โคนผลไม้สด
ชูว์ครีมสตรอว์เบอร์รี
มินิกูเกิลฮุปฟ์แครอท
มูสมะม่วงช็อต
บราวนีเรดเวลเวต
มูสราสป์เบอร์รี
ช็อกโกแลตพราลีน
เค้กเรดเวลเวต
พาฟโลวากับผลไม้สด
ทาร์ตผลไม้สด
ชีสเค้กเบิร์นต์บาสก์
เค้กไวท์ช็อกโกแลต
อเมริกันชีสเค้ก
สตรอว์เบอร์รีชอร์ตเค้ก
มิลเฟยลิ้นจี่และราสป์เบอร์รี
เบอร์รีเรนดรอปเค้ก
เค้กลามิงตันราสป์เบอร์รี