

International Buffet Menu A THB 950.- per person

<u>Marinated salad and appetizer</u> (Cho	ose seven /เลือก 7 รายการ)
☐ Chicken salad "Hawaii" สลัดไก่แบบฮาวาย (ใส่สับปะรด)	่ B.B.Q. pork salad ยำหมูย่าง
☐ American potato salad with bacon bits สลัดมันฝรั่งกับเบค่อน	☐ Grilled eggplant salad ยามะเขือยาว
☐ Assorted cold cuts with salami ไส้กรอกเย็นรวมกับซาลามิ	─ Wing bean salad ยำถั่วพู
🔲 Crab surimi cocktail สลัดปูอัดกับซอสค็อกเทล	☐ Fresh Vietnamese spring roll ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม
🔲 Fish pate with dill mayonnaise ปลาห่อแป้งอบกับซ๊อสดิล	☐ Cold soba salad โซบะสลัด
🔲 Vegetable terrine with marinated mushroom เทอรีนผักกับเห็ดปรุงรส	🔲 Chick peas salad with Indian spices สลัดถั่วชิคพีแบบอินเดีย
🔲 Tuscany bread salad สลัดขนมปังแบบทัสคานี	🗌 Stuffed bean curd with chili dip เต้าหู้ยัดไส้ทอด
🔲 Greek sheppard's salad with feta cheese สลัดผักกับชีส	
Our special salad bar with dressing and c	condiments (Included) รวมสลัดบาร์
Soups (Choose one / L	เลือก 1 รายการ)
🔲 Curried Sweet Potato Soup ซุปมันกับผงกระหรื่	🗌 Pumpkin- Ginger Soup with Bean Sprouts ซุปฟักทองกับขิง
🔲 Wild Forest Mushroom Cream Soup ครีมซุปเห็ด	🗌 Tomato Soup with Coconut milk ซุปมะเขือเทศกับกะทิ
☐ Beef Consommé with Vegetables ซุปใสเนื้อกับผัก	Minestrone with Pesto Croutons ซุปผักรวมกับขนมปังกรอบ
☐ Chinese Corn and Crab Meat Soup ครีมซุปข้าวโพดกับเนื้อปู	Spicy seafood soup ตัมยำขีฟูด
่ Spicy Chicken Soup with Coconut milk ตัมข่าไก่	☐ Malaysian Chicken Soup ซุปไก่แบบมาเลเซีย
From the chafing dish (Choos	se six / เลือก 6 รายการ)
☐ Hungarian Beef Goulash สตูว์เนื้อแบบฮังกาเรี่ยน	🦳 Green Chicken Curry with Peas Eggplant แกงเขียวหวานไก่
Roasted Chicken Grand Mother Style ไก่อบเครื่องเทศ	Malaysian stewed chicken in Chili Sauce Malaysian สตูวีไก่ชอสพริกแบบมาเลย์
☐ Breaded Pork escalope with Lemon หมูชุบขนมปังปนทอด	ุ Deep-fried fish with sweet and sour sauce ผัดเปรี้ยวหวานปลา
🔲 Sausage with Onion sauce ไส้กรอกทอดกับซอสหัวหอม	🗌 Teriyaki grilled chicken ไก่ย่างชีอิ๊วญี่ปุ่น
☐ Lamb Casserole with Vegetable สตูว์เนื้อแกะกับผักรวม	☐ Green Fish Ball Curry with Fresh Rice Spaghetti แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายกับขนมจีน
🔲 Roasted pork with Mustard Sauce หมูอบกับชอสมัสตาร์ด	🗌 Long Beans with Shrimp and Chili Paste ผัดพริกขิงถั่ว
☐ Italian Seafood Stew ซีฟู็ดสตูว์แบบอิตาเลียน	☐ Bean Curd with Seafood Hong Kong Style เต้าหู้ราดหน้าชีฟูิดฮ่องกง
🔲 Sliced Chicken with Mushroom Sauce ไก่ผัดชอสเห็ด	☐ Massaman Beef Curry แกงมัสมั่นเนื้อ
 Mexican beef with chilies and beans Mexican เนื้อบดปรุงรสแบบเม็กชิกัน 	่ Indian Chicken Curry แกงไก่อินเดีย
Red Snapper in Ginger-Carrot sauce ปลากะพงทอดชอสขิง	☐ Stir-fried Chicken with Cashew Nut ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
🔲 Lamb Kofta in spicy Tomato Sauce ลูกชิ้นเนื้อแกะกับชอส	☐ Stir-fried Squid with Basil and Chili ปลาหมึกผัดใบกระเพรา
<u>Vegetables</u> (Choose one	/ เลือก 1 รายการ)
🔲 Glazed carrots and green beans แครอทกับถั่วผัดเนย	☐ Stir-fried mixed vegetables with oyster sauce ผักรวมผัดน้ำมันหอย
☐ Sautéed mixed vegetables ผักรวมผัดเนย	ผกรามผดนามนหอย ☐ Stir-fried morning glory with oyster sauce ผักบุ้งผัดน้ำมันหอย
☐ Baked tomatoes with spiced มะเขือเทศอบเครื่องเทศ	☐ Stir-fried baby kale with oyster sauce
🗌 Ratatouille สตูว์ผักรวม	แขนงคะน้าผัดน้ำมันหอย ☐ Stir-fried cabbage with coconut Milk กระหล่ำปลีผัดกะทิ
☐ Natatoonic สิ่งเหารรม ☐ Pumpkins stewed ฟักทองผัดซอส	Jui med cabbage with coconiat rank กระหน้า และผลการท Teppanyaki fried Vegetables ผักรวมผัดชีอิ๊วญี่ปุ่น
Rico Potatosa and Posta (Chase	co true / see 2 gavess)
Rice, Potatoes and Pasta (Choo	se two / เลอก 2 รายการ) Baked rice with pineapple ข้าวอบสับปะรด
☐ Spaghetti with tomato sauce สปาเก็ดดี้ชอสมะเขือเทศ☐ Roasted potatoes with onion มันฝรั่งอบหอมใหญ่	☐ Fried rice with crabmeat ข้าวผัดป
Roasted potatoes with offion มนผรงอบหอม เหญ Penne gratin เพนเน่พาสต้าอบชีส	☐ Fried rice with crabineat ขาวผูตบู ☐ Fried rice noodles "Pad Thai" ก่วยเดี๋ยวผัดไทย
Penne gratin เพนเนพาลตาอบซล Wedges buffalo potatoes มันฝรั่งอบเนย	☐ Yaki soba ยากิโซบะ
wedges burraio potatoes มนผรงอบเนย Bouillon Potatoes มันฝรั่งตัม	
bouilion Potatoes มนผรงผม Steamed Jasmine Rice (Include	☐ The Atrium fried Rice ข้าวผัดเอเทรียม (กุ้ง)
Steamed Jasinine Rice (Include	≘A \





Dessert Menu A (Choose five / เลือก 5 รายการ)

	(Chicose hive / Main 5 and his)
☐ Black Forest Cake	
☐ Chocolate Truffle Cake	
☐ English Trifle	
☐ Fruits Pie	
☐ Peach Jalousie	
☐ Marble Cheese cake	
☐ Carrot cake	
☐ Cream Caramel	
☐ Selection of French pastries	
☐ Coffee Roll	
☐ Yogurt Mousse with Orange Sauce	
☐ Pineapple Fritters	
	Accompanied (ได้ทุกรายการ)

- ⇒ Seasonal Fresh Fruit
- ⇒ Assorted Thai Dessert



International Buffet Menu B THB 1,050.- per person

<u>Marinated Salad and appetizer</u>	(Choose seven / เลอก / รายการ)
☐ Creamy potato salad with crab stick สลัดมันฝรั่งกับปูอัด	☐ Green papaya salad with dried shrimps สัมตำไทย
☐ Curried chicken and rice salad สลัดไก่ผงกะหรื่	☐ Glass noodle salad with shrimps ยำวุันเส้น
☐ Array of cold cuts and air dried ham ไส้กรอกรวมกับแฮม	 ☐ Assorted sushi and sashimi with condiments ปลาดิบกับข้าวขึ้นญี่ปุ่น
☐ Smoked fish platter ปลารมควัน	☐ B.B.Q. beef salad ๋ยำเนื้อย่าง
Seafood cocktail ซีฟูดสลัด	— Potatoes chat salad สลัดมันฝรั่งแบบอินเดีย
Cold roasted beef with pickled vegetables เนื้ออบกับผักดอง	 ☐ Fresh vegetables with spicy pork dip น้ำพริกอ่อง
Roasted vegetables salad สลัดผักย่างรวมมิตร	— Gado Gado salad with peanut sauce สลัดผักสดกับซอสถั่ว
Mediterranean mushroom terrine with tomato salsa	 ☐ Fresh Vietnamese Spring Roll ปอเปี๊ยะเวียดนามสด
ั เห็ดปรุงรสกับชอสมะเขือเทศ	_ , ,
Our special salad bar with dressing a	and condiments (Included) รวมสลัดบาร์
Soups (Choose tw	vo / เลือก 2 รายการ)
Seafood cream soup ครีมชีฟูัดซุป	Pumpkin- ginger soup with bean sprouts ซุปฟักทองกับขิง
── Wild forest mushroom cream soup ครีมซุปเห็ด	Tomato soup with coconut ซุปมะเขือเทศกับกะทิ
☐ Beef consommé with vegetables ซุปใสเนื้อกับผัก	 Minestrone with pesto croutons ซุปผักรวมแบบอิตาเลี่ยน
Curry flavored soup with fish ซุปปลากับผงกะหรื่	☐ Hot and sour lemongrass soup with prawns ตัมยำกุัง
☐ Creamy chicken soup with coconut and galanga ตัมข่าไก่	Chicken broth with pork dumpling and vermicelli
	ตัมจืดวุ้นเส้นหมูสับ
From the chafing dish (Che	oose seven / เลือก 7 รายการ)
Beef goulash stroganoff เนื้อวัวผัดซอสพริก	☐ Japanese sautéed pork and ginger หมูผัดขิงญี่ปุ่น
Roast chicken grandmother style ไก่อบเครื่องเทศ	Malaysian stewed chicken in chili Sauce ไก่ตุ๋นซอสพริก
Pork Cordon Bleu หมูยัดไส้ชีสทอด	— Fried fish in three-flavored sauce ปลาทอดสามรส
Salmon steak with Kaffir sauce สเต๊กปลาแซลม่อน	— Chicken with cashew nut and celery ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
Lamb casserole with vegetable สตูว์เนื้อแกะ	Green shrimp ball curry with fresh rice spaghetti แกงเขียวหวานลูกชิ้นกุ้งกับขนมจีน
☐ Pork medallion in egg coat หมูสันในทอด	☐ Red jungle curry with shrimps แกงป่ากุ้ง
☐ Italian seafood stew อาหารทะเลตุ๋นแบบอิตาเลียน	🗌 Bean curd with seafood Hong Kong style เต้าหู้ทอดราดหน้าซีฟูิด
☐ Sliced chicken with mushroom sauce ไก่ผัดชอสเห็ด	☐ B.B.Q duck curry แกงเผ็ดเป็ดย่าง
🗌 Lamb mousaka เนื้อแกะบดอบชีส	☐ Indian Chicken curry แกงไก่อินเดีย
🗌 Red snapper in ginger-carrot sauce ปลาทอดซอสขิงกับแครอท	☐ Fried beef in oyster sauce เนื้อผัดน้ำมันหอย
☐ Steamed curried fish soufflé in banana cup ห่อหมกปลา	☐ Pork with basil and chili หมูผัดใบกระเพรา
Vegetables (Choose	one / เลือก 1 รายการ)
Glazed carrots and green beans แครอทกับถั่วผัดเนย	☐ Stir-fried mixed vegetables with oyster sauce
	ผักรวมผัดน้ำมันหอย
Sautéed vegetables ผักรวมผัดเนย	☐ Stir-fried morning glory with oyster sauce ผักบุ้งผัดน้ำมันหอย
☐ Baked tomatoes มะเขือเทศอบเนย	☐ Stir-fried kale with oyster sauce แขนงคะนำผัดน้ำมันหอย
Ratatouille ผักรวมตุ๋นซอสมะเขือเทศ	☐ Green mustard leaves with oyster sauce ผักโสภณผัดน้ำมันหอย
☐ Pumpkin stewed ฟักทองผัดชอส	 ☐ Teppanyaki stir-fried vegetables ผักรวมผัดชีอิ๊วญี่ปุ่น
	Teppanyani sai mea vegetables wiissawi 11 siguis
	Choose two / เลือก 2 รายการ)
Noodles with carbonara sauce พาสด้ากับซอสเบคอน	☐ Fried rice "Yong Chow" ข้าวผัดแฮม
Roasted potato with onion มันฝรั่งอบเนยหอมใหญ่	🗌 Fried rice with crabmeat ข้าวผัดปู
☐ Pasta seafood gratin พาสต้าอบุซอสชีฟู๊ด	☐ Fried rice noodles "Pad Thai" ก๋วยเดี๋ยวผัดไทย
─ Wedges buffalo potatoes มันฝรั่งอบเนย	☐ Yaki soba ยากิโชบะ
Bouillon Potatoes มันฝรั่งต้ม	🗌 The Atrium fried Rice ข้าวผัดเอเทรี่ยม
Steamed Jasmine Rice (Inc	cluded) พร้อมข้าวสวยหอมมะลิ





<u>Dessert Menu B</u> (Choose five / เลือก 5 รายการ)

	(Choose live / Mari 3 3 intil 13
☐ Chocolate cake	
☐ Mini continental pastries	
☐ Chocolate pudding with vanilla sauce	
☐ Dark and white chocolate mousse	
☐ Fruits turnover	
☐ Tirami-su cake	
☐ Blueberry cheese cake	
☐ Jam roll	
☐ Baked ricotta cake	
☐ Banana fritters	
Apple crumble	
☐ Vanilla mille feuille	

- ⇒ Seasonal fresh fruits
- ⇒ Pumpkin in coconut milk
- ⇒ Assorted Thai dessert
- \Rightarrow Ice cream corner with condiments



International Buffet Menu C THB 1,150.- per person

<u>Marinated salad and appetizer</u> (Choose six / เลือก 6 รายการ) ☐ Smoked fish and salmon platter with Horseradish Foam ☐ Spicy squid Salad ยำปลาหมึก

ปลารมควันเสิร์ฟกับครีมซอสเซอราดิช	☐ Spicy Squid Saidd ย เบล เทมก
Butchers platter with roasted beef and pickles	☐ Green mango salad with ikan billis ยำมะม่วงใส่ปลาชิงชัง
เนื้ออบเสิร์ฟกับผักดอง	
☐ Butchers cold cuts ไส้กรอกชนิดต่างๆ	Crispy fish maw and cashew nut salad ยำกระเพาะปลา
Uegetable terrine with yogurt dip เทอรีนผักกับซอสโยเกิร์ต	🗌 Assorted sashimi and sushi with condiments ซูชิ ซาชิมิ
☐ Curried rice salad with bay scallop สลัดข้าวใส่หอยเชลล์	☐ Spicy prawn salad ยำกุ้งสลัด
🗌 Traditional ham pate with spinach ปาเด้หมูใส่ผักขม	🔲 Japanese seasoned mini squid ปลาหมึกทอดสไตล์ญี่ปุ่น
Marinated mushroom with potatoes chips สลัดเห็ด	☐ Fresh Vietnamese spring roll ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม
☐ Tomato - mozzarella with fresh picked basil	☐ Cold Japanese soba เส้นโชบะเย็น
ชีสโมชาเลร่ากับมะเขือเทศ ☐ Tuna salad with pasta and olives สลัดทูน่ากับเส้นพาสต้า	🦳 Cold steamed chicken with Chinese wine ไก่แช่เหล้า
	g and condiments (Included) รวมสลัดบาร์
Course (Channe	
	two / เลือก 2 รายการ)
Cream of smoked salmon แซลมอนครีมซุป	☐ Chicken veloute with asparagus ครีมซุปไก่ใส่หน่อไม้ฝรั่ง
☐ Asian wild forest mushroom soup ซุปเห็ด	Lobster bisque ซุปกุ้ง
Beef consommé with vegetables ซุปใสเนื้อ	☐ Minestrone with pesto croutons อิตาเลียนซุป
☐ Glass noodle soup with minced pork แกงจืดวันเส้นหมู	Spicy river prawn soup with lemongrass ดัมยำกังแม่น้ำ
☐ Spicy chicken soup with coconut ตัมข่าไก่	☐ Japanese clear soup with clams ซุปหอยแครงญี่ปุ่น
	(Choose six / เลือก 6 รายการ)
☐ Sliced beef with mushroom เนื้อผัดน้ำมันหอย	🔲 Japanese simmered beef with vegetables เนื้อตุ๋นญี่ปุ่น
☐ Seafood ragout with saffron ทะเลผัดขอสชอฟฟรอน	🗌 Teriyaki style sea perch on rice ผัดซีฟูดเทอริยากิซอส
Chicken piccata ไก่พิคคาต้า	☐ Fried garoupa with sweet chili sauce ปลาเก๋าสามรส
☐ Salmon steak with Kaffir sauce	☐ Sliced chicken with basil and chili ไก่ผัดกระเพรา
สเด็กแซลมอนซอสใบมะกรูด	Eigh hall some with Goods vice and should
่ Roasted pork loin stuffed with prunes หมูอบไส้พรุน	☐ Fish ball curry with fresh rice spaghetti ขนมจีนแกงเขียวหวานลูกขึ้นปลา
☐ Maize-sesame crusted pork fillet หมูชุบแป้งข้าวโพด	บนมานแกงเชอวทว่านลูกชนบลา Stir-fried seafood on bean sprouts ผัดซีฟูดถั่วงอก
☐ Roasted duckling with orange sauce เปิดอบชอสส้ม	☐ B.B.Q. duck curry with pineapple แกงเผ็ดเป็ดย่าง
☐ Pan fried red snapper "Almondine" ปลากะพงทอด	Spicy seafood pudding ห่อหมกทะเล
☐ White lamb stew with vegetables แกะตุ๋นครีมซอส	Stir-fried slices of pork with cauliflower หมูผัดดอกกะหล่ำ
	<u> </u>
_	(Choose one / เลือก 1 รายการ)
☐ Honey glazed B.B.Q. ham with mustard and apple sauce ขาแฮมอบซอสแอปเปิล	☐ Pepper-coriander seed crusted beef sirloin with condiments เนื้ออบ
T 14679 T T F 446 T F T 44	☐ Baked fish fillet in puff pastry ปลาห่อแป้งอบ
	se one / เลือก 1 รายการ)
Glazed carrots and green beans ผัดแครอท ถั่วแขก	☐ Stir fried mix vegetables with shrimps ผัดผักกับกุ้ง (ไทย)
Garden fresh vegetables ผักรวมกับซอสเนย	□ Vegetable tempura ผักเทมปุระ □ Tempura ผักเทมประชาชายายายายายายายายายายายายายายายายายาย
Grilled tomatoes มะเขือเทศย่าง	☐ Fried baby kale แขนงผัดน้ำมันหอย
Ratatouille ผัดผักแบบอิดาเลี่ยน	Green mustard leaves with crabmeat sauce ผักโสภณราดมันปุ
☐ Cauliflower "Polonaise″ ผัดดอกกะหล่ำราดครีมซอส	☐ Teppanyaki fried vegetables ผัดผักเทปังยากิ
Rice, Potatoes and Past	<u>a (</u> Choose two / เลือก 2 อย่าง)
☐ Roast potato with onion มันอบกับหอม	☐ Mee Siam หมื่สยาม
🗌 Pasta seafood gratin พาสตำกับซีฟูดอบ	☐ Fried rice with salted fish ข้าวผัดปลาเค็ม
☐ Potato croquettes มันบดทอด	☐ Fried rice with garlic ข้าวผัดกระเทียม
☐ Deep fried sweet potato มันเทศทอด	🗌 The Atrium fried rice ข้าวผัดเอเทรียม
☐ Spanish paella ข้าวผัดสเปน	🗌 Fried rice with lime leaves ข้าวผัดใส่ใบมะกรูด
1880 New Petchburi Road, Bangkapi, Huay Kwang, Bangko	k, Thailand 10310
T +66 2 718 2000 - 1 F +66 2 718 2002 F atrium@avar	inotels com



<u>Dessert Menu C</u> (Choose six / เลือก 6 รายการ)

☐ Sacher cake เค้กช็อคโกแลดอัลมอนด์	
☐ Peach pie พายพีช	
■ White cappuccino mousse มูสช็อคโกแลด กาแฟ	
☐ Truffle cake เค้กช็อคโกแลด	
☐ Stand of cookies คุ้กกี้รวม	
☐ Rice pudding with raspberry sauce พุดดิ้งข้าว	
🗌 English bread and butter pudding พุดดิ้งขนมปัง	
☐ Apple strudel แป้งห่อแอปเปิ้ลอบ	
☐ Blueberry cheese cake บลูเบอร์รี่ขีสเค้ก	
☐ French pastry ของหวานแบบฝรั่งเศส	
☐ Charlotte royal มูสวนิลา	
☐ Fresh fruits tartlets ทาร์ตผลไม้	
☐ Paris-Brest เอแคลร์ใส้ครีม ผลไม้	
☐ Steamed tapioca pearls in coconut milk with cantaloupe สาคูแคนตาลูป	
☐ Cherry clafoutie ทาร์ตเชอร์รื่	
☐ Green tea mousse with strawberry compote มูสชาเขียว	

Accompanied (ได้ทุกรายการ)

- \Rightarrow Tropical fresh fruit platter
- ⇒ Mini Thai dessert
- ⇒ Ice cream corner with condiments