



BUFFET AND COCKTAIL MENU

	Area (sq. m.)	Maximum Capacity
DANCING HALL	125	100
THIEN DUONG DINING	147	80
GARDEN BAR	205	80
LAWN AREA	698	250

Baan Dusit Thani, the unique standalone venue designed to delight, inspire, evoke fond memories, and continue the distinctive hospitality heritage of Dusit International's flagship Dusit Thani Bangkok hotel. We provide luxurious experience in cozy and green landscape in the Sala Daeng road

Baan Dusit Thani | 116 Saladaeng Rd Silom Bangkok 10500 Bangkok, Thailand
FOR INQUIRY | Tel: +66 2 200 9009 | info@baandusitthani.com | LINE OFFICIAL
@baandusitthani

BUFFET AND SHARING STYLE

(Minimum at 30 persons)

LUNCH & DINNER



THB 1,500.- : Salad bar and condiments, 2 Appetizers, 1 soup, 4 main events with organic Jasmine rice, 2 desserts and fresh fruits

THB 1,700.- : Salad bar and condiments, 3 Appetizers, 1 soup, 6 main events with organic Jasmine rice, 3 desserts and fresh fruits

SALAD BAR

Mixed Green, Three-Colored Capsicum, Red Onion, Cucumber, Cherry Tomato, Julienne Carrot

Condiments

Bacon, Grated Parmesan, Green Olive, Black Olive, Caper, Cornichon, Crouton

Dressing

Caesar Dressing, Balsamic Vinaigrette, Sesame Cream, Japanese sesame soy dressing

SALAD & APPETIZER

Smoked Duck salad with orange

สลัดดอกเบี๊ยะและส้ม

Grilled Gochujang pork salad with Kimchi and assorted vegetable

สลัดสันคอหมูย่างซอสเกาหลี พร้อมกิมจิ กระเทียมฝาน และหัวไชเท้าดอง

Penne Salad with crispy bacon and capsicum

สลัดเพนเน่และเบคอนพริกหวาน

Potato salad with sour cream and spring onion

สลัดมันฝรั่งและครีมเปรี้ยวต้นหอม

Mesclun salad with sunflower seed

สลัดเมซคลูนและเมล็ดทานตะวัน

Lotus stem salad with prawn

ยำไหลบัวกุ้งสด

Grilled spicy beef tenderloin salad

ยำเนื้อสันย่าง

Grilled spicy pork collar salad

ยำคอหมูย่าง

Thai Chicken spicy salad

ลาบไก่และผัดสด

Assorted seafood spicy salad

ยำทะเลรวมมิตร

Grilled capsicum and avocado salad

สลัดพริกหวานย่างอะโวคาโด

--

Garlic clam with butter baguette and parsley

ขนมปังฝรั่งเศษย่างเนยและหอยลายผัดกระเทียม

Tomato salsa and Mango salsa with toasted bread

ซัลซามะเขือเทศและซัลซามะม่วงกับขนมปังปิ้ง

BBQ Chicken wings with sour cream

ปีกไก่ย่างบาร์บีคิวและครีมเปรี้ยว

Prawn sugarcane with carrot and radish relish

กุ้งพันอ้อยและน้ำจิ้มแครอท

Tapioca pearls with pork stuffings

สาเกุ้ไส้หมู

Deep-fried prawn with rice paper

กุ้งห่มผ้า

Deep-fried gold bags with shrimp

ถุงทองกุ้ง

Deep-fried prawn sesame baguette

ขนมปังหน้ากุ้งซุบงา

SOUP

Cream of Carrot with assorted bread

ซูปครีมแครอทและขนมปังต่างๆ

Cream of Broccoli with assorted bread

ซูปครีมบร็อคโคลี่และขนมปังต่างๆ

Cream of Potato and leek with assorted bread

ซูปครีมมันฝรั่งและต้นหอมและขนมปังต่างๆ

Cream of Mushroom with assorted bread

ซูปครีมเห็ดและขนมปังต่างๆ

Cream of Corn with assorted bread

ซูปครีมข้าวโพดและขนมปังต่างๆ

Cream of Pumpkin with assorted bread

ซูปครีมฟักทองและขนมปังต่างๆ

Minestrone

ซูปมะเขือเทศมิเนสโตเน่

Tom Yum soup of prawn, galangal, and lemongrass

ต้มยำกุ้ง

Braised pork ribs in tomato soup

ซูปมะเขือเทศซี่โครงหมู

Crabmeat and shitake mushroom soup

ซูปเนื้อปูเห็ดหอม

Vietnamese Tom Yum soup of chicken

ต้มยำเวียดนามไก่

Braised Chicken and shitake Soup with Chinese Herbs And Spices

ไก่และเห็ดหอมตุ๋นยาจีน

MAIN EVENTS - SIGNATURE CURRY

Mixed Vegetables and Prawn in Spicy Sour Soup

แกงส้มกุ้งผักรวม

Prawn and Young Coconut Shoot in Coconut Milk Soup

ต้มข้าวกุ้งยอดมะพร้าวอ่อน

Beef Shank, Fish Ball or chicken in green coconut curry

แกงเขียวหวานน่องลาย ลูกชิ้นปลากราย หรือ ออกไก่

Braised Beef Shank in Massaman Curry

แกงมัสมั่นเนื้อน่องลาย

Red coconut curry with roasted duck and lychee

แกงเผ็ดเปิดย่าง

Thick red coconut curry with pork and basil

พะแนงหมูพริกขี้หนูสวน

MAIN EVENTS — ASIAN FAVORITE

Pan-fried seabass with turmeric and shrimp paste

ปลากะพงขมิ้นฮานอย

Deep-fried seabass with pineapple and chili sauce

ปลากะพงทอดสามรส

Steamed seabass with lime chili sauce

ปลากะพงนึ่งมะนาว

Steamed seabass with Soy sauce and ginger

ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว

Charcoal-grilled chicken served with deep-fried glutinous rice

ไก่ย่างข้าวเหนียวทอด

Steamed chicken with Chinese wine with fermented bean sauce

ไก่แซ่เหล่าน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

Stir-fried beef tenderloin with mushroom and oyster sauce

เนื้อสันผัดน้ำมันหอย

Stir-fried pork with ginger

สันคอหมูผัดขิง

Steamed squid with lime and chili sauce

หมึกนึ่งมะนาว

Stir-fried prawn with garlic and peppers

กุ้งผัดกระเทียม

Fried assorted seafood with Curry Sauce

ทะเลผัดผงกะหรี่

stir-fried broccoli with spicy sauce and parmesan

บร็อคโคลี่ผัดซอสเผ็ด

Stir-fried baby corn, asparagus, carrot and cauliflower

ผัดผักรวมมิตร (ข้าวโพดอ่อน หน่อไม้ฝรั่ง แครอท และดอกกะหล่ำ)

Stir-fried assorted mushroom

เห็ดผัดกระเทียม

Wok-Fried rice with crabmeat or prawn

ข้าวผัดทะเลหลิกลปู หรือ กุ้ง

Baked Fried rice with prawn, pineapple and cashew nuts

ข้าวอบสับปะรดกุ้ง

MAIN EVENTS — DUSIT GOURMET

Beef, chicken, or vegetable Lasagna

ลาซานญ่าเนื้อ ไก่ หรือผักรวม

Mac and cheese

มัคก้าโรนือบชีส

Roasted pork with rosemary and creamy mushroom sauce

หมูย่างโรสแมรี่กับซอสครีมเห็ดและมันฝรั่งทอด

Penne / Fusilli / Macaroni / Chicken Alfredo au gratin

พาสต้าอัลเฟรโดอูกราดอง

Grilled pork loin with mashed potato and port wine sauce

หมูย่างและมันบดกับซอสพอร์ตไวน์

Grilled beef medallion with mashed potato and red wine sauce

เนื้อย่างและมันบดกับซอสไวน์แดง

Seared chicken with potato gratin and mushroom sauce

ไก่ย่างและกราดองมันฝรั่งกับซอสครีมเห็ด

Rosemary grilled chicken with potato wedge and red wine sauce

ไก่อบโรสแมรี่และมันฝรั่งทอดกับซอสไวน์แดง

Beef shank bourguignon with new potato

สเตอว์เนื้อสไตล์ฝรั่งเศสและมันฝรั่งลูกเล็ก

Braised pork and tomato with new potato

หมูตุ๋นมะเขือเทศและมันฝรั่งลูกเล็ก

Duck breast and capsicum with orange sauce

อกเป็ดย่างและซอสส้ม

Baked salmon with lemon and dill sauce

แซลมอนอบซอสมะนาวและดีล

Seared seabass with beurre blanc

ปลากะพงย่างซอสเนยขาว

Sautéed prawns with capsicum and shallot

กุ้งผัดพริกหวานและหอมแดง

Seared Duck breast with port jus and mashed potato

อกเป็ดย่างกับซอสพอร์ต และมันฝรั่งบด

Pork shepherd pie with thyme-crust

พายหมูและมันฝรั่งอบเครื่องเทศ

Baked aubergine with marinara sauce

มะเขือม่วงอบมะเขือเทศ

DESSERT

Sweet sago with cantaloupe, with coconut cream

สาธุแคนตาลูป

Mung beans, tapioca, and mixed seeds in syrup

รวมมิตรเวียดนาม

Water chestnut rubies with jackfruit

ทับทิมกรอบและขนุน

Lod Chong dumpling with coconut sugar sauce

ลอดช่องน้ำกะทิ

Glass jelly with brown sugar

เจาก็วยน้ำตาลทรายแดง

Assorted cake and pastry

เค้กต่างๆ (3 ชนิด)

Complimentary Jasmine rice, Drinking water, and Soft drink

เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ น้ำดื่ม และ น้ำอัดลมในทุกแพ็คเกจ

COCKTAIL RECEPTION

8 choices of canape with fresh fruits at THB 1,250
10 choices of canape with fresh fruits at THB 1,400
Complimentary free flow of soft drinks and drinking water
รวมน้ำอัดลมและน้ำดื่ม



WESTERN CHOICES

- Smoked Salmon crepe roll
แซลมอนเครปโรล
- Avocado & curried prawn on toast
ขนมปังอาโวคาโดกุ้งและผงกะหรี่
- Vol au vent with beef Bolognese
โวลโลวองเนื้อ
- Vol au vent with chicken
โวลโลวองไก่
- Mini chicken wrap
โรลไก่ย่าง
- Crab cake and miso mayo
เค้กปูซอสมิโซะ
- Vol au vent spinach & parmesan
โวลโลวองผักโขม
- Croissant with ham and cheese
ครัวซองต์แฮมชีส
- Club Croissant
คลับครัวซองต์
- Cheddar with mulberry jam on toast
เซตดำชีสบนแยมมัลเบอร์รี่
- Skewered pork sausage and cornichon
ไส้กรอกย่างและโครนิชอง
- Skewered spicy salami on toast
ซาลามีรสเผ็ดบนขนมปัง
- Skewered BBQ Chicken and cream cheese
บาร์บีคิวไก่และครีมชีส

SANDWICH

- Smoked salmon & cucumber cream cheese
แซนด์วิชแซลมอนนมควีนและแตงกวา
- Grilled Ham and cheese sandwich
แซนด์วิชแฮมชีส
- Tuna and slaw sandwich
แซนด์วิชทูน่าและสลัว
- Grilled capsicum and pesto sandwich
แซนด์วิชพริกหวานย่างและเพสโต้
- Crabmeat and egg mayo sandwich
แซนด์วิชเนื้อปูและไข่มาโย

VIETNAMESE CHOICES

- Deep-fried prawn sesame baguette
ขนมปังหน้ากุ้งซุบงา
- Fried prawn and sugarcane
กุ้งพิน้ออย
- Fresh pomelo salad with chicken
ยำส้มโอขาวน้ำผึ้งไก่
- Charcoal-grilled pork dumplings
แหนมเนือง
- Charcoal-grilled chicken with rice ball
ไก่ย่างข้าวเหนียวทอด
- Barbecued beef with rice noodle
ขนมจีนหน้าหมูย่าง
- Stir-fried broccoli with spicy sauce
บล๊อคโคลี่ผัดซอสเผ็ด
- Vietnamese pizza with sweet pork
พิซซ่าเวียดนาม
- Skewered pork with leek and curry sauce
หมูย่างต้นหอมและซอสแกงกะหรี่
- Marinated pork with betel leaves
หมูย่างใบชะพลู

ASIAN CHOICES

- Tapioca pearls with pork stuffings
สาเกุ้ไส้หมู
- Chicken Satay
สะเต๊ะไก่
- Deep-fried prawn with rice paper
กุ้งห่มผ้า
- Deep-fried gold bags with shrimp
ถุงทองกุ้ง
- Deep-fried Shrimp Cake and plum sauce
ทอดมันกุ้งซอสบ๊วย
- Fresh pineapple with pork fillings
ม้าฮ่อ
- Tapioca pearls with pork stuffings
สาเกุ้ไส้หมู
- Minced chicken salad with cucumber
ลาบไก่ในแตงกวา
- Chicken Satay
สะเต๊ะไก่
- Grilled chicken with glutinous rice
ข้าวเหนียวอัญชันไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว
- Deep-fried prawn with rice paper
กุ้งห่มผ้า

BAKERY ITEMS

- Sausage roll
พายไส้กรอก
- Chicken curry puff
กะหรี่ปั๊ฟไก่
- Beef curry puff
กะหรี่ปั๊ฟเนื้อ
- Butter croissant with Jam
ครัวซองต์เนยสดพร้อมแยมและเนย
- Butter scone & mulberry Jam
สโคนเนยสดและแยมมัลเบอร์รี่
- Orange and raisin scone
สโคนลูกเกดและผิวส้มพร้อมแยมมัลเบอร์รี่

PASTRY ITEMS

- Lemon & berry meringue tart
ทาร์ตเลมอนเบอร์รี่
- Mixed Berry tart with pastry cream
ทาร์ตผลไม้รวมและครีม
- Chocolate tart
ทาร์ตช็อกโกแลต
- Marble cheesecake
ชีสเค้กลายหินอ่อน
- Blueberry cheesecake
ชีสเค้กบลูเบอร์รี่
- Orange Madelaine
แมเดอเรนกลิ่นส้ม
- Swiss berry roll
เค้กโรลไส้เบอร์รี่
- Vanilla Choux a la crème
ซูว์ครีมวานิลลา
- Chocolate Choux a la crème
ซูว์ครีมช็อกโกแลต
- Chocolate brownie
บราวน์
- Black forest cake
เค้กช็อคโกแลต
- Sacher Cake
เค้กซาเชอร์
- Black currant Cake
เค้กแบล็กเคอร์แรนท์
- Red Velvet cake
เค้กเรดเวลเวท

ADD-ON LIVE STATION BOOTH

Minimum at 50 portions per booth



THB 250 per portions
Pho noodle with fresh herbs
chicken, pork, pork sausage or beef
เฟือน้ำไก่ หมู หมูยอและเนื้อ พร้อมผักสด

Fermented rice noodle with a choice of curry
Green curry with chicken
Red curry with fish
ขนมจีนแกงเขียวหวานไก่ หรือ น้ำยาปลา

Handmade dumpling
Prawn and crabmeat wonton soup with shitake mushroom
เกี๊ยวน้ำกุ้ง เนื้อปูและเห็ดหอม

Khao Niew Moo Ping
Grilled pork with steamed rice and chili dip
ข้าวเหนียวหมูบึ่ง พร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

Khao Tom Ruam Mitr
Boiled rice with prawn and seabass with condiments
ข้าวต้มปลาและกุ้ง

Khao Moo Toon Hed Hom
Steamed rice with stewed pork with shitake and pickled chili
ข้าวหอมมะลิออร์แกนิกและหมูตุ๋นเห็ดหอมพร้อมน้ำส้มพริกดอง

Hainanese Chicken Rice
Hainanese Chicken and rice with beancurd sauce, cucumber, black soy sauce
ข้าวมันไก่สูตรต้นตำรับ

Bánh Cuốn Station
Pork and prawn Bánh Cuốn with carrot and radish relish
ข้าวเกรียบปากหม้อหมูและกุ้ง

THB 300 per portion
Pasta Station

One choice of Pasta: Spaghetti, Fettuccini or Penne
Two choices of sauce: Carbonara, Pork Bolognese, Salmon Alfredo, or Bacon Aglio Olio
พาสต้าทำสดและซอสต่างๆ

Skewered BBQ
Pork, Chicken, Australian beef sirloin
skewered with onion, pineapple, chili and tomato
หมู ไก่ และเนื้อเซอร์ลอยน์เสียบไม้บาร์บีคิว

Skewered Satay
Pork and Chicken skewered
with turmeric and coconut cream, grilled bread and cucumber relish
สะเต๊ะหมูและไก่ กับขนมปังปิ้งและแตงกวาอาจาต

Crêpes Suzette with seasonal fruits
เครปซูเซทและผลไม้สด

Homemade Waffle and sauce
Homemade waffle with whipped cream, chocolate sauce, vanilla sauce
วาฟเฟิลเบอรัรีและซอสต่างๆ

Charcuterie & Fromage
Assorted cold cuts and cheese with pickled and condiments
แอม ซาลามี ชีสต่างๆ พร้อมเครื่องเคียง

THB 400 per portion

WHOLE ROAST CARVINGS

(One choice)

Roasted Beef sirloin with red wine sauce and Thai chili dip

เนื้อเซอร์ลอยน์ย่างและซอสไวน์แดง น้ำจิ้มแจ่ว

Lamb leg with mint sauce and pepper sauce

ขาแกะอบพร้อมซอสมินท์และพริกไทย

Grilled whole chicken with Thai spicy dip

ไก่ย่างทั้งตัวพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

Salt-baked Norwegian whole salmon with lemon dill sauce

แซลม่อนทั้งตัวอบเกลือและซอสเลม่อนดิล

Grilled Seabass with lemon cream sauce and Thai spicy dip

ปลากะพงย่างและซอสเลม่อนและน้ำจิ้มซีฟู้ด

THB 600 per person for 3 choices of BBQ

THB 700 per person for 4 choices of BBQ

Live BBQ

Grilled New Zealand lamb chop and mint jelly

ซี่โครงแกงย่างและมินต์เจลลี่

Grilled Australian Sirloin with red wine sauce

เนื้อเซอร์ลอยน์ออสเตรเลียย่างซอสไวน์แดง

Tiger prawn with garlic butter

กุ้งลายเสือย่างเนยกระเทียม

Pork neck with chili and roasted rice sauce

คอหมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว

River prawn with chili and lime sauce

กุ้งแม่น้ำเผา น้ำจิ้มซีฟู้ด

New Zealand Mussel with tomato and mozzarella

หอยแมลงภู่ซอสมะเขือเทศอบชีส

Grilled Squid with chili and lime sauce

หมึกย่างน้ำจิ้มซีฟู้ด

Grilled assorted vegetable - corn on cob, okra, Eringi mushroom, and capsicum

ข้าวโพดหวาน กระเจี๊ยบ เห็ดออริโนจิ และพริกหวานย่างถ่าน

Baan Dusit Thani

116 Saladaeng rd. Silom Bang Rak Bangkok, Thailand 10500
Email: info@baandusitthani.com Tel. +66 2 200 9009