



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

CONTENT

Please click on the following menu list to personalize your event.
ท่านสามารถคลิกเพื่อชมรายการอาหารแต่ละประเภทที่ท่านชื่นชอบสำหรับการจัดงานของท่าน

- Coffee Break menu
เมนูอาหารว่าง
- Asian Breakfast Set menu for monks
เซ็ตเมนูอาหารเช้าแบบเอเชียสำหรับพระสงฆ์
- American Breakfast Set menu for monks
เซ็ตเมนูอาหารเช้าแบบอเมริกันสำหรับพระสงฆ์
- Thai Set menu
เซ็ตเมนูอาหารไทย
- Western Set menu
เซ็ตเมนูอาหารตะวันตก
- Dim Sum Set menu
เซ็ตเมนูติ่มซำ
- Chinese Set menu
เซ็ตเมนูอาหารจีน
- Cocktail Reception Menu
เมนูค็อกเทล
- Food Stations Menu
เมนูbuffetอาหาร
- Thai Buffet Menu
เมนูbuffetอาหารไทย
- International Buffet Menu
เมนูbuffetอาหารนานาชาติ

Individual serve is available except Thai and International Buffet Menu

สามารถเสิร์ฟแยกรายบุคคล ยกเว้นเมนูbuffetอาหารไทย และอาหารนานาชาติ

COFFEE BREAK MENU

เมนูอาหารว่าง



BACK TO TOP | กลับสู่หน้าหลัก

COFFEE BREAK SELECTIONS

All coffee breaks are inclusive of hot coffee, tea as well as choice of iced butterfly pea, rosella or pandan tea

COLD SAVOURIES

SANDWICHES, WRAPS AND BUNS

- SHRIMP PO' BOY ROLL 🍔
- MINI CLUB SANDWICH (P)
- HAM & CHEESE CROISSANT (P)
- TRUFFLE EGG SALAD CROISSANT 🍔
English mustard
- TUNA MAYONNAISE ECLAIRS
- PUMPKIN HUMMUS & FETA CHEESE (V)
- SALMON GRAVLAX CHARCOAL BAGEL
Herb garlic cream cheese and capers

FINGER SANDWICHES (SELECT TWO)

- ☐ Tuna mayonnaise
- ☐ Egg & cucumber
- ☐ Ham & cheese (P)
- ☐ Curried coronation chicken

COLD SELECTIONS FAVORITES

- SEARED TUNA PINEAPPLE-AVOCADO SALSA
- ROAST BEEF
Pickled vegetable Mikado wasabi mustard
- VERRINES (V)
Ancient grains with romaine lettuce,
Feta cheese and lemon dressing
- COBB SALAD VERRINES (P)
Bacon, blue cheese, avocado, chicken and
mustard dressing
- GRILLED ZUCCHINI ROLL
Roasted Cajun chicken salad

COLD SELECTIONS "LOCAL"

- LARB MOO (P) | ลาบหมู
Traditional spicy pork salad with roasted
rice and mint leaves
- LARB SALMON | ลาบแซลมอน
Spicy salad with raw Salmon, roasted rice
and mint leaves in Green leafs
- LARB RUAM MIT TALAY | ลาบรวมมิตรทะเล
Spicy salad with fresh seafood, roasted rice
and mint leaves in butter lettuce
- LARB HED WUNSEN | ลาบเห็ดวุ้นเส้น
Spicy salad with assorted mushrooms,
mint leaves
- PLA GOONG | ปลากุ้ง
Juicy shrimp, chili and mint salad
- MIANG KAM (V) | เมี่ยงคำ
Thai betel leave stuffed with traditional
condiments mini cone



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

COFFEE BREAK SELECTIONS

All coffee breaks are inclusive of hot coffee, tea as well as choice of iced butterfly pea, rosella or pandan tea

COLD SAVOURIES

COLD SELECTION “LOCAL”

- **MIANG PHAK GROP (V)** | เมี่ยงผักกรอบ
Crunchy vegetable, roasted omni meat, rice paper roll and peanut chili dip
- **MA-HOR GAI** | ม้าฮ่อไก่
Fresh pineapple salsa topped with minced chicken, shrimps and peanuts
- **KHAO TANG” (P)** | ข้าวตัง
Red curry mousse on organic rice crackers with coconut peanut sauce
- **YAM HOY SHELL** | ยำหอยเชลล์
Spicy scallop-lemongrass salad with chili, lime and palm sugar sauce
- **YAM MAMUANG PLA KROP** | ยำมะม่วงกรอบ
Green mango-crispy fish salad and roasted cashew nuts

HOT SAVOURIES

INTERNATIONAL FAVORITES

- **SALMON TIKKA SKEWER** 
tamarind chutney and cucumber salad
- **BEEF & OMNI SLIDERS**
Piquant chili sauce, caramelized onions, butter lettuce, tartar sauce and cheddar cheese
- **HOMEMADE CHICKEN TIKKA SAMOSA**
mint yogurt and tamarind chutney
- **HOMEMADE VEGETABLE SAMOSA (V)**
mint yogurt and tamarind chutney
- **CRUNCHY FISH GOUJONS**
with ranch dressing and spicy cocktail sauce
- **BARBEQUED CHICKEN LOLLIPOPS**
- **MUSHROOM ARANCHINI**
with smoked scamorza and piquant tomato sauce
- **CORN & PARMESAN MADELEINES**
wild mushroom cream sauce
- **SEAFOOD “VOL-AU-VENT”** 
traditional French hollow case puff pastry stuffed with spicy seafood
- **DIM SUM (P)**
Assorted Dim sum

COFFEE BREAK SELECTIONS

All coffee breaks are inclusive of hot coffee, tea as well as choice of iced butterfly pea, rosella or pandan tea

HOT SAVOURIES

ASSORTMENT OF QUICHE (SELECT TWO)

- ☐ Mushroom & cheese
- ☐ Ham & cheese (P)
- ☐ Spinach
- ☐ Salmon

MINI PIZZA (SELECT TWO)

- ☐ Chiang Mai sausage Pizza (P)
- ☐ Larb Gai pizza
- ☐ Vegetarian Pizza

ASSORTMENT OF SATAY (SELECT TWO)

- ☐ Beef skewers
- ☐ Chicken skewers
- ☐ Lamb skewers

THAI HOT SELECTION

- **TOD MUN GOONG (P)** | ทอดมันกุ้ง 🍤
Traditional Thai deep fried shrimp cakes with plum sauce
- **TOD MUN PLA** | ทอดมันปลา
Traditional Thai deep fried fish cakes with plum sauce
- **POR PIA** | ปอเปี๊ยะ 🥟
Thai style vegetable spring rolls with plum sauce
- **TOD MUN KHAO POD (V)** | ทอดมันข้าวโพด
Traditional Thai deep fried corn fritters with sweet chili sauce
- **MOO PING (P)** | หมูปิ้ง
Thailand's favorite breakfast, BBQ pork skewers with tamarind chili sauce
- **KHAO TANG NA TANG** | ข้าวตังหน้าตั้ง
Homemade rice crackers with shrimp dip
- **SAIKROK ESAAN PIE (P)** | พายไส้กรอกอีสาน
North-eastern sausage in puff pastry
- **KHA NOM PANG NA GAI** | ขนมปังหน้าไก่ 🍤
Thai herbs marinated minced chicken spread on local toast, street style
- **GAJ HOR BAI TOEY** | ไก่ห่อใบเตย
Homemade fried chicken in pandan leaves served with soy and roasted sesame sauce
- **LARB MOO THOD (P)** | ลาบหมูทอด
Spicy deep-fried organic minced pork with nam jim jeaw sauce
- **GOONG MAPRAO GROB** | กุ้งมะพร้าวกรอบ
Crispy fried coconut shrimps spicy tomato sauce



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

COFFEE BREAK SELECTIONS

All coffee breaks are inclusive of hot coffee, tea as well as choice of iced butterfly pea, rosella or pandan tea

SWEETS

- Plain homemade croissants
- Homemade chocolate croissants
- Homemade cinnamon roll
- Chicken sausage roll
- Banana bread
- Fruit cake
- Marble cake
- Brownie
- Classic opera cake
- Chocolate Moist cake
- Blueberry cheese cake 
- Mini Linzer cake
- Mini Sacher cake
- Chia seed fruit pudding (low sugar)
- Carrot cake 
- Apple crumble with vanilla sauce 
- Chocolate two tone mousse
- Lemon financier
- Vanilla crème brûlée 
- Madeleines
- Assortment of homemade macarons
- Raspberry temptation
- White chocolate mango
- Mini tiramisu
- Vanilla panna cotta
- Homemade Assorted Thai sweets
- Selection of seasonal tropical fruit
- Assortment of freshly baked cookies
- Fruit Mousse
- Granola & Greek yogurt
- Green tea blondies (low sugar)

FRESHLY BAKED MUFFINS SELECT TWO

- ☐ Chocolate chips
- ☐ Blueberry
- ☐ Banana
- ☐ Coconut

HOMEMADE FRIED DOUGHNUTS SELECT TWO

- ☐ Raspberry
- ☐ Chocolate cream
- ☐ Vanilla cream
- ☐ Sugar cinnamon

HOMEMADE TARTLETS SELECT TWO

- ☐ Fresh fruit tartlet
- ☐ Almond pear tartlet
- ☐ Lemon meringue tartlet
- ☐ Apple crumble tartlet
- ☐ Banana chocolate tartlet
- ☐ Chocolate tartlet



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

COFFEE BREAK SELECTIONS

All coffee breaks are inclusive of hot coffee, tea as well as choice of iced butterfly pea, rosella or pandan tea

HOMEMADE LOCAL SWEETS FAVORITES

- **KANOM NAM DOK MAI** | ขนม น้ำดอกไม้ว
Steamed rice flour with jasmine essence
- **KANOM GLUAY** | ขนมกล้วย
Steamed banana pudding
- **KANOM TARN** | ขนมตาล
Steamed sweet potato and grated coconut
- **BABIN MAPRAO ON** | บ้าปิ่นมะพร้าวอ่อน
Traditional Thai style coconut flat cake
- **BULAN DAN MEK** | บุหลันดั้นเมฆ
Steamed rice flour with butterfly pea and jasmine essences
- **SANGKAYA FUK THONG** | สังขยาฟักทอง
Steamed pumpkin with coconut and palm sugar custard
- **KHAO NIEW SANGKAYA** | ข้าวเหนียวสังขยา
Sweet coconut sticky rice with steamed palm sugar coconut custard
- **KHAO NEAW DAM SANGKAYA** | ข้าวเหนียวดำสังขยา
Black coconut sticky rice topped with coconut palm sugar custard
- **KHAO NEAW ANCHAN SANGKAYA** |
ข้าวเหนียวอัญชัญสังขยา
Butterfly pea coconut sticky rice topped with coconut palm sugar custard
- **KANOM PEUAK** | ขนมเผือก
Steamed taro pudding
- **KANOM FUK THONG** | ขนมฟักทอง
Steamed pumpkin and grated coconut
- **KANOM TOM** | ขนมต้ม
Coconut balls wrapped with steamed rice flour and shredded coconut
- **WOON KRATI** | วุ้นกระทิ
Coconut jelly
- **TAKO** | ตะโก้
Coconut pudding with taro
- **MOR KAENG** | ขนมหม้อแกง
Baked coconut custard with fried shallots
- **KANOM LEUM KLEUN** | ขนมถั่มกลืน
Mung bean flour with jasmine water

ASIAN BREAKFAST SET MENU

เซ็ตเมนูอาหารเช้าแบบเอเชีย



BACK TO TOP | กลับสู่หน้าหลัก

ASIAN BREAKFAST SET MENU

BAHT 1,590++ PER PERSON

BREAKFAST FAVORITE

ข้าวต้มปลาทะเล

Boiled rice with seafood

ไก่ผัดขิง

Stir-fried chicken with ginger and mushrooms

หมูตุ๋นกับผักบรอกโคลีและเห็ดหอม

Sautéed pork loin with broccoli and mushroom in oyster sauce

บะหมี่ผัดผัก

Wok fried egg noodles with vegetables

ข้าวหอมมะลิ

Steamed rice

ผลไม้ตามฤดูกาล

Sliced local and imported fresh fruits

FRUIT JUICE

น้ำส้มคั้นสด

Fresh orange juice

AMEICAN BREAKFAST SET MENU

เซตเมนูอาหารเช้าแบบอเมริกัน



BACK TO TOP | กลับสู่หน้าหลัก



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

AMERICAN BREAKFAST SET MENU

BAHT 1,590++ PER PERSON

FRESHLY BAKED MORNING PASTRY

- Select two options -

ครัวซอง, เดนิช, ขนมปังโรล, ขนมปังแผ่น และ ขนมปังปิ้ง

Assortment of croissant, Danish Pastry, Bread roll

Sliced bread and toast

BREAKFAST FAVORITE

ไข่ดาว ไข่คน หรือ ออมเล็ต (เลือกไข่ 1 ประเภท)

Fried egg or scramble egg or omelet with condiments (Select 1 option)

มะเขือเทศย่าง และ มันฝรั่งแฮชบราวน์

Grilled tomato and potato hash brown

ไส้กรอก และ เบคอน

Breakfast sausage and pork bacon

ผลไม้แช่อิ่ม, แยมพิวสั่ม, น้ำผึ้ง และ เนยสด

Preserved fruits, marmalade, honey and butter

ผลไม้สด

Sliced tropical fresh fruits

FRUIT JUICE

น้ำส้มคั้นสด หรือ น้ำผลไม้รวม

Fresh orange juice or Mixed fruit juice

กาแฟ และ ชา

Coffee and tea

THAI SET MENU

เซตเมนูอาหารไทย



BACK TO TOP | กลับสู่หน้าหลัก



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

JASMINE SET

THB 1,890++ PER PERSON

TOD MAN GOONG | ทอดมันกุ้ง

Fried curried shrimp cakes and plum sauce

YUM SOM O GOONG SOD | ยำส้มโอกุ้งสด

Mild spicy pomelo salad with shrimp

TOM SOM PLA KAPONG | ต้มส้มปลากระพง

Sweet and sour snapper soup with ginger

KEANG PHED NUEA YANG | แกงเผ็ดเนื้อย่าง

BBQ beef in green curry with Thai baby eggplants

PLA KAPONG SAUCE MA KHAM | ปลากระพงซอสมะขาม

Deep-fried seabass in sweet tamarind sauce and dried chili

PAD SAI BAU GOONG SOD | ผัดสายบัวกุ้งสด

Stir-fried lotus stem with chili, garlic, soy sauce and shrimp

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก & ข้าวกล้องออร์แกนิก

Steamed organic jasmine rice and rice berry

TUB TIM KROB | ทับทิมกรอบ

Water chestnuts dumpling in coconut candle scent served with jack fruit

กาแฟ และ ชา

Coffee or Tea

HIBISCUS SET

THB 1,890++ PER PERSON

POO JA | ปูจำ

Deep-fried crab meat and minced pork

YUM NUEA MA KHEUA ON | ยำเนื้อมะเขืออ่อน

Spicy grilled beef salad with shredded eggplants

TOM YAM GOONG LAI SUEA | ต้มยำกุ้งลายเสือ

Traditional spicy soup with tiger prawns, lime juice and chili flavored with lemongrass

GEANG MASSAMAN LAMB | แกงมัสมั่นแกะ

Massaman curry with lamb

PLA KAPONG PAD TA KRAI | ปลากระพงผัดตะไคร้

Stir-fried snapper with lemongrass and cashew nut

GOONG YAI RAD SAUCE MA KHAM | กุ้งใหญ่ราดซอสมะขาม

Fried tiger prawn in sweet tamarind sauce and dried chili

PAD PAK RUAM NAM MUN HOI | หน่อไม้ฝรั่ง แครอท และ เห็ดหอม ผัดน้ำมันหอย

Stir-fried asparagus, carrot and mushrooms with oyster sauce

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก และข้าวกล้องออร์แกนิก

Steamed organic jasmine rice and rice berry

POL LA MAI, KHAO NIEW MAMUANG & ICE CREAM MAPRAO

ผลไม้สด ข้าวเหนียวมะม่วง และไอศกรีมมะพร้าว

Fresh fruit, mango sticky rice and coconut ice cream

กาแฟ และ ชา

Coffee or Tea



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

DALAH SET

THB 1,890++ PER PERSON

PLA HOI SELL YEE POON | ปล่าหอยเซลล์ญี่ปุ่น

Spicy Hokkaido scallop with lemongrass in chili paste

CHOR MUANG PLA-CHON | ซ่อม่วงปลาซ่อน

Steamed purple flower shaped dumplings stuffed with snakehead fish

POH TAEK TALAY | โป๊ะแตกทะเล

Spicy & sour soup with seabass, tiger prawn, scallops, galangal and hot basil

GAENG POO BAI CHA-PLU | แกงปูใบชะพลู

Yellow curry crab meat with betel leaves

PLA KAO SAM ROD | ปลาเก๋าสามรส

Deep-fried grouper fish topped with sweet-sour and hot sauce

BROCCOLI PAD NAM MUN HOI | บล๊อคโคลี่ผัดน้ำมันหอย

Stir-fried broccoli with oyster sauce

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก และ ข้าวกล้องออร์แกนิก

Steamed organic jasmine rice and rice berry

LOOK CHUP LAE POL LA MAI | ลูกชุบและผลไม้

Royal Thai sweet and fresh fruit

กาแฟ และ ชา

Coffee or Tea

KRACHIAO SET

THB 2,090++ PER PERSON

TOD MAN GAM POO | ทอดมันก้ามปู

Deep-fried curried crab claw cakes

PLA NUEA WAGYU | ปลาเนื้อวากิว

Spicy grilled Wagyu beef in sweet lime chili pasted and young eggplants

TOM KHA HOI SHELL YEE POON | ต้มข่าหอยเชลล์ญี่ปุ่น

Spicy coconut milk soup with Pan-seared scallops

GEANG PHED PED YANG | แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Roasted duck in red curry with lychee, cherry tomatoes and grape

CHU CHEE PLA COD | ฉู่ฉี่ปลาคอด

Pan-fried cod in red curry sauce and kaffir lime leave

PAD PAK NAM MUN HOI | หน่อไม้ฝรั่งหัดหอมผัด

Stir-fried asparagus with shitake mushroom in oyster sauce

ข้าวหอมมะลิ ข้าวกล้องออร์แกนิก

Steamed organic jasmine rice and rice berry

LOOK CHUP & POL LA MAI | ลูกชุบและผลไม้

Royal Thai sweet and fresh fruit

กาแฟ และ ชา

Coffee or Tea

FRANGIPANI SET

THB 2,090++ PER PERSON

TOD MAN PRA KRAI KHAI KHEM | ทอดมันปลากรายไข่เค็ม

Deep-fried fish cake stuffed with salted egg and cucumber relish

PLA PLA SALMON | ปลาปลาแซลมอน

Spicy pan-seared salmon with chili paste and lemongrass

TOM YUM POH TEAK TALAY | ต้มยำโป๊ะแตกทะเล

Thai spicy soup with tiger prawn, Hokkaido scallop, seabass, galangal and hot basil

MASSAMUN WAGYU NUEA | มัสมั่นเนื้อวากิว

Massamun curry Wagyu beef with roots vegetable and peanut

PLA KAO NUENG SEE EW | ปลาเก๋นึ่งซีอิ๊ว

Steamed black grouper in light soya sauce and ginger

TAO HOO SONG KREUNG | เต้าหู้ทรงเครื่อง

Deep-fried soft tofu with vegetables, minced pork and red sauce

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก และ ข้าวอัญชัญ

Steamed organic jasmine rice and butterfly pea rice

KA NOM KO KATI SOD | ขนมโคกะทิสด

Glutinous rice ball stuffed with grated coconut in warm coconut milk

กาแฟ และ ชา

Coffee or Tea

ORCHID SET

THB 2,090++ PER PERSON

GOONG SA-RONG | กุ้งโสร่ง

Deep-fried vermicelli wrapped tiger prawn serve with sweet chili dip

PON YANG KHAM NUEA NAM TOK | น้ำตกเนื้อโพนยางคำ

Spicy grilled Pon Yang Kham beef with roasted rice and mint leave

TOM YAM HOI SELL KAB HOI MA-LEANG PHU | ต้มยำหอยเชลล์กับหอยแมลงภู่

Spicy hot and sour scallop and mussel soup

PED ROM KHAW SAUCE MA KHAM | เป็ดรมควันซอสมะขาม

Slow roasted smoked duck served with tamarind sauce

PA-NEANG PLA COD | พะแนงปลาคอด

Pan-seared cod fish in red thick curry, coconut milk and kaffir lime leaves

KA-NA HONG KONG PAD NAM MUN HOI | คะน้าฮ่องกงผัดน้ำมันหอย

Wok fried young Hong Kong kale with shitake mushroom in oyster sauce

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก และ ข้าวอัญชัญ

Steamed organic jasmine rice and butterfly pea rice

LOD CHONG | ลอดช่องน้ำกะทิ

Lod Chong with Steamed Taro and Coconut Ice Cream

กาแฟ และ ชา

Coffee or Tea

WESTERN SET MENU

เซ็ตเมนูอาหารตะวันตก



BACK TO TOP | กลับสู่หน้าหลัก

WESTERN SET DINNER MENU SELECTION

COLD APPETIZERS

- Please select 1 choice -

Tom yum panna cotta | พานาคอตตำตัมยำทะเล

Andaman seafood, pickled vegetable and flower blossoms

Lemongrass cured wild Keta salmon | ปลาแซลมอนป่าหมักด้วยตะไคร้

Lime gel, shaved baby vegetable on puff with lemon cream cheese citrus dressing

Marinated scallop carpaccio, seared salmon and caviar | หอยเชลล์หมักเสิร์ฟพร้อม

ปลาแซลมอนและคาเวียร์

With caramelized citrus, vanilla bean and balsamic vinegar

Seared tuna with black sesame crust | ปลาทูน่าจีกระทะพร้อมงาดำ บนสลัดควินัว

Cucumber roll, shaved baby vegetables, micro greens and sous vide
cherry tomato with lemongrass

Alaskan king crab | ปูอลาสก้า เสิร์ฟพร้อม อะโวคาโด มะม่วง ซัลซ่าแตงกวา และน้ำสลัดซีทริส

Avocado, mango, cucumber salsa, pickled vegetable gel, micro green
brioche and citrus dressing

Poached rock lobster | กุ้งหินต้มในน้ำเสิร์ฟพร้อมสลัด

Apple dill salad, compressed watermelon, coriander, green leaves, blossoms
and saffron dressing

WESTERN SET DINNER MENU SELECTION

HOT APPETIZERS

- Please select 1 choice -

Pan fried Hokkaido scallops | หอยเชลล์จีกระทะเลเสิร์ฟพร้อมถั่วลันเตาสด
green pea puree , chorizo and hazelnut crumble

Seabass tartelette | ทาร์ตปลากระพงเสิร์ฟพร้อมซอสเห็ดทรัฟเฟิล
Black truffle dressing, toasted sesame and soy sauce and micro herbs

Creamy truffle polenta | โพลენტ้าทรัฟเฟิล
Slow cooked free range egg with wild mushrooms, Parmesan cheese

Grilled Andaman tiger prawn | กุ้งลายเสือย่างเสิร์ฟพร้อมซอสซัมมะเชื้เทศและอะโวคาโด
Thai herb infused avocados and tomato salsa

WESTERN SET DINNER MENU SELECTION

SOUP

- Please select 1 choice -

Watercress Vichyssoise | ซุปขึ้นผักวอเตอร์เครส (ร้อนหรือเย็น)

Leek & potato cream soup with salmon (served cold or hot)

Roast tomato cream soup | ซุปมะเขือเทศเสิร์ฟพร้อมเกี๋ยวรีคอตต้า

Basil cream, ricotta dumplings and black olive lavish

Pumpkin-ginger soup | ซุปฟักทองและขิง

Pumpkin oil, pumpkin seed, pickled radish and herb grissini

Asparagus cream soup | ซุปครีมหน่อไม้ฝรั่ง

truffle croutons and smoked paprika

Chicken consommé | ซุปใสไก่

chicken dumplings, root vegetable scented with cherry wine

Smoked mushroom-cashew nut soup | ซุปครีมเห็ดทรัฟเฟิลและเมล็ดมะม่วงหิมพานต์

with mozzarella herb cream

WESTERN SET DINNER MENU SELECTION

MAIN COURSE – SEA & RIVER

- Please select 1 choice -

Baked cod in sun dried tomato-herb crust | ปลาสดอบเสิร์ฟพร้อมซอสครีมพาร์สลีย์
Cauliflower puree, seasonal vegetables and parsley cream sauce

Steamed organic red snapper | ปลากระพงแดงนึ่งเสิร์ฟพร้อมเหู้าฝรนและผักต่างๆ
Saffron fennel, root vegetable and sauce Jacqueline

Butter poached sturgeon | ปลาสเตอร์เจียนลวกในน้ำเสิร์ฟพร้อมโชริโซ และซอสเหู้าฝรั่ง
Chorizo crust, leek fondue and saffron sauce

Pan fried seabass | ปลากระพงจีกระทะเสิร์ฟพร้อมซอสรูแม้สกุ
Mediterranean vegetable salsa and Romesco sauce

Seared salmon | ปลาแซลมอนย่างเสิร์ฟพร้อมซอสเบอร์บล็อง
Eggplant caviar, citrus quinoa, cherry tomato confit and
basil beurre blanc

WESTERN SET DINNER MENU SELECTION

MAIN COURSE – LAND

– Please select 1 choice –

Herbs crusted beef tenderloin, red wine shallots jus | เนื้อสันในเสิร์ฟพร้อมซอสจุกวีนแดง

Creamy soft polenta, broccoli and cherry tomato

Grilled ribeye butternut puree | เนื้อริบอาย่างและพวเรฟักทองน้ำเต้าซอสจุกวีนแดง

Butter sautéed garden vegetable and red wine jus

Red wine braised beef cheek | แก้มวัวตุ๋นไวน์แดงเสิร์ฟพร้อมพวเรฮอสแรดิซและมันฝรั่ง

Potato-horseradish puree, caramelized root vegetable

Chicken roulade | ไก่ยัดไส้ซอสครีมเห็ด

Wild mushrooms, potato fondant baby carrots and mushrooms cream sauce

Roasted duck breast | อกเป็ดย่างเสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีสีแดงตุ๋น และ ซอสเซอร์รี่

Crispy confit croquettes with braised red cabbage and cherry sauce

Grilled rack of lamb | ซีโรรงแกะย่างซอสบัลซามิก

Ratatouille, garlic confit, artichoke and balsamic jus

Braised lamb glazed with honey mustard | แกะตุ๋นในน้ำผึ้งมัสตาร์ด

Crushed purple potatoes and caramelized radicchio

Grilled Pork medallions | เนื้อหมูย่างเสิร์ฟพร้อมพวเรถั่วเขียวและซอสจุกชิง

Crispy pancetta green peas puree, baby carrot and ginger jus

Slow roasted pork belly scented with five spices | หมูสามชั้นอบสมุนไพรและซอสจุกวีนแดง

ginger carrot puree, caramelized green apple and red wine jus

WESTERN SET DINNER MENU SELECTION

DESSERT

- Please select 1 choice -

Lemon | มะนาว – ไวท์ช็อกโกแลตครีมมะนาว ซอสน้ำมะนาว เนยครีมเบิล

White chocolate lemon cream, lemonade sauce, butter crumble

His & Her | ชาย และหญิง – ดาร์กช็อกโกแลตครีม ครีมสตรอเบอร์รี่ และเค้กอัลมอนด์

Dark chocolate cream – Strawberry cream and almond Victoria sponge

Spaghetti | สปาเก็ตตี้ – เส้นเฟตตูชินีมะม่วง ซอสครีมชีส เมอแรงก์น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล บิสคอตติ

Mango fettucine, cream cheese sauce, truffle oil meringue, biscotti

Chocolate tart | ช็อกโกแลตทาร์ต

Chocolate tart, berry compote

Coffee or tea | ชาและกาแฟ

3 courses selection at THB 2,590++ per person

4 courses selection at THB 3,090++ per person

5 courses Selection at THB 3,590++ per person

(Exclusive of soft drinks)

WESTERN SET DINNER MENU SELECTION

TROU NORMAND

A sherbet between 2 courses to clean your palate

Passion fruit sorbet

เสาวรส ซอร์เบต

Mango chili sorbet

มะม่วงพริก ซอร์เบต

Strawberry mint sorbet

สตอว์เบอร์รี่ ซอร์เบต

Raspberry sorbet

ราสเบอร์รี่ ซอร์เบต

Mixed berry sorbet

มิกซ์เบอร์รี่ ซอร์เบต

Lemon sorbet

เลมอน ซอร์เบต

Apple sorbet

แอปเปิ้ลซอร์เบต

additional charge of 100 Baht

DIM SUM SET MENU

เซตเมนูติ่มซำ



BACK TO TOP | กลับสู่หน้าหลัก

DIM SUM SET MENU A

BAHT 20,090++ PER TABLE OF 10 PEOPLE | SHARING STYLE
BAHT 2,290++ PER PERSON | INDIVIDUAL SERVE FOR ALL COURSE
(INCLUSIVE OF SOFT DRINK)

Selection of Dim Sum

ติ่มซำ



Hot and sour soup

ซุ๊ปเสฉวน



Baked chicken with Chinese orange sauce

เนื้อไก่อบส้มจีน



Fried rice noodles topped with fillet of fish

ก๊วยเตี๋ยวราดหน้าเนื้อปลา



Mashed red beans and lotus seeds in hot syrup

ถั่วแดงบดเม็ดบัวหวานร้อน



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

DIM SUM SET MENU B

BAHT 20,090++ PER TABLE OF 10 PEOPLE | SHARING STYLE
BAHT 2,290++ PER PERSON | INDIVIDUAL SERVE FOR ALL COURSE
(INCLUSIVE OF SOFT DRINK)

Selection of Dim Sum

ติ่มซำ

Bamboo silk and Chinese mushrooms in clear soup

ซูปเหี่ยวไผ่เห็ดหอมน้ำใส

Roasted duck and pork with honey

เป็ดย่างและหมูแดงอบน้ำผึ้ง

Fried E-Mee noodles with crab meat

อี๋หมี่ผัดเนื้อปู

Tapioca and honeydew in coconut milk

สาหร่ายแคนตาลูป



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

DIM SUM SET MENU C

BAHT 20,090++ PER TABLE OF 10 PEOPLE | SHARING STYLE
BAHT 2,290++ PER PERSON | INDIVIDUAL SERVE FOR ALL COURSE
(INCLUSIVE OF SOFT DRINK)

Selection of Dim Sum

ติ่มซำ

Bean curd and seafood in thick soup

ซุปรัดน้ำเต้าหู้ทะเลน้ำข้น

Sautéed fillet of grouper with broccoli

เนื้อปลาเก๋าผัดบร็อคโคลี่

“Yang Chow” style fried rice

ข้าวผัดหยางโจว

Black sesame rice dumplings in hot ginger tea

บัวลอยดำน้ำขิง

CHINESE SET MENU

เซตเมนูอาหารจีน



BACK TO TOP | กลับสู่หน้าหลัก

NARCISSUS SET MENU (CLASSIC MENU I)

BAHT 22,090++ PER TABLE OF 10 PEOPLE
BAHT 3,090++ PER PERSON | INDIVIDUAL SERVE FOR ALL COURSE
(INCLUSIVE OF SOFT DRINK)

Four seasons hot hors d'oeuvre

ออร์เดิร์ฟร้อน ๔ ฤดู
(ไกจ๊อ หมูแดงอบน้ำผึ้ง ปอเปี๊ยะทอด ขนมปังหน้ากุ้ง)

Taiwan abalone with mushroom in brown soup

ซุปรำป๋อฮ้อไต้หวันเห็ดหอมน้ำแดง

Barbequed suckling pig or Peking duck

หมูหันแอทรีนี หรือ เป็ดปักกิ่ง

Sautéed prawns with X.O. sauce

เนื้อกุ้งผัดซอสเอ็กซีโอ

Pearl abalone and Chinese black mushrooms in brown sauce

รำป๋อไข่มุกเห็ดหอมน้ำแดง

Double-boiled chicken soup with Chinese herbs

ไก่ตุ๋นเครื่องยาจีน

Steamed seabass in soya sauce Hong Kong style

ปลาเกะพองนึ่งซีอิ๊วฮ่องกง

Fried rice Cantonese style

ข้าวผัดกวางตุ้ง

Chilled tapioca and honeydew melon in coconut milk

สาหร่ายแคนตาลูป

Chinese Tea

ชาจีน



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

HIBISCUS SET MENU (CLASSIC MENU II)

BAHT 22,090++ PER TABLE OF 10 PEOPLE
BAHT 3,090++ PER PERSON | INDIVIDUAL SERVE FOR ALL COURSE
(INCLUSIVE OF SOFT DRINK)

Four treasures cold hors d'oeuvre

ออร์เดิร์ฟเย็น ๔ สหาย

(ขาหมูสอดไส้ ยำเห็ดหูหนูดำ ไก่แซ่เหล้า และแมงกระพรุนน้ำมันงา)

Deep fried fish maw in brown soup

ซูปรกระเพาะปลาแห้งในซอสน้ำแดง

Barbequed suckling pig or Peking duck

หมูหันแอทินี หรือ เป็ดปักกิ่ง

Deep-fried white prawns with cream salad

กุ้งทอดครีมสลัด

Braised mushroom abalone with white cabbage in brown sauce

เห็ดเป่าฮื้อผักกาดแก้วน้ำแดง

Double-boiled boneless duck with Chinese Mushrooms

เป็ดตุ๋นเห็ดหอมจีน

Steamed fish in lime sauce

ปลาอินโดนีเซียนึ่งมะนาว

Stir fried misua noodles

ผัดหมี่ซั่ว

Red bean and lotus seed in hot syrup

ถั่วแดงบดกับเม็ดบัว

Chinese Tea

ชาจีน



THE ATHENEH HOTEL
BANGKOK

PLUM BLOSSOM SET MENU (ELEGANCE MENU I)

BAHT 24,090++ PER TABLE OF 10 PEOPLE
BAHT 3,390++ PER PERSON | INDIVIDUAL SERVE FOR ALL COURSE
(INCLUSIVE OF SOFT DRINK)

Superior hot hors d'oeuvre

ออร์เดิร์ฟร้อน ๔ ฤดู

(กระเพาะปลาผัดแห้ง เป็ดย่าง เผือกทอดกวางตุ้ง แฮ่กิ้น)

Double-boiled abalone, fish maw and Chinese mushroom soup

ซุปรสามแซ่

Barbequed suckling pig or Peking duck

หมูหันแอทินี หรือ เป็ดปักกิ่ง

Sautéed fresh scallops with X.O. sauce

หอยเชลล์ผัดซอสเอ็กซ์โอ

Two kinds of vegetables topped with bamboo shoot and abalone

ผักผัดสองสหายราดหน้าด้วยเป้าฮื้อหน่อไม้

Double-boiled chicken and shitake mushroom soup with Chinese herbs

น่องไก่ตุ๋นเห็ดหอมยาจีน

Steamed garoupa with soya sauce

ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว

Yang Chow fried rice

ข้าวผัดหยางเจา

Boiled lotus seeds and ginkgo nuts in syrup

เม็ดบัวแปะก๊วย

Chinese Tea

ชาจีน



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

CHRYSANTHEMUMS SET MENU

(ELEGANCE MENU II)

BAHT 24,090++ PER TABLE OF 10 PEOPLE
BAHT 3,390++ PER PERSON | INDIVIDUAL SERVE FOR ALL COURSE
(INCLUSIVE OF SOFT DRINK)

Superior cold hors d'oeuvre

ออร์เดิร์ฟเย็น ๔ ถาด

(ยำสาหร่ายญี่ปุ่น แซลมอนรมควัน ไก่เสฉวน ยำแมงกระพรุนน้ำมันงา)

Thick soup with bird's nest and crab meat

ซุปรังนกเนื้อปูเยื่อไผ่

Barbequed suckling pig or Peking duck

หมูหันแอทินี หรือ เป็ดปักกิ่ง

Deep-fried prawn salad cream

กุ้งทอดครีมสลัด

Taiwan abalone with mushroom in brown sauce

เป้าฮื้อไต้หวันเห็ดหอมน้ำแดง

Double-boiled sliced whelk with snow mushrooms in Chinese herbs

หอยสังข์เห็ดหูหนูขาวตุ๋นยาจีน

Steamed salmon with black bean sauce

ปลาแซลม่อนนึ่งเต้าซี่

Fried egg noodles Hokkien style

บะหมี่ฮกเกี้ยน

Sweet mashed taro and ginkgo nut with sticky rice

โอวหนี่แปะก๊วย

Chinese Tea

ชาจีน



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

CHINESE ROSE SET MENU (PRESTIGE MENU I)

BAHT 26,090++ PER TABLE OF 10 PEOPLE
BAHT 3,590++ PER PERSON | INDIVIDUAL SERVE FOR ALL COURSE
(INCLUSIVE OF SOFT DRINK)

Prawns and tropical fresh fruit salad
สลัดกุ้งผลไม้เย็น

Double-boiled dried scallops in brown soup
ซุปรังปวยน้ำแดง

Barbequed suckling pig or Peking duck
หมูหันแอทนี หรือ เป็ดปักกิ่ง

Stir fried tiger prawns with Peking sauce and celery
กุ้งลายเสือผัดซอสปักกิ่งและขึ้นฉ่ายฝรั่ง

Stir-fried Hong Kong kale with dried scallop sauce
คะน้าฮ่องกงราดซอสกังปวย

Double-boiled black chicken with Chinese herbs
ไก่ดำตุ๋นเครื่องยาจีน

Steamed marble fish in soya sauce Hong Kong style
ปลาบูนึ่งซีอิ๊วฮ่องกง

Fried egg noodles with assorted meat Shanghai style
ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้ผัดทรงเครื่อง

Boiled ginkgo nut and snow mushrooms in syrup
แปะก๊วยตุ๋นเห็ดหิมะ

Chinese Tea
ชาจีน



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

PEONY FLOWER SET MENU (PRESTIGE MENU II)

BAHT 26,090++ PER TABLE OF 10 PEOPLE
BAHT 3,590++ PER PERSON | INDIVIDUAL SERVE FOR ALL COURSE
(INCLUSIVE OF SOFT DRINK)

Tiger prawns and scallops salad

สลัดกุ้งลายเสือและหอยเชลล์

Double-boiled fresh fish maw and crab meat in brown soup

ซุปรกระเพาะปลาสดเนื้อปูน้ำแดง

Barbequed suckling pig or Peking duck

หมูหันแอทธินี หรือ เป็ดปักกิ่ง

Sautéed seafood X.O. sauce

ซีฟู้ดผัดซอสเอ็กซ์โอ

Braised abalone with iceberg in brown sauce

เป๋าฮื้อผัดผักกาดแก้วน้ำแดง

Double-boiled bamboo pith and pork spare ribs with Chinese herbs

เยื่อไผ่ตุ๋นซี่โครงหมูยาจีน

Steamed cod fish with black bean sauce

ปลาคอดนึ่งซอสเต้าซี่

Fried rice with sea asparagus

ข้าวผัดเป๋าฮื้อหน่อไม้

Sweet mashed taro and ginkgo nut with sticky rice

โอวหนี่แปะก๊วย

Chinese Tea

ชาจีน

COCKTAIL RECEPTION MENU

เมนูค็อกเทล



BACK TO TOP | กลับสู่หน้าหลัก

COCKTAIL RECEPTION CLASSIC

BAHT 1,790++ PER PERSON

(INCLUSIVE OF SOFT DRINKS)

CANAPES

Quinoa salad with red curry shrimp in mini tartlet

Bresaola & Parma ham with compressed Japanese melon

Roasted duck with ginger sesame dressing in waffle basket

Vol-au-vent filled with green asparagus and cream cheese sauce

"KRATONG THONG" Spiced chicken and shrimps in tartlet

"PHAL NUEA NAI TANG KWA" Grilled spicy beef salad in cucumber

"SAGO SAI MOO" Steamed sago dumplings stuffed with pork and peanuts

COCKTAIL SNACKS

Taro chips

Roasted nuts & seeds

Homemade Potato chips

ACTION STATION

Honey Glazed Ham

Grain mustard and pineapple gravy

COCKTAIL RECEPTION CLASSIC

BAHT 1,790++ PER PERSON
(INCLUSIVE OF SOFT DRINKS)

HOT SNACKS

Grilled Chiang Mai sausage

Shrimp & pork balls in lemongrass skewer

Salmon tikka skewer

Quiche Lorraine

"KANOM JEEB GOONG" Sui Mai prawn

"TOD MUN PLA" Curried fish cake with plum

Korean style fried chicken

DESSERTS

Coffee éclair

Mango panna cotta

Vanilla crème brûlée

Assorted Thai sweets

Mocha choux cream

Fruit tartlet

Madeleine chocolate cake

Homemade kanom leum kleun

COCKTAIL RECEPTION ELEGANCE

BAHT 1,890++ PER PERSON

(INCLUSIVE OF SOFT DRINKS)

CANAPES

Crab salad with granny smith apple

Lobster with green mango salad mayo tartlet

Salmon gravlax on tom yum brioche with caviar

Parma ham with goat cheese pistachio ball and tomato chutney

Mini California rolls, salmon, tuna, avocado and togarashi mayonnaise

"GOONG TA KRAI" Shrimp salad with lemongrass

"LARB PED NAI TANG KWA" Spicy minced duck in cucumber

"SAGO SAI GAI" Steamed sago dumplings stuffed with chicken and peanuts

COCKTAIL SNACKS

Banana chips

Homemade Vegetable chips

Spicy corn chip with tomato salsa

ACTION STATION

Roasted Lamb Rump with rosemary and garlic
root vegetables and thyme red wine jus

COCKTAIL RECEPTION ELEGANCE

BAHT 1,890++ PER PERSON
(INCLUSIVE OF SOFT DRINKS)

HOT SNACKS

Piquant cocktail beef balls

Homemade chicken tikka samosa

Salmon tikka with Indian tamarind sauce

Spinach quiche with Parmesan Cheese (V)

Crispy fried coconut shrimps served with coriander chili sauce

Grilled seabass teriyaki with sesame seeds and spring onions

DESSERTS

Assorted Thai sweets

Chocolate brownie

Blueberry cheese cake

Orange crème brûlée

Thai lime tartlet

Selection of fruit skewer

Apple crumble pie

Banana caramel cake

Homemade coconut jelly

COCKTAIL RECEPTION PRESTIGE

BAHT 1,990++ PER PERSON

(INCLUSIVE OF SOFT DRINKS)

CANAPES

Crab salad with granny smith apple waffle basket

Grilled zucchini roll with roasted Cajun chicken salad

Pan seared fresh salmon with corn avocado shallot salsa

Torched tuna tartar with spicy lemongrass and crispy shallot

Mini California rolls, salmon, tuna, avocado and togarashi mayonnaise

"KA NOM PANG NA MOO" Deep-fried toast topped with minced pork

"SAGO SAI GAI" Steamed sago dumplings stuffed with chicken and peanuts

"YUM SOM O GOONG SOD" Pomelo salad with shrimps served

COCKTAIL SNACKS

Sweet potato chips & Homemade vegetable chips

Tom yum assorted nuts and seeds

COCKTAIL RECEPTION PRESTIGE

BAHT 1,990++ PER PERSON
(INCLUSIVE OF SOFT DRINKS)

HOT SNACKS

Homemade Deep-fried shrimp cake Cantonese style with plum sauce

Chicken Yakisoba in the box

Grilled tiger prawn skewer with spicy tomato sauce

Grilled German bratwurst sausage with ketchup

Crispy fried fish goujons with holly basil tartar sauce

Crispy fried pork tonkatsu strips and sesame soy sauce

Grilled Japanese salmon with salt

Homemade vegetables samosa with yoghurt sauce and mint chutney

ACTION STATION

Wagyu Beef Roast (rump)

Roasted root vegetable, Yorkshire pudding, mushroom cream sauce
and Dijon mustard

COCKTAIL RECEPTION PRESTIGE

BAHT 1,990++ PER PERSON
(INCLUSIVE OF SOFT DRINKS)

DESSERTS

Kanom tom & Kanom Chan Toey

Mango sticky rice

Choux rocher

Green tea Tiramisu

Opera cake

Berry short cake

Crème brûlée

Molten Chocolate

Pear and almond tartlet

Cream caramel

Selection of fruit skewers

FOOD STATIONS MENU

เมนูชิมอาหาร



BACK TO TOP | กลับสู่หน้าหลัก



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

ADDITIONAL A LA CARTE FOOD STATION

(MINIMUM 100 PORTIONS PER STATION)

THAI SPECIALTIES

FOR 100 PORTIONS

GUAY TIEW MOO TOM YUM

Baht 15,000++

Thai noodle minced pork Tom Yum and long fish sausage
ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ และเส้นปลา

GUAY TIEW RUA MOO

Baht 15,000++

Thai noodle boat with pork
ก๋วยเตี๋ยวเรือหมู

PAD THAI GOONG SOD

Baht 15,000++

Fried noodle Thai style with egg and prawns
ผัดไทยกุ้งสด

ORGANIC LIVE STATION KAO TANG NA TANG

Baht 15,000++

Crispy rice crackers with minced pork and shrimp coconut dip
ข้าวตังหน้าตั้ง

SOM TUM + GAI YANG

Baht 19,000++

Spicy papaya salad and grilled chicken
ส้มตำไทย และไก่ย่าง

E-SARN SALAD

Baht 19,000++

Spicy minced chicken salad, Beef salad, Glass noodles salad
อีสานสลัดนานาชาติ (ยำสไตล์ไทย)

DEEP FRIED MARINATE WHOLE GOUPHER IN

Baht 19,000++

THAI HERB AND RED CURRY SAUCE

ปลาเก๋าทอดราดด้วยซอสแกง และสมุนไพรไทย

ASSORTED 4 KINDS OF CURRIES WITH RICE NOODLES

Baht 18,000++

ขนมจีนน้ำเงี้ยว / น้ำยาน้ำพริก / น้ำยากระเทียม / น้ำยาเขียวหวาน

ROASTED SEABASS WITH THAI HERBS AND RED CURRY SAUCE

Baht 21,000++

ปลากระพงอบราดด้วยซอสเผ็ด และสมุนไพรไทย



THE ATHENEH HOTEL
BANGKOK

ADDITIONAL A LA CARTE FOOD STATION

(MINIMUM 100 PORTIONS PER STATION)

THAI TAPAS (2 PIECES PER PERSON)

FOR 100 PORTIONS

ROYAL MIENG KHAM-

Baht 10,000++

เมี่ยงคำสูตรตำรับไทย

LAAB MOO THOD

Baht 10,000++

E-Sarn style deep - fried minced pork with ground roasted rice and shallot

ลาบหมูทอด

FRESH VEITNAMESE SPRING ROLL WITH SHRIMP

Baht 12,000++

ปอเปี๊ยะกุ้งสดเวียดนาม

CHINESE SPECIALTIES

FOR 100 PORTIONS

KIEW NAM

Baht 15,000++

Chinese wanton with minced pork and shrimp stuffing

เกี๊ยวน้ำ

KHAO MUN GAI

Baht 15,000++

Hainanese capon chicken rice and condiments

ข้าวมันไก่

HONG KONG PORK CONGEE

Baht 16,000++

โจ๊กหมูสูตรฮ่องกง

GUAY JUB

Baht 16,000++

ก๋วยจั๊บน้ำ

KANOM JEAB & SALAPAO

Baht 16,000++

Assorted dim sums and buns (From Banquet)

ขนมจีบซาเลาเปา

KHAO TOM MOO / GAI

Baht 16,000++

ข้าวต้มหมู/ไก่

KHAO TOM PLA / GOONG

Baht 18,000++

ข้าวต้มปลา/กุ้ง



THE ATHENEH HOTEL
BANGKOK

ADDITIONAL A LA CARTE FOOD STATION

(MINIMUM 100 PORTIONS PER STATION)

CHINESE SPECIALTIES

FOR 100 PORTIONS

KHAO / BAMEE MOO DAENG

Baht 16,000++

Egg noodle soup with roasted pork

ข้าว หรือ บะหมี่หมูแดง

KHAO / BAMEE MOO KROB

Baht 16,000++

Egg noodle soup with crispy pork

ข้าว หรือ บะหมี่หมูกรอบ

KHAO PED PA LOW

Baht 16,000++

Chinese stewed duck serve with steamed rice and condiments

ข้าวหน้าเป็ดพะโล้

GUAY TIEW LARD NA THA LAY / PLA TAO SI

Baht 16,000++

Wok- fried Chinese flat noodle with seafood, young kale and bean paste gravy

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าทะเล หรือ ปลาเต้าซี่

KHAO / BAMEE PED YANG

Baht 16,000++

Egg noodle soup with roasted duck

ข้าว หรือบะหมี่เป็ดย่าง

GRA PHO PLA

Baht 20,000++

Fish maw soup with quail egg

กระเพาะปลา

ROASTED BBQ DUCK

Baht 20,000++

เป็ดย่าง

SIGNATURE PEKING DUCK FROM THE SILK ROAD

Baht 25,000++

เป็ดปักกิ่ง ห้องอาหารจีน เดอะ ซิลค์ โรด

CHILLED POACHED CHICKEN AND JELLY FISH IN SESAME OIL

Baht 22,000++

ไก่แช่เหล้า และแมงกระพรุนน้ำมันงา

SIGNATURE SUCKLING PIG FROM THE SILK ROAD

Baht 30,000++

หมูหัน ห้องอาหารจีน เดอะ ซิลค์ โรด



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

ADDITIONAL A LA CARTE FOOD STATION

(MINIMUM 100 PORTIONS PER STATION)

JAPANESE SPECIALTIES

FOR 100 PORTIONS

MIXED TEMPURA (Fish, shrimps, squid and vegetables)

Baht 23,000++

Ebi Tempura / Taro / Sweet Potatoes / Fish Seabass

เทมปุระรวม

CALIFORNIA MAKI

Baht 26,000++

แคลิฟอร์เนียมากิ

SUSHI

Baht 30,000++

Fish Tuna / Fish Salmon / Shrimp Sushi / Kani / California Maki

ซูชิ

SASHIMI

Baht 30,000++

Fish Tuna / Fish Salmon / Fish Seabass / Kani

ซาซิมิ

SUSHI PREMIUM

Baht 40,000++

Fish Tuna / Fish Salmon / Fish Seabass / Kani

ซูชิพรีเมียม

SASHIMI PREMIUM

Baht 40,000++

Fish Tuna / Fish Salmon / Fish Seabass / Kani /

Fish Hamachi / Shrimp Amaebi / Squid Tako

ซาซิมิพรีเมียม



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

ADDITIONAL A LA CARTE FOOD STATION

(MINIMUM 100 PORTIONS PER STATION)

SEAFOOD CORNER

FOR 100 PORTIONS

SEAFOOD ON ICE (20 kg)

Baht 40,000++

Served with tartar sauce, cocktails sauce, Spicy seafood sauce and condiments, White head shrimps
New Zealand mussels, Rock lobster

อาหารทะเลนานาชนิด

ALASKAN SNOW CRAB ON ICE (10 kg)

Baht 50,000+

Served with tartar sauce, cocktails sauce, spicy seafood sauce and condiments

ปูหิมะอลาสก้า

FRESHLY SHUCKED FINE DE CLAIRE OYSTERS WITH VODKA ICE BAR

Baht 45,000++

With spicy beetroot, mango chili shoots and traditional condiments
(Preorder 1 week in advance)

หอยนางรมสด

ALASKAN KING CRAB ON ICE (10 kg)

Baht 70,000++

Served with tartar sauce, cocktails sauce, spicy seafood sauce and condiments

ปูยักษ์อลาสก้า

NEW ENGLAND MAINE LOBSTER ON ICE (20 kg)

Baht 98,000++

Served with tartar sauce, cocktails sauce, spicy seafood sauce and condiments

กุ้งล็อบสเตอร์



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

ADDITIONAL A LA CARTE FOOD STATION

(MINIMUM 100 PORTIONS PER STATION)

WESTERN SPECIALTIES

FOR 100 PORTIONS

CAESAR SALAD WITH TUNA / SEARED SHRIMP

Baht 15,000++

GRILLED CHICKEN

ชีซาร์สลัด

PASTA STATION WITH A SELECTION OF SAUCE

Baht 18,000++

Penne pasta and spaghetti with seafood sauce
tomato and carbonara

พาสต้า และซอส 3 ชนิด

WHOLE BAKED MARINATED SALMON IN SALT CRUST

Baht 20,000++

With grainy mustard sauce

ปลาแซลมอนอบเกลือ

SEAFOOD FLAMBEE

Baht 28,000++

Tiger prawns, Hokkaido scallops, Atlantic salmon
New Zealand mussels, flambéed in X.O. cognac

ซีฟู้ดเฟรมเบ้

ITALIAN PARMA HAM STATION

Baht 29,000++

With honey dew melon, cornichons and pickled onion

อิตาเลียนพาร์แฮม

HERB BRAISED LAMB LEG WITH THUME JUS

Baht 28,000++

Mustard, mint jelly and assorted bread basket

ขาแกะตุ๋นสมุนไพรสไตล์ยุโรป

HONEY GLAZED BONE HAM

Baht 24,000++

Honey baked ham, Dijon mustard, apple compote
and gravy pineapple sauce

แฮมอบน้ำผึ้ง เสิร์ฟพร้อมซอสแอปเปิ้ลและเกรวี่สับปะรด

ASSORTED MARINATED AND SMOKED SALMON

Baht 24,000++

CARVING WITH CONDIMENT

Orange marinated, coriander and lemongrass marinated
and smoked salmon with dill

ปลาแซลมอนรมควัน

ARTISAN ROASTED SAUSAGE

Baht 26,000++

Grilled fresh sausage served with sauerkraut
mashed potato, gravy and condiments

ไส้กรอกอาร์ตisanย่าง



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

ADDITIONAL A LA CARTE FOOD STATION

(MINIMUM 100 PORTIONS PER STATION)

WESTERN SPECIALTIES

FOR 100 PORTIONS

SLOW ROASTED AUSTRALIAN SIRLOIN BEEF

Baht 31,000++

Served with mushroom sauce, mustard and assorted bread basket

เนื้อสันนอกออสเตรเลียย่าง

SLOW ROASTED WAGYU BEEF RUMP MARBLE SCORE 4-6

Baht 33,000++

Served with mushroom sauce, mustard and assorted bread basket

เนื้อวากิวย่าง

PAN FRIED FOIE GRAS (40g portion)

Baht 42,000++

Sautéed a la minute served on raisin toast poached peach and balsamic reduction

ตับห่านย่าง

MOLECULAR DISCOVERY

Baht 35,000++

Try our nitro poached cocktails prepared in liquid nitrogen

Mai Tai

Blue Kamikaze

Singapore Sling

Passion Malibu

ASSORTED EUROPEAN CHEESE SELECTION

Baht 24,000++

With assorted French bread dried fruits and condiments

Selection such as: Brie Cheese, Gouda, Edam, Blue cheese

ชีสยุโรปนานาชนิด

ASSORTED FRENCH PREMIUM CHEESE SELECTION Baht 34,000++

With assorted French bread dried fruits and condiments

Weekly selection such as: Tomme, Munster, Fourme D'Ambert Reblochon, Saint Maure cheese

พรีเมียมชีสฝรั่งเศสนานาชนิด



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

ADDITIONAL A LA CARTE FOOD STATION

(MINIMUM 100 PORTIONS PER STATION)

VEGETARIAN SPECIALTIES

FOR 100 PORTIONS

VEGETARIAN MAKI ROLL

Baht 14,000++

มากิโรลมังสวิรัต

VEGETARIAN MUSHROOM AND SPINACH PIZZA

Baht 14,000++

พิซซ่าเห็ดและผักโขมมังสวิรัต

VEGETARIAN PEKING DUCK

Baht 14,000++

Deep-fried bean curd sheets topped with sauce

เป็ดปักกิ่งมังสวิรัต

KAO SOY - Northern Style noodle in yellow curry

Baht 14,000++

ข้าวซอยมังสวิรัต

VEGETARIAN DIM SUM

Baht 14,000++

ติ่มซำมังสวิรัต

POPIAH SOD - Fresh spring roll with bean curd and bean curd

Baht 14,000++

ปอเปี๊ยะสดมังสวิรัต

VEGETARIAN DUCK MINCED CHINESE STYLE STIR FRIED

Baht 14,000++

WITH VEGETABLE

เป็ดสับผัดมังสวิรัต

MIXED VEGETABLE TEMPURA

Baht 15,000++

เทมปุระผักรวม

VEGETARIAN PASTA LIVE STATION

Baht 15,000++

3 types of pasta with tomato sauce, pesto sauce, Alfredo and Arrabbiata sauce

พาสต้ามังสวิรัต

CHEESE AND BEANS QUESADILLAS

Baht 15,000++

Mexican tacos served with assorted dip and condiments

(Guacamole, sour cream, tomato salsa and cheese)

เกชาดิยาชีสและถั่ว



THE ATHENEH HOTEL
BANGKOK

ADDITIONAL A LA CARTE FOOD STATION

(MINIMUM 100 PORTIONS PER STATION)

DESSERTS

FOR 100 PORTIONS

KANOM BA BIN

Baht 12,000++

Sweet shredded coconut cake

ขนมข้าวปุ้น

ICE KA-CHANG

Baht 12,000++

Crushed ice with condiments and syrup

น้ำแข็งใสสไตล์สิงคโปร์ (เผือก/กล้วย/ชาหริ่ม/ทับทิมกรอบ/เผือก/รวมมิตร/ลูกชิด)

CHENDOL STATION

Baht 12,000++

red bean, palm sugar, crushed ice

สเตชันลอดช่อง

KANOM KROK

Baht 12,000++

Thai rice cake with Thai various topping

ขนมครกโบราณ

"LA VANILLE" FRENCH STYLE ICE CREAM

Baht 12,000++

Selection of Vanilla, strawberry and chocolate with condiments

ไอศกรีมวานิลลาช็อคโกแลตสตรอว์เบอร์รี่

THAI CRISPY CREPE

Baht 14,000++

Crab stick, flossy pork, chicken sausage, cheese

Thai chili paste, mayonnaise

ขนมเครปไทย

CHERRY JUBILEE

Baht 15,000++

Hot cherries with vanilla ice cream

เชอร์รี่ จูบิลี่

KHAO NIEW MAMUANG STATION

Baht 15,000++

Mango with sticky rice

ข้าวเหนียวมะม่วง

ICE-CREAM COUNTER

Baht 15,000++

Selection of Espresso, Caramel, Maple Walnut, Passion Fruit & Mango

Raspberry, Vanilla, Swiss Chocolate, Strawberry

ไอศกรีมวานิลลาช็อคโกแลต



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

ADDITIONAL A LA CARTE FOOD STATION

(MINIMUM 100 PORTIONS PER STATION)

DESSERTS

FOR 100 PORTIONS

BANANA FLAMBÉE

Baht 15,000++

Cointreau, sugar cane sugar, whipping cream

กล้วยเฟรมเบ้

CRÊPES SUZETTE

Baht 15,000++

With assorted condiments and vanilla ice cream

เคร์ปซูว์แซ่ต

CHOCOLATE FOUNTAIN

Baht 30,000++

Seasonal fruit and marshmallows

ช็อคโกแลตฟองดูว์

THAI BUFFET MENU

เมนูบุฟเฟ่ต์อาหารไทย



BACK TO TOP | กลับสู่หน้าหลัก

THAI BUFFET MENU CLASSIC I

BAHT 1,890++ PER PERSON

APPETIZERS & SALADS

TOD MAN GOONG | ทอดมันกุ้ง

Deep-Fried shrimp cakes with plum sauce

PLA PLA MUEK | ปลาปลาหมึก

Spicy squid salad with roasted chili and Thai herbs

YUM KOR MOO YANG | ยำคอหมูย่าง

Spicy BBQ pork neck salad

YUM WOON SEN GAI | ยำวุ้นเส้นไก่

Spicy glass noodle salad with minced chicken

PLA NUEA MA KHUA ONN | ปลาเนื้อมะเขืออ่อน

Spicy grilled beef tenderloin salad and eggplant

NAM PRIK KA-PI PLA TOO THOD | น้ำพริกกะปิปลาทอด

local vegetable, Shrimp paste and fried mackerel

SAI UHA | ไส้อั่ว

Deep-fried Northern sausage with condiments

THAI BUFFET MENU CLASSIC I

BAHT 1,890++ PER PERSON

FRESH GARDEN SALAD BAR

บร็อคโคลี่, มะม่วง, มะเขือเทศ, แครอท, กะหล่ำปลี
ถั่วงอกยาว, แตงกวา, ไข่ต้มกระเทียม, ถั่วงอก
Broccoli, green mango, tomato, carrot, cabbage,
Long bean, cucumber, quails boiled eggs

DRESSING AND CONDIMENTS

น้ำสลัดถั่วลิสง, น้ำสลัดซิงสไตล์เอเชีย, น้ำพริกกะปิ,
น้ำพริกเผา, น้ำจิ้มเปรี้ยวหวาน, น้ำสลัดสไปซี่เทาส์ซันไอแลนด์
Peanut dressing, Asian Ginger dressing, Spicy shrimp paste dip
Roasted chili paste, sweet and sour dressing
Spicy Thousand Island dressing

FROM THE SOUP KETTLE

TOM SOM PLA KAPONG | ต้มส้มปลากะพง
Traditional Thai hot & sour soup with seabass and ginger

THAI BUFFET MENU CLASSIC I

BAHT 1,890++ PER PERSON

MAIN DISHES

GEANG MUSSAMUN GAI NUEA | แกงมัสมั่นเนื้อ

Massaman beef curry with potatoes and peanuts

GAJ OOB YOD PAK | ไก่อบยอดผัก

Roasted rolled chicken with young kale

PLA RAD PRIK | ปลากระพงราดพริก

Deep-fried seabass with sweet chili sauce

HOR MOK THA LAY | ห่อหมกทะเล

Steamed Thai traditional seafood curried soufflé

PAD SEE EW GAI | ผัดซีอิ๊วไก่

Stir-fried flat noodle with chicken, young kale and soya sauce

KA NOM JEEN KIEW WAN GAI | ขนมหุ้นเขียวหวานไก่

Green curry chicken with small eggplant and rice noodles

KA NA MOO KROB PAD NAM MUN HOI | คะน้าหมูกรอบผัดน้ำมันหอย

Stir-fried Kale and crispy pork with oyster sauce

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก ข้าวไรซ์เบอร์รี่ออร์แกนิก

Organic Jasmine / Rice berry steamed rice

THAI BUFFET MENU CLASSIC I

BAHT 1,890++ PER PERSON

DESSERT

KHAO TOM MUD | ข้าวต้มมัด

Banana wrapped with coconut glutinous rice steamed in banana leaf

TUB TIM KROB | ทับทิมกรอบ

Diced water chestnut with coconut meat in syrup

FAK-THONG SANG KA YA | ฟักทองสังขยา

Pumpkin custards

TAKO | ตะโก้เผือก

Coconut cream with taro

ทาร์ตผลไม้สด

Seasonal fruit tartlet

เค้กชาเขียว

Thai tea Castella

ผลไม้ตามฤดูกาล

Seasonal Fresh Fruits

THAI BUFFET MENU ELEGANCE I

BAHT 1,990++ PER PERSON

APPETIZERS & SALADS

TOD MUN KHAO POD | ทอดมันข้าวโพด

Corn fritter with Thai chili paste

HOI JOR POO | หอยจ๊อปู

Deep-fried crab meat with plum sauce

KHAO TANG NA TANG | ข้าวตังหน้าตั้ง

Deep-fried crispy rice with shrimp sauce

YUM GAI YANG KA-TIEM THON | ยำไก่ย่างกระเทียมโทน

Grilled chicken salad with garlic pickled

MOO MA NOW | หมูมะนาว

Boiled pork sliced with lime spicy sauce

YUM PLA DUK FOO | ยำปลาดุกฟู

Spicy crispy cat fish salad with mango sweet chili dip

YUM WOON SEN GAI | ยำวุ้นเส้นไก่

Spicy vermicelli salad Chicken

SALAD KHAKE | สลัดแขก

Assorted vegetable with peanut sauce and shrimp cracker

NAM PRIK LONG RUA | น้ำพริกขิงเรือ

Thai tradition sweet pork, shrimp paste and salt egg

POR PIA TOD | ปอเปี๊ยะทอด

Deep-fried flat spring rolls with crab meat

THAI BUFFET MENU ELEGANCE I

BAHT 1,990++ PER PERSON

FRESH GARDEN SALAD BAR

ถั่วงอก, บร็อกโคลี่, มะม่วง, มะเขือเทศ, แครอท, กะหล่ำปลี
ถั้วฝักยาว, แตงกวา, ไช้หนกกระทา

Bean sprouts, broccoli, green mango, tomato, carrot, cabbage,
Long beans, cucumber, quail eggs, wing beans

DRESSING AND CONDIMENTS

น้ำสลัดถั่วลิสง, น้ำสลัดซิงสไตล์เอเชีย, น้ำพริกกะปิ,
น้ำพริกเผา, น้ำจิ้มเปรี้ยวหวาน, น้ำสลัดสไปซี่เทาส์ซันไอแลนด์

Peanut dressing, Asian Ginger dressing, Spicy shrimp paste dip
Roasted chili paste, sweet and sour dressing
Spicy Thousand Island dressing

FROM THE SOUP KETTLE

TOM ZAAB GAI BAAN | ต้มแซ่บไก่บ้าน

Spicy and sour chicken soup with Thai herbs

BAK KUT TEH | บักก๊าดเต้

Chinese spice pork spare rib soup

THAI BUFFET MENU ELEGANCE I

BAHT 1,990++ PER PERSON

MAIN DISHES

MOO PAD PRIK THAI DUM | หมูผัดพริกไทยดำ

Stir-fried pork with black pepper sauce

GEANG PANEANG MOO | แกงพะแนงหมู

red curry with pork, coconut milk and kaffir leaves

PLA KAO SAM ROD | ปลาเก๋าสามรส

Deep-fried grouper topped with sweet-sour sauce

GEANG KIEW WAN GAI | แกงเขียวหวานไก่

Green chicken curry with young coconut tips

CHU CHEE PLA SALMON | ชูฉีปลาแซลมอน

Salmon chu chee in red curry sauce

PAD THAI GOONG SOD | ผัดไทยกุ้งสด

Stir-fried rice noodle with shrimp, and tamarind sauce

PAD PAK NAM MAN HOI | ข้าวโพดอ่อนและหน่อไม้ฝรั่งผัดน้ำมันหอย

Stir-fried baby corn and asparagus with oyster sauce

TAO HOO SONG KRUANG | เต้าหู้ทรงเครื่อง

Deep-fried tofu with gravy sauce and mixed vegetable

PROTIEN KA SET PAD KA PRAO | โปรตีนเกษตรผัดกะเพรา

Stir-fried vegetable protein, tofu and assorted capsicum

KHAO PAD TA LAY | ข้าวผัดทะเล

Fried rice with seafood

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก

Organic Jasmine steamed rice

THAI BUFFET MENU ELEGANCE I

BAHT 1,990++ PER PERSON

DESSERT

KLUAY BUAD CHEE | กล้วยบวชชี

Warm banana in coconut milk

NAM KHAENG SAI | น้ำแข็งใส

Crushed Ice dipping with condiments

CANTALOUPE SAGO KA-THI | สาคูแคนตาลูปน้ำกะทิ

Cantaloupe and sago in coconut milk soup

LOOK CHUP | ลูกชุบ

Mung bean paste in mini fruit shapes and coated with gelatins

KA NOM MOH KEANG | ขนมหม้อแกง

Charcoal grilled egg custard

ทาร์ตมะม่วง

Mango tartlets

WOON MA PRAW ONN | วุ้นมะพร้าวอ่อน

Young coconut agar

ผลไม้ตามฤดูกาล

Seasonal Fresh Fruits

THAI BUFFET MENU PRESTIGE I

BAHT 2,090++ PER PERSON

APPETIZERS & SALADS

KA NOM PANG NA GOONG | ขนมหุ้งน้ำกุ้ง

Deep-fried shrimp on toast

YUM SAM KROB | ยำสามกรอบ

Crispy squid ring with prawns, dried pork, lemon sauce and vegetable salad

PLA NUEA MA KHAM ON | ปลาเนื้อมะเขืออ่อน

Spicy grilled beef sirloin salad with chili paste and young eggplant

NHAM KA DOOK MOO ON | แหนมกระดูกหมูอ่อน

Deep-fried marinated young pork spare-ribs

YUM RUAM MITR TALAY | ยำรวมมิตรทะเล

Spicy Seafood salad

NAM TOK KOR MOO YANG | น้ำตกคอหมูย่าง

BBQ pork neck with roasted chili, roasted ground rice and herb

YUM PLA KROB | ยำปลากรอบ

Spicy crispy fish salad

PLA PLA SALMON TOD | ปลาปลาแซลมอนทอด

Spicy deep-fried salmon with lemon glass and chili paste

THAI BUFFET MENU PRESTIGE I

BAHT 2,090++ PER PERSON

APPETIZERS & SALADS

YUM GAI TA KRAI | ยำไก่ตะไคร้

Spicy chicken salad with lemongrass and herb

YUM HED RUAM | ยำเห็ดรวม

Spicy mixed mushroom salad

YUM SAI KROK MOO | ยำไส้กรอกหมู

Thai Style pork sausage spicy salad

YUM SOM-O GOONG SOD | ยำส้มโอกุ้งสด

Mild spicy pomelo salad with shrimp

FRESH GARDEN SALAD BAR

ถั่วงอก, บร็อคโคลี่, มะม่วงดิบ, มะเขือเทศ, แครอท, กะหล่ำปลี

ถั่วงอกยาว, แตงกวา, ไข่ต้มกระเทียม, ถั่วงอก

Bean sprout broccoli, green mango, tomato, carrot, cabbage,

Long bean, cucumber, quails boiled eggs, wing bean

DRESSING AND CONDIMENTS

น้ำสลัดถั่วลิสง, น้ำสลัดซิงไฮล์เอเชีย, น้ำพริกกะปิ,
น้ำพริกเผา, น้ำจิ้มเปรี้ยวหวาน, น้ำสลัดสไปซี่เทาส์ซันไอแลนด์

Peanut dressing, Asian Ginger dressing, Spicy shrimp paste dip

Roasted chili paste, sweet and sour dressing

Spicy Thousand Island dressing

THAI BUFFET MENU PRESTIGE I

BAHT 2,090++ PER PERSON

FROM THE SOUP KETTLE

TOM KHA GAI | ต้มข่าไก่

Spicy and sour chicken coconut soup

TOM KHA GAI HUA PREE | ต้มข่าไก่ห้วปรี

Banana blossom soup in coconut milk and chicken

TOM YUM GOONG | ต้มยำกุ้ง

Spicy and sour Prawn soup

MAIN DISHES

SI KRONG MOO OOB NAM PUENG | ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้ง

Pork spare rib with honey

GEANG MUSSAMUN NUEA | แกงมัสมั่นเนื้อ

Beef check Massaman curry with potato and peanut

PLA KAO SAM ROD | ปลาเก๋าสามรส

Deep-fried Grouper with sweet and sour chili sauce

PAD PONG KAREE TALAY | ผัดผงกะหรี่ทะเล

Stir-fried seafood with yellow curry and vegetables

PAD SEE EW GAI | ผัดซีอิ๊วไก่

Stir-fried flat rice flour noodle with chicken

NUEA PAD NAM MUN HOI | เนื้อผัดน้ำมันหอย

Stir-fired beef Pone Yang Kham with garlic in oyster sauce

THAI BUFFET MENU PRESTIGE I

BAHT 2,090++ PER PERSON

MAIN DISHES

PAD NHO MAI FA-RANG HED HOM | ผัดหน่อไม้ฝรั่งเห็ดหอม

Stir-fried asparagus and mushroom

PROTIEN KASET PAD PRIK GAENG | โปรตีนเกษตรผัดพริกแกง

Stir-fried crispy flour with red chili paste and long bean

PAD THAI GOONG SOD | ผัดไทยกุ้งสด

Wok fried rice noodle with shrimp, bean sprout, tofu and tamarind sauce

KHAO PAD SUB-PA-ROD | ข้าวผัดสับปะรด

Fried rice with pineapple

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก / ข้าวไรซ์เบอร์รี่ออร์แกนิก

Organic Jasmine steamed rice / Rice berry steamed rice

CARVING

PLA KAPONG OOB SA MUN PRAI | ปลากระพงอบสมุนไพร

Oven- roasted snapper with Thai herbs

THAI BUFFET MENU PRESTIGE I

BAHT 2,090++ PER PERSON

DESSERT

LOOK CHUP | ลูกชุบ

Mung bean paste in mini fruit shapes and coated with gelatins

KLUAY KAI CHUEM | กล้วยไข่เชื่อม

Wild banana syrup

BUA LOY PUAK | บัวลอยเผือก

Taro balls in sweet coconut milk

KHAO NIEW NA TANG | ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ

Assorted face sticky rice

LOD CHONG NAM KATI | ลอดช่องน้ำกะทิ

Lod Chong with Steamed Taro and Coconut Ice Cream

GAENG BUAD SAM KA-SAD | แกงบวดสามกษัตริย์

Three assorted floor dumpling

เค้กสับปะรด

Pineapple cake

เค้กกล้วยหอม

Thai Banana cake

ไอศกรีมน้ำผึ้ง

Honey ice cream

ไอศกรีมมะพร้าว

Coconut ice cream

ผลไม้ตามฤดูกาล

Seasonal Fresh Fruit

INTERNATIONAL BUFFET MENU

เมนูบุฟเฟต์อาหารนานาชาติ



BACK TO TOP | กลับสู่หน้าหลัก

INTERNATIONAL BUFFET MENU I

BAHT 2,090++ PER PERSON

COLD SELECTION AND SALADS

กุ้งย่างเคจูน

Grilled shrimp Cajun

with zucchini capsicum tomato coriander lime dressing salad

สลัดมันฝรั่งสไตล์ดัตช์

Dutch potato salad

with smoked ham, quail egg, spring onion

เป็ดรมควัน

Smoked duck

with pineapple, tomato, and coriander dressing

ปอเปี๊ยะสดสไตล์เวียดนามไส้ไก่

Vietnamese fresh spring rolls filled

with chicken and vegetables

ยำเห็ดรวม

Mixed mushroom salad with Thai Herbs

ยำส้มโอกุ้งสด

Spicy pomelo salad with shrimp

ทอดมันปลา

Deep-fried fish cake with cucumber sweet chili sauce

ลาบหมู

Spicy minced pork salad with lime juice and mint

INTERNATIONAL BUFFET MENU I

BAHT 2,090++ PER PERSON

FRESH GARDEN SALAD BAR

มะเขือเทศ, แตงกวา, พริกแดงและเขียว, บร็อคโคลี่, ผักสลัด,

กะหล่ำขาวและม่วง , แครอท , ข้าวโพดหวาน

Tomatoes, cucumber, red and green capsicum

broccoli, mixed green lettuce,

white and red cabbage, carrot and sweet corn

DRESSING AND CONDIMENTS

น้ำสลัดสไตล์ฝรั่งเศส, น้ำสลัดมายองเนส, น้ำสลัดงา, น้ำสลัดเทาซันไอแลนด์,

น้ำสลัดบัลซามิก, น้ำสลัดซิงสไตล์เอเชีย, ขนมปังกรอบ

French, mayonnaise, sesame dressing, thousand island

Balsamic dressing, Asian Ginger dressing, Croutons

THE BREAD BASKET

ขนมปังหั่นบางนานาชนิด, ขนมปังโรล, ขนมปังขาไก่, เนยสด , เนยมาร์การีน

Assorted sliced bread, bread rolls and bread sticks

Fresh butter and margarine

FROM THE SOUP KETTLE

ซूपครีมเห็ด

Wild mushroom cream soup

INTERNATIONAL BUFFET MENU I

BAHT 2,090++ PER PERSON

HOT DISHES

เนื้อสันในย่างซอสพริกไทยดำ

Grilled beef tenderloin with green peppercorn sauce

ปลาเกะพงขาวเสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง, เห็ดฟราวด์ และซอสไวน์ขาว

Seared Sea bass serve with asparagus and saffron white wine sauce

หมูสันในย่างพร้อมซอสครีมเห็ด

Pan-Roasted pork tenderloin with mushroom cream sauce

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงและพริกแห้ง

Stir-fried chicken with cashew nuts and dried chili

ผัดผักและเห็ดน้ำมันหอย

Stir-fried seasonal vegetables and mushroom in oyster sauce

ผัดผงกะหรี่ทะเลผัดคีนช่าย

Wok-fried yellow curry with seafood and celery

มันฝรั่งอบกับกระเทียมน้ำมันมะกอกและโรสแมรี่

Roasted baby potatoes with garlic, olive oil and rosemary

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก

Steamed Organic Jasmine rice

ข้าวผัดปู

Wok-fried organic rice with crab meat

INTERNATIONAL BUFFET MENU I

BAHT 2,090++ PER PERSON

DESSERT

วานิลลาแครมบริวล์

Vanilla cream brûlée

ซูว์ครีมมัทฉะชาเขียว

Matcha choux cream

เค้กชาเซ่ เค้กช็อกโกแลตสไตล์เวียนนา

Sacher cake

ไวท์ช็อกโกแลตมูส

White chocolate mousse

บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

Blueberry cheese cake

มูสสตรอว์เบอร์รี่

Strawberry mousse

กล้วยบวชชี

Banana in coconut milk home made

พุดดิ้งขนมปัง

Bread and butter pudding

ผลไม้สดตามฤดูกาล

Seasonal fresh fruit sliced

INTERNATIONAL BUFFET MENU II

BAHT 2,190++ PER PERSON

APPETIZERS & SALADS

โคลด์คัท

International cold cuts and condiments

ควินัวสลัดผักรวมอย่าง

Quinoa with mixed grilled vegetable coriander dressing salad

อกไก่ต้มน้ำหอมและหน่อไม้ฝรั่งเสิร์ฟคู่กับน้ำสลัดเห็ดทรัฟเฟิล

Poached chicken breast
with asparagus spring onion and truffle dressing

สลัดปลาหมึกหมักหมักซอส

Sautéed marinated octopus garlic capsicum salad

ยำวุ้นเส้นทะเล

Vermicelli seafood and vegetables salad

ส้มตำกุ้งสด

Spicy papaya salad with shrimp

ยำปลาแซลมอนตะไคร้สด

Lemongrass salad with salmon in chili paste

ยำปลาดุกฟูเสิร์ฟคู่กับมะม่วง

Crispy cat fish salad serve with mango raw salad dip

ACTION STATION

ขาแกะย่างกับมัสตาร์ดธัญพืชและซอสโรม์

Slow cooked lamb leg with grain mustard and thyme

INTERNATIONAL BUFFET MENU II

BAHT 2,190++ PER PERSON

FRESH GARDEN SALAD BAR

มะเขือเทศ, แตงกวา, พริกแดงและเขียว, บร็อคโคลี่, ผักสลัด,

กะหล่ำขาวและม่วง , แครอท , ข้าวโพดหวาน

Tomatoes, cucumber, red and green capsicum
broccoli, mixed green lettuce,
white and red cabbage, carrot and sweet corn

DRESSING AND CONDIMENTS

น้ำสลัดสไตล์ฝรั่งเศส, น้ำสลัดมายองเนส, น้ำสลัดงา, น้ำสลัดเทาซันไอแลนด์,

น้ำสลัดบัลซามิค, น้ำสลัดซิงสไตล์เอเชีย, ขนมปังกรอบ

French, mayonnaise, sesame dressing, thousand island
Balsamic dressing, Asian Ginger dressing, Croutons

THE BREAD BASKET

ขนมปังหั่นบางนานาชนิด, ขนมปังโรล, ขนมปังขาไก่, เนยสด , เนยมาร์การีน

Assorted sliced bread, bread rolls and bread sticks
Fresh butter and margarine

FROM THE SOUP KETTLE

ซूपฟักทอง

Roasted Pumpkin cream soup

ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน

Spicy pork spare rib soup with shallot and flat parsley

INTERNATIONAL BUFFET MENU II

BAHT 2,190++ PER PERSON

MAIN DISHES

หมูย่างกับซอสเกรวี่มัสตาร์ด

Pan seared pork roulade with grain mustard gravy sauce

ไก่ย่างยากิโทริ

Grilled Chicken yakitori with king oyster mushroom and leek

เนื้อสันในย่างกับซอสเห็ด

Roasted beef tenderloin with wild mushrooms sauce

แกงเผ็ดเป็ดย่างลิ้นจี่และมะเขือเทศเชอร์รี่

Roasted duck in red curry, lychee and cherry tomato cherry

ปลากระพงแดงผัดซอสโหระพาไวน์ขาว

Pan-fried red snapper with white wine basil sauce

เพนเนซอสครีมไก่ผักโขม

Penne with chicken, spinach and cream

บร็อกโคลี่ผัดน้ำมันหอย

Stir-fried broccoli with garlic in oyster sauce

มันฝรั่งอบผงกระหรี่

Roasted waged curry potatoes with garlic and thyme

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก

Steamed Organic Jasmine rice

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ออร์แกนิกผัดทะเล

Stir-fried organic rice berry with seafood and onion



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

INTERNATIONAL BUFFET MENU II

BAHT 2,190++ PER PERSON

DESSERT

พิสตาชิโอโอเปราเค้ก

Pistachio opera cake

ชีสเค้กมะม่วง

Mango cheese cake

ซูว์ครีมวานิลลา

Vanilla choux

แครมบรูลัวร์เสาวรส

Passion fruit crème brûlée

บลูเบอร์รี่พานาคอตต้า

Blueberry panna cotta

เค้กช็อกโกแลต

Chocolate mud cake

ทาร์ตเลมอนเมอแรงค์

Lemon meringue tartlets

แอปเปิ้ลครีมเบลกับซอสวานิลลา

Hot apple crumble with vanilla sauce

ทับทิมกรอบ

"Tub Tim Krob" Diced water chestnut with coconut milk in syrup

ผลไม้ตามฤดูกาล

Fresh Seasonal fruit



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

INTERNATIONAL BUFFET MENU III

BAHT 2,290++ PER PERSON

APPETIZERS

เป็ดย่างหมักซอส

Roasted marinated duck
with broccoli tomato sesame ginger dressing salad

ปลาแซลมอนเสิร์ฟคู่กับซอสครีมมัสตาร์ดผักชีลาว

Duo salmon with mustard dill cream sauce and condiment

สลัดครีมข้าวโพดกับกุ้งหมักเคจัน

Cream summer corn salad with Cajun shrimp

หอยเชลล์ผัด

Sautéed scallop
with cucumber mango tomato coriander citrus dressing salad

ยำวุ้นเส้นทะเล

Vermicelli seafood and vegetables salad

ส้มตำไทยกุ้งสด

Spicy papaya salad with shrimp

ยำตะไคร้กุ้งสด

Spicy shrimp salad in chili paste and lemon grass

ซูชิมากิ

Herbs Sushi Maki rolls with condiment

ชีซาร์สลัด

Caesar salad with condiments

INTERNATIONAL BUFFET MENU III

BAHT 2,290++ PER PERSON

FRESH GARDEN SALAD BAR

มะเขือเทศ, แตงกวา, พริกแดงและเขียว, บร็อคโคลี่, ผักสลัด,

กะหล่ำขาวและม่วง , แครอท , ข้าวโพดหวาน

Tomatoes, cucumber, red and green capsicum
broccoli, mixed green lettuce,
white and red cabbage, carrot and sweet corn

DRESSING AND CONDIMENTS

น้ำสลัดสไตล์ฝรั่งเศส, น้ำสลัดมายองเนส, น้ำสลัดงา, น้ำสลัดเทาซันไอแลนด์,

น้ำสลัดบัลซามิก, น้ำสลัดซิงสไตล์เอเชีย, ขนมปังกรอบ

French, mayonnaise, sesame dressing, thousand island
Balsamic dressing, Asian Ginger dressing, Croutons

THE BREAD BASKET

ขนมปังหั่นบางนานาชนิด,ขนมปังโรล, ขนมปังขาไก่, เนยสด , เนยมาร์การีน

Assorted sliced bread, bread rolls and bread sticks
Fresh butter and margarine

SOUP

ซूपล็อบสเตอร์

Lobster bisque soup

TOM YUM GAI BAAN | ต้มยำไก่บ้าน

Spicy hot and sour chicken soup with shallot, lemongrass and galangal

INTERNATIONAL BUFFET MENU III

BAHT 2,290++ PER PERSON

CHEF CARVING STATION

ปลาเก๋าทอดน้ำปลาและมะม่วงซัลซ่า

Deep-fried whole grouper with fish sauce and mango salsa

CHEF STATION

อิตาเลียนพาสต้า

(ซอสมะเขือ ซอสครีม และ ซอสเผ็ดสไตล์ไทย)

Italian pasta with 3 kinds of sauce and condiments

(Tomato sauce, mushrooms Cream sauce, Spicy Thai style sauce)

MAIN DISHES

เนื้อตุ๋นในน้ำเกรวี่ไวน์แดงและเห็ด

Braised beef check in red wine gravy and mushroom

เนื้อแกะย่างกับโรสแมรี่และกระเทียม

Grilled Lamb chop with rosemary and garlic jus

ไก่ย่างกระเทียมซอสครีมผักโขมและเห็ด

Pan roasted chicken roulade with spinach and mushroom cream sauce

ปลากะพงทอดราดซอสมะเขือเทศอบแห้งไวน์ขาวกับหน่อไม้ฝรั่ง

Pan-fried snapper with white wine sun-dried tomato sauce with asparagus

แกงเขียวหวานเนื้อ

Beef in green curry



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

INTERNATIONAL BUFFET MENU III

BAHT 2,290++ PER PERSON

MAIN DISHES

ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊วและขิง

Steamed grouper fish in light soya sauce and ginger

ผัดผักกับน้ำมันหอยและกระเทียม

Stir-fried seasonal vegetables with oyster sauce and garlic

ผัดไทยกุ้ง

Wok-fried rice noodle with shrimp shallot, bean sprout, tofu and tamarind sauce

ข้าวสวยหอมมะลิออร์แกนิก

Organic Jasmine steamed rice

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ออร์แกนิก

Organic Rice berry steamed rice

มันฝรั่งย่างกับเห็ดทรัฟเฟิลดำ

Roasted new potatoes with black truffle paste



THE ATHENEE HOTEL
BANGKOK

INTERNATIONAL BUFFET MENU III

BAHT 2,290++ PER PERSON

DESSERT

เค้กโอเปรา

Classic opera cake

บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

Blueberry cheese cake

ทาร์ตผลไม้สด

Fresh fruit tartlets

ไวท์ช็อกโกแลตมะม่วง

White chocolate mango,
เค้กกาแฟวอลนัท

Coffee walnut cake

มูสเสาวรสในแก้ว

Passion fruit mousse in glass

ขนมไข่ฝรั่งเศส และ เค้กช็อกโกแลตสโตร์เวียนนา

Madeleine cake, Sacher cake

แอปเปิ้ลครีมเปิลและซอสวานิลลา

Warm apple crumble and vanilla sauce

ขนมไทยนานาชนิด และ กล้วยบวชชี

Assorted Thai sweets, Banana in coconut milk homemade

ผลไม้สดตามฤดูกาล

Seasonal fresh fruit sliced