

The  
BOTANICAL  
HOUSE

# Green Meeting *package*

แพ็คเกจงานประชุมสัมมนา หรือ workshop อย่างสร้างสรรค์  
ในบรรยากาศร่มรื่น ล้อมรอบด้วยต้นไม้

Having a meeting in a green environment is a great idea  
it can significantly boost creativity, reduce stress,  
and enhance collaboration.

# Green Meeting Environment

## SUSTAINABLE COLLABORATION

We provide **Creative Spaces** designed for collaborative brainstorming and shared note taking, supporting our paperless initiative and reducing the need for individual pads.

เราจัดเตรียม พื้นที่สร้างสรรค์ ที่ออกแบบมาเพื่อการระดมสมอง และจัดบันทึกร่วมกันโดยเฉพาะ เพื่อสนับสนุนแนวคิดลดการใช้กระดาษ และลดความจำเป็นในการใช้สมุดจดแยกส่วนตัว



## ECO-FRIENDLY VENUE & DECORATION

We use natural materials like real potted plants instead of cut flowers, while making the most of natural light to brighten the space.

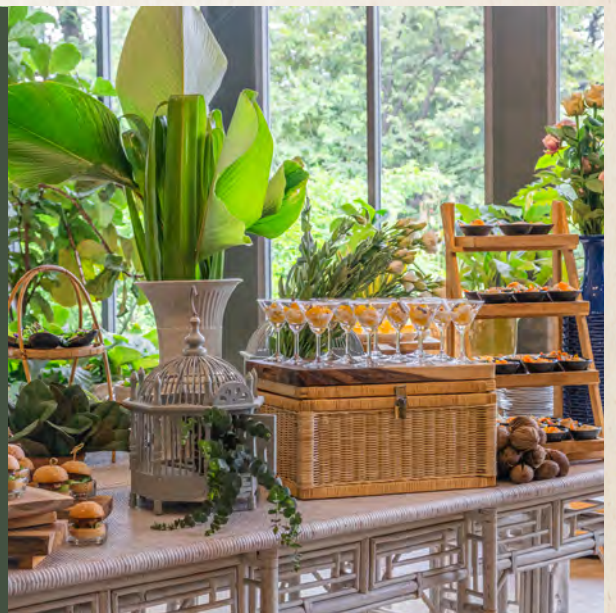
เราเลือกใช้วัสดุจากธรรมชาติ เช่น ต้นไม้ในกระถางจริง แทนการใช้ดอกไม้ตัดแต่ง พร้อมทั้งเปิดรับแสงธรรมชาติ อย่างเต็มที่เพื่อให้พื้นที่ดูสว่างและมีชีวิตชีวา



## HOME-MADE HEALTHY REFRESHMENTS

We are dedicated to reducing plastic waste and supporting the community by serving local, seasonal, and homemade catering paired with sustainable coffee and cloth napkins, ensuring that every detail of your event is both healthy and environmentally conscious.

เราตั้งใจลดการใช้พลาสติกและสนับสนุนชุมชนด้วยการเสิร์ฟ วัตถุดิบตามฤดูกาล และเมนูโฮมเมดที่ดีต่อสุขภาพและใส่ใจสิ่งแวดล้อม ควบคู่ไปกับกาแฟ ที่ปลูกแบบยั่งยืน และผ้าเช็ดปากแบบซักได้



THE BOTANICAL HOUSE

# Green Meeting package

แพ็คเกจงานประชุม สามารถใช้ได้ทุกวันจันทร์ ถึง ศุกร์ ไม่รวมวันหยุดนักขัตฤกษ์

## HALF DAY MEETING

THB 1,400 net\*

(08:00 – 14:00 / 12:00 – 17:00)

## FULL DAY MEETING

THB 1,600 net\*

(08:00 – 17:00)

Minimum spending at 30 persons

\*ราคาแพ็คเกจรวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

## PACKAGE INCLUSIVE OF

ราคาแพ็คเกจประกอบไปด้วย

- Package applicable on Monday - Friday
- Individual set of 1 break for half day meeting and 2 breaks for full day meeting
- Lunch served as buffet menu  
(Please pre-order)
- 4 Wireless microphones with standard system
- 4 flipchart with whiteboard & markers
- Papers & pencils for all participants
- 1 Portable screen & projector
- Public WIFI

แพ็คเกจสามารถใช้ได้ในวันจันทร์ - วันศุกร์

พร้อมกาแฟและขนมว่างในช่วงเช้าหรือช่วงบ่าย

พร้อมอาหารกลางวันแบบบุฟเฟต์ รวมน้ำสมุนไพรและน้ำดื่ม  
(กรุณาสั่งอาหารล่วงหน้า)

ไมโครโฟนและเครื่องเสียง

กระดานฟลิปชาร์ตและ ปากกาไวท์บอร์ด 4 ชุด

กระดาษและดินสอสำหรับผู้ประชุม

หน้าจอและเครื่องฉาย 1 ชุด พร้อมสายต่อเครื่องคอมพิวเตอร์

สัญญาณอินเทอร์เน็ตไร้สายสำหรับแขกทุกท่าน

# Green Meeting Package

## COFFEE BREAK MENU

(Inclusive of coffee, tea, juice & drinking water)

Please select 2 items from savory & sweet menu

กรุณาเลือก 1 รายการจากเมนูคาว และ 1 รายการจากเมนูหวาน ต่อเบรก

Juice selection: Orange / Guava / Pineapple / Lemongrass-pandan / Butterfly pea-lime

น้ำผลไม้: น้ำส้ม / น้ำฝรั่ง / น้ำสับปะรด / น้ำตะไคร้ใบเตย / น้ำอัญชันมะนาว

## SAVORY

- Assorted homemade bun (Ham & Cheese / Tuna / Chicken salad)
- Homemade mini chicken or pork sausage roll
- Mini Teriyaki chicken burger with sautéed onion
- Baked spinach with mac & cheese
- Chicken in Caesar salad roll
- Spicy smoked sausage salad
- Egg, bacon bites & mayonnaise bruschetta
- Chicken in curry power spring roll
- Mini pulled pork Burrito
- Pork skewer with sticky rice
- Vietnamese spring roll with pork or chicken served with spicy sauce
- Pork sago skewer: pork & peanut filling in sago with fresh vegetables
- Tuna with palm sugar sauce wrapped in Chaploo leaf
- Mini California sushi cone

แซนด์วิชบันสูตรเฉพาะของโบทานิคัลเฮ้าส์ คละไส้แฮมและชีส ทูน่า และสลัดไก่  
ขนมปังนุ่มสูตรเฉพาะของโบทานิคัลเฮ้าส์ กับ ไส้กรอกไก่ หรือ ไส้กรอกหมู  
มินิเบอร์เกอร์ไก่เทรียากิและหอมใหญ่ผัดซอส  
ผักโขมอบมักกะโรนีและชีส  
สลัดชีซาร์โกม้วน แบบพอดีคำ  
ยำไส้กรอกรมควัน  
บรูเชตตาไข่และมายองเนส โรยด้วยเบคอนกรอบ  
ปอเปี๊ยะทอดไส้ไก่ผัดผงกะหรี่  
มินิเบอร์ริโต้ไส้หมูฉีกรมควัน  
หมูบึ่งหมักซอสพิเศษและข้าวเหนียว  
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนไส้หมูสับ หรือ ไก่สับ เสริฟพร้อม น้ำจิ้มซีฟู้ด  
สาดูล้หมูเสียบไม้ ทานคู่กับผักสด  
เมี่ยงชะพลูไส้ทูน่า  
มินิซูชิแคลิฟอร์เนียโรลแบบกรวย

## SWEET

- Assorted homemade mini muffin (Chocolate chips / Mixed berry)
- Assorted cookies in a jar (Chocolate chips / mixed nuts)
- Banana with dried coconut flake cup cakes
- Vanilla Éclair
- Mini devil's food chocolate cake
- Mini vanilla with raspberry sauce cake
- Orange jelly with assorted fruits
- Pineapple crumble
- Milk custard with tropical fruits
- Steamed Sako coat with coconut flake
- Soft bean crepe
- Thai pudding cup with coconut topping (Corn & taro filling)
- Golden threads cake
- Steamed sticky banana cake
- Tropical fruits platter

โฮมเมดมินิมัฟฟินคละรสชาติ ช็อกโกแลต และมิกซ์เบอร์รี่  
โฮมเมดคุกกี้ในโหลคละรสชาติ ช็อกโกแลต และถั่วหลากชนิด  
คัพเค้กกล้วยหอมมะพร้าวอบแห้ง  
แอมบุลเลอร์วานิลลา  
เค้กช็อกโกแลตรสชาติเข้มข้น  
เค้กวานิลลาซอสราสเบอร์รี่  
เยลลี่ส้มแต่งด้วยผลไม้สด  
ดรัมเบิ้ลสับปะรด  
เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด  
หยกมณี  
ถั่วแปบ  
ตะโก้ไส้ข้าวโพด และไส้เผือก  
เค้กฝอยทอง  
ขนมกล้วย  
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

# Green Meeting Package

## THAI BUFFET MENU

(Inclusive of drinking water & herbal drink)

Please select 5 mains, 1 soup, 1 sweet served with Tropical fruits platter  
Served with choices of steamed white rice or mixed rice

กรุณาเลือก 5 เมนูอาหารหลัก 1 เมนูซूप และ 1 เมนูของหวาน และผลไม้ตามฤดูกาล  
เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ หรือ ข้าวหอมมะลิผสมข้าวกล้อง

## MAIN

**TO START** (Please select 1)

- Deep-fried chicken wings
- Bean paste dip in coconut milk with minced pork
- Shrimps & chili paste dip with seasonal vegetables
- Northern chili and tomato dip with minced pork
- Crispy spicy som tum with dried shrimp
- Turmeric chicken with tamarind Jim Jeaw sauce
- Mixed green organic salad
- Deep-fried mixed mushroom with garlic and chili

**FROM THE WOK** (Please select 2)

- Szechuan-style green beans with pork or chicken
- Stir-fried long eggplant with mince pork or chicken
- Stir-fried sweet peas with Chinese pork sausage
- Stir-fried seabass with black pepper sauce
- Streamed seabass with ginger in soya sauce
- Stir-fried cuttle fish with yellow curry sauce
- Stir-fried chicken with cashew nuts
- Grilled pork with spicy holy basil sauce
- Wok fried chicken Teriyaki sauce
- Stir-fried pork with Korean kimchi sauce

**CURRY** (Please select 1)

- Red curry with pork and pineapple
- Chicken green curry with rice noodles
- Roasted pork red curry
- Southern stew pork with quail egg
- Tom kha gai chicken coconut soup

ปีกไก่ทอด

หลนเต้าเจี้ยวหมูฝักตามฤดูกาล

น้ำพริกขี้หนือ และฝักตามฤดูกาล

น้ำพริกอ่อง และฝักตามฤดูกาล

ส้มตำทอด

ไก่ย่างบางแสน น้ำจิ้มแจ่ว

สลัดผักออร์แกนิกดองน้ำเขียว

เห็ดรวมคั่วพริกเกลือ

ผัดถั้วแขกหมูสับเสฉวน

ผัดมะเขือยาวหมูสับ หรือไก่สับ

ผัดถั้วลันเตาหวานและถั่วเขียว

ปลากะพง ผัดพริกไทยดำ

ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว

ปลาหมึกผัดผงกะหรี่

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

สันนอกหมูย่างซอสสะเปะ

ไก่เทรียกิ

หมูผัดกิมจิ

แกงคั่วหมูสับปะรด

แกงเขียวหวานไก่ และขนมจีน

แกงพะแนงหมูย่าง

พะโล้โบราณไข่นกกระทา

ต้มข่าไก่

### **PASTA AND MORE** (Please select 1)

- Spaghetti al olio with bacon
- Penne Arrabbiata
- Penne pink sauce with tuna
- Coq au vin / chicken red wine French stew
- Pork chop BBQ sauce
- Macaroni with sausage and eggs
- Baked marinated chicken in coconut

สปาเก็ตตี้เบคอนผัดพริกแห้ง  
เพนเน่ ซอสมะเขือเทศ  
เพนเน่ ซอสทูน่า  
สตูว์ไก่ไวน์แดง  
หมูพอร์คซอพซอสบาร์บีคิว  
ผัดมกกะโรนีไส้กรอกและไข่  
ไก่อบกะทิ

### **SOUP** (Please select 1)

- Spicy tom saep with pork spare ribs
- Spicy pickle cabbage soup with mince pork or chicken
- Chicken potato soup
- Clear soup with Chinese cabbage and egg tofu
- Creamy gang liang pumpkin soup with chicken
- Creamy coconut soup with Bai lieng and chicken
- Spicy prawns tom yum Bisque

ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน  
ต้มผักกาด หมูหรือ ไก่  
ซุปลูกมันฝรั่ง  
ต้มจืดเต้าหู้ไข่  
ซุปล้นผักทองแกงเลียงไก่  
ต้มกะทิใบเหลียงไก่  
ซุปล้นต้มยำกุ้ง

### **DESSERT** (Please select 1)

- Water chestnuts with young coconut
- Glass jelly with milk and brown sugar
- Pandan noodles in coconut milk with jackfruit
- Taro and pumpkin balls in sweet coconut milk
- Tropical fruits jelly
- Coconut ice cream with condiments

ทับทิมกรอบ  
เฉาก๊วยนมสด  
ลอดช่องสิงคโปร์  
บัวลอยไส้เผือกและไส้ผักทอง  
วุ้นผลไม้สด (ตามฤดูกาล)  
ไอศกรีม กะทิสด ทรงเครื่อง





The  
BOTANICAL  
HOUSE

For more information, please contact The Botanical House Bangkok

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม ติดต่อแผนกงานขาย เดอะโบทานิคัล เฮาส์ได้ที่

Tel: 02-318-2431 E-mail: [info@thebotanicalhousebangkok.com](mailto:info@thebotanicalhousebangkok.com)