

The
BOTANICAL
HOUSE

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.



Meeting among the greens

evokes a refreshing, inspiring
and mindful gathering



Daylight meeting room

natural light - creating a more energizing, comfortable,
and inspiring environment for meetings



Home cooked meal

for a meeting is a thoughtful
and creative way to bring people together



THE BOTANICAL HOUSE

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 50 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
- 1 Flipchart with markers
- Papers & pencils for all participants
- 1 Portable screen & projector
- Public WIFI

แพ็คเกจสามารถใช้ได้ในวันจันทร์ - วันศุกร์

พร้อมกาแฟและขนมว่างในช่วงเช้าหรือช่วงบ่าย

พร้อมอาหารกลางวันแบบบุฟเฟต์ รวมน้ำสมุนไพรและน้ำดื่ม
(กรุณาสั่งอาหารล่วงหน้า)

ไมโครโฟนและเครื่องเสียง

บอร์ดกระดาน ปากกา 1 ชุด

กระดานและดินสอสำหรับผู้ประชุม

หน้าจอและเครื่องฉาย 1 ชุด พร้อมสายต่อเครื่องคอมพิวเตอร์

สัญญาณอินเทอร์เน็ตไร้สายสำหรับแขกทุกท่าน



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

แซนวิชบันสูตรเฉพาะของโบทานิคัลเฮ้าส์ คละไส้แฮมและชีส ทูน่า และสลัดไก่
ขนมปังนุ่มสูตรเฉพาะของโบทานิคัลเฮ้าส์ กับ ไส้กรอกไก่ หรือ ไส้กรอกหมู
มินิเบอร์เกอร์ไก่เทรียกกีและหอมใหญ่ผัดซอส
ผักโขมอบมักกะโรนีและชีส
สลัดชีซาร์ไก่ม้วน แบบพอดีดำ
ยำไส้กรอกรมควัน
บรูเชตตาไข่และมายองเนส โรยด้วยเบคอนกรอบ
ปอเปี๊ยะทอดไส้ไก่ผัดผงกะหรี่
มินิเบอร์ริโต้ไส้หมูฉีกรมควัน
หมูบึ่งหมักซอสพิเศษและข้าวเหนียว
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนไส้หมูสับ หรือ ไก่สับ เสิร์ฟพร้อม น้ำจิ้มซีฟู้ด
สาเกไส้หมูเสียบไม้ 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

โฮมเมดมินิแมฟฟินคละรสชาติ ช็อกโกแลต และมิกซ์เบอร์รี่
โฮมเมดคุกกี้ในโหลคละรสชาติ ช็อกโกแลต และถั่วหลากหลายชนิด
คัพเค้กกล้วยหอมมะพร้าวอบแห้ง
เอแคลร์รสวานิลลา
เค้กช็อกโกแลตรสชาติเข้มข้น
เค้กวานิลลาซอสราสเบอร์รี่
เยลลี่ส้มแต่งด้วยผลไม้สด
ดรัมเบิ้ลสับปะรด
เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด
หยกมณี
ถั่วแปบ
ตะโก้ไส้ข้าวโพด และไส้เผือก
เค้กฝอยทอง
ขนมกล้วย
ผลไม้รวมตามฤดูกาล



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 เมนูซุป 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

หลนเต้าเจี้ยวหมูผัดตามฤดูกาล

น้ำพริกขี้หนุ และผัดตามฤดูกาล

น้ำพริกอ่อง และผัดตามฤดูกาล

ส้มตำทอด

ไก่ย่างบางแสน น้ำจิ้มแจ่ว

สลัดผักออร์แกนิกดองน้ำเชียว

เห็ดรวมคั่วพริกเกลือ

ผัดถั่วงอกหมูสับเสฉวน

ผัดมะเขือยาวหมูสับ หรือไก่สับ

ผัดถั่วงอกเต้าหู้และกุ้งเชียง

ปลากระพง ผัดพริกไทยดำ

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

ปลาหมึกผัดผงกะหรี่

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

สันนอกหมูย่างซอสสะเต๊ะ

ไก่เทรียกิ

หมูผัดกิมจิ

แกงคั่วหมูสับปะรด

แกงเขียวหวานไก่ และขนมจีน

แกงพะแนงหมูย่าง

พะโล้โบราณไข่นกกระทา

ต้มยำไก่

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

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

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

สปาเก็ตตี้เบคอนผัดพริกแห้ง
เพนเน่ ซอสมะเขือเทศ
เพนเน่ ซอสทูน่า
สตูว์ไก้ไวน์แดง
หมูพอร์คชอปซอสบาร์บีคิว
ผัดมกกะโรนีไส้กรอกและไข่
ไก่อบกะทิ

ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน
ต้มผักกอก หมูหรือ ไก่
ซุปรังไก่มันฝรั่ง
ต้มขี้เหล็กเต้าหู้ไข่
ซุปรังผักทองแกงเลียงไก่
ต้มกะทิใบเหลียงไก่
ซุปรังต้มยำกุ้ง

ทับทิมกรอบ
เฉาก๊วยนมสด
ลอดช่องสิงคโปร์
บัวลอยไส้เผือกและไส้ฟักทอง
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