



The
BOTANICAL
HOUSE

2021



“A GARDEN MAKES A HOUSE A HOME.”

Elvin McDonald

บ้านที่เราสร้างขึ้นบนความหลงใหล
ในความรื่นรมย์ของธรรมชาติ
ต้นไม้ทุกต้นเติบโตจากการดูแลเอาใจใส่
เพื่อให้ทุกรายละเอียดอบอุ่น
ไปด้วยความสุดซึ้น และพร้อมเชิญให้คุณ
เข้ามาสัมผัสด้วยความสุรุ่วเมื่อกับเรา

What better way to celebrate
a truly special occasion
than in the intimate ambience
of a beautiful, private garden home.



BOTANICAL INSPIRATION

เมื่อย้อนกลับไปที่ยุโรปในอดีต
ซึ่งเป็นเขตที่มีคุณภาพอันยาวนาน
ผู้คนต่างหลงใหลในพืชพรรณธรรมชาติ
การทำสวนกลาบเป็นงานอดิเรกยอดนิยม
จึงออกแบบบ้านให้มีเรือนกระจก
ห้องที่เปิดรับแสงได้มาก
เพื่อสะสมพันธุ์ไม้สายพันธุ์ใหม่ๆ
จากเชตอบอุ่น และจากแคนไกล
จนกลาบเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมา

The worldwide love for gardens
first blossomed and developed into
an art form in Europe where,
despite the long winters,
the passion for plants and flowers
was so strong that the architects
of stately homes created sun rooms,
green houses and plant
conservatories to house them.

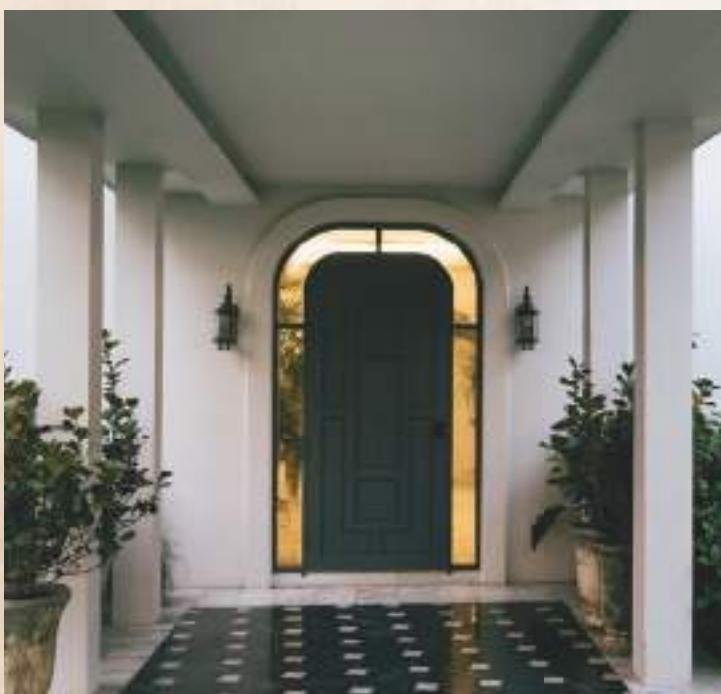




TIMELESS ELEGANCE



The Botanical House
ถูกออกแบบอย่างมีเอกลักษณ์
และได้รับแรงบันดาลใจจากสถาปัตยกรรม
ที่ไร้กาลเวลาของบ้านในอดีต
เมื่อเดินผ่านทางเดินทอดยาวสู่ Infinity Lawn
ที่โอบล้อมด้วยพืชเขตร้อนอันเจียวชุ่ม
เชิญชวนให้คุณดันหนา
ความน่าสนใจที่ซ่อนอยู่ในแต่ละมุม



Unique yet simple interiors
and timeless architecture
set against a backdrop
of garden greenery.



OUR VENUE

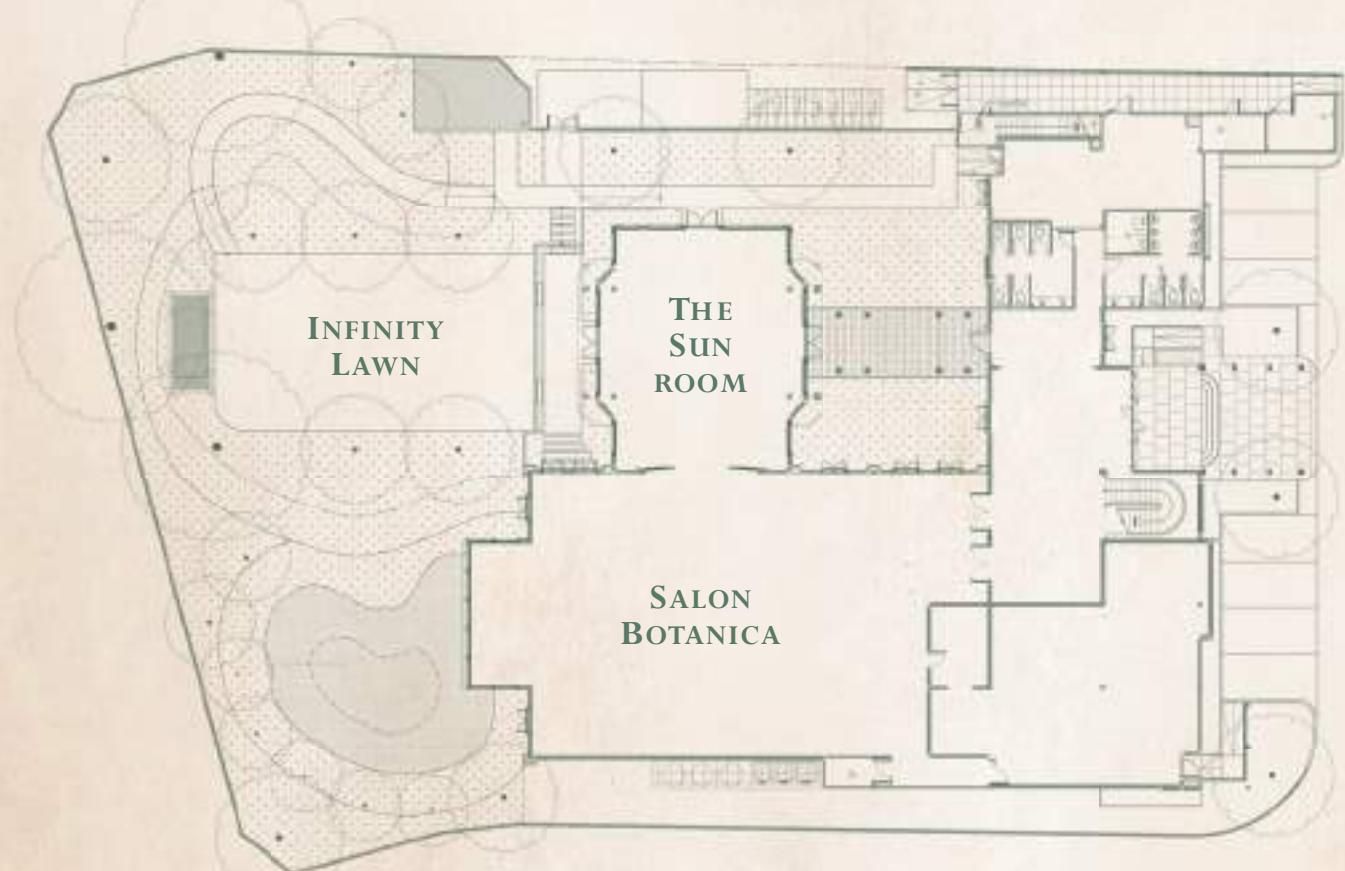




CAPACITY

	THE SUNROOM	SALON BOTANICA	INFINITY LAWN
SQ.M.	126	348	180
BANQUET*	40	120	70
COCKTAIL	80	200	120
THEARTRE	80	200	120
CLASSROOM	50	100	-

*BOTANICAL BANQUET SET UP STYLE





THE SUNROOM

เปิดรับแสงธรรมชาติ
เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของความสุข...

ห้องจัดเลี้ยงที่ได้รับแรงบันดาลใจ จากเรือนกระจก
โอบล้อมด้วยพืชพันธุ์เขตร้อน สามารถรองรับแขกได้ถึง 50 ท่าน
เหมาะสมสำหรับพิธีหมั้นหรืองานเลี้ยงสังสรรค์ของเพื่อนและครอบครัว

This cozy glasshouse-inspired room filled
with natural sunlight and tropical vegetation is perfect
for an engagement ceremony or an intimate party of friends
and family. The Sunroom can cater up to 50 guests.



SALON BOTANICA

แพลตฟอร์มในบรรยากาศ
ริมแม่น้ำเจ้าพระยา...

ห้องจัดเลี้ยงขนาดกว้างขวาง รองรับได้ถึง 200 ท่าน⁺
แวดล้อมด้วยงานศิลปะที่ได้รับแรงบันดาลใจจากพืชพรรณ
และภาพเจียนโบราณ

The house's biggest indoor venue space, Salon Botanica
can seat up to 200 guests.



INFINITY LAWN

ให้ความสุขเริ่มต้น โดยไม่มีวันสิ้นสุด...

พื้นที่กลางแจ้งโอบล้อมด้วยความสดชื่นของพันธุ์ไม้ที่ร่วมรื่น
และไม้ดอกที่บานตามฤดูกาล
เพิ่มแรงบันดาลใจและความสุขที่ไม่สิ้นสุด

Our signature outdoor space,
the Infinity Lawn is the ideal place for exchanging vows and
accommodates 120 guests comfortably.

BRIDE & GROOM'S SUITES

เตรียมพร้อมเพื่อช่วงเวลาพิเศษ...



ห้องที่มีความเป็นส่วนตัวสำหรับเจ้าสาวและเจ้าบ่าว
เพื่อการพักผ่อนและเตรียมตัวในวันสำคัญ

Private spaces on the houses upper floor
for the bride and groom to dress,
relax and prepare for their special moment.



THE BOTANICAL HOUSE EXPERIENCE

ที่ The Botanical House

เราเตรียมพร้อมสำหรับการจัดงานทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นการประชุม การฉลองโอกาสพิเศษ กับคนในครอบครัว ตลอดจนงานหมั้น และ งานแต่งงาน ด้วยทีมงานที่เชี่ยวชาญในการจัดเลี้ยง เพื่อเติมเต็มวันพิเศษของคุณ

The Botanical House offers a variety of unique indoor and outdoor spaces which can be tailored to provide the perfect backdrop for every occasion.

— WEDDINGS —

ຖុកវិកាសត្រាំង
អមាយកំងគាមសមបុរណីបេប...



ពីឱ្យងានមីខ្លួនទៅជីថយោងរោងយុទ្ធសាស្ត្រ ពវិមានរវំរែនសរ៉ាងសរុបទៅក្នុងគេលាបិទេជេ
ដើម្បីទូទាត់បរិច្ឆេទទុកគាមតាមតែងតាំងការងាររបស់គឺ

Our wedding specialists are ready to customize
your once-in-a-lifetime moment to your needs.

SOCIAL EVENTS — & — CORPORATE

เปิดบ้านต้อนรับคุณทุกโอกาส...



รองรับการจัดงานในโอกาสต่างๆของคุณ
ด้วยหลากหลายพื้นที่ที่ให้ความรู้สึกเหมือนบ้าน สร้างประสบการณ์ที่น่าจดจำ

Our natural setting provides the ideal backdrop
to host memorable business meetings and VIP receptions.

CULINARY DELIGHTS

ໃສ່ໃຈຮາຍລະເວີຍດ ໃນທຸກຮສສັນພັບ...



ທຶນເຊີ່ມພູ້ນາກປະສົບກາຣນ ດັດສຽງວັດຖຸດິບຄຸນກາພເພື່ອນໍາເສນອເມນູທີ່ຫລາກຫລາຍ
ສ້າງຄວາມປະທັບໃຈໃຫ້ແກ່ພູ້ຮ່ວມງານ

All dishes are prepared by dedicated chefs to ensure
a special and memorable culinary experience.

DECORATING DELICACY

พิกพิกันเพื่อเติมเต็มวันพิเศษของคุณ



ทีมงานมืออาชีพของเรา พร้อมร่วมสร้างสรรค์ช่วงเวลาพิเศษ
เพื่อตอบรับทุกความต้องการของคุณ

Our floral specialists are ready to customize
your once-in-a-lifetime moment to your needs.

“TO PLANT A GARDEN
IS TO BELIEVE
IN TOMORROW.”

Audrey Hepburn





VENUE RENTAL
&
PACKAGES



The
BOTANICAL
HOUSE



VENUE RENTAL FEE

Morning Session

- Groom & bridal suite access from 04:00 -14:00 hrs
- Registration table with table cloth
- A sofa set with rug & coffee table
- Standard sound system with microphones
- Usage of all spaces for your event from 07:00 - 14:00 hrs

THB 75,000++

ห้องแต่งตัวสำหรับเจ้าบ่าวเจ้าสาว
โต๊ะลงทะเบียน
ชุดโซฟา พร้อม และโต๊ะวางของ
เครื่องเสียงและไมโครโฟน
ใช้สถานที่จัดงานตั้งแต่ 07:00 - 14:00 นาฬิกา

Evening Session

- Groom & bridal suite access from 15:30 - 22:00 hrs
- Registration table with table cloth
- A sofa set with rug & coffee table
- Standard sound system with microphones
- Usage of all spaces for your event from 17:00 - 22:00 hrs

THB 65,000++

ห้องแต่งตัวสำหรับเจ้าบ่าวเจ้าสาว
โต๊ะลงทะเบียน
ชุดโซฟา พร้อม และโต๊ะวางของ
เครื่องเสียงและไมโครโฟน
ใช้สถานที่จัดงานตั้งแต่ 17:00 - 22:00 นาฬิกา

Full Day

- Groom & bridal suite access from 04:00 - 22:00 hrs
- Registration table with table cloth
- A sofa set with rug & coffee table
- Standard sound system with microphones
- Usage of all spaces for your event
from 07:00 - 14:00 & 17:00 - 22:00 hrs

THB 85,000++

ห้องแต่งตัวสำหรับเจ้าบ่าวเจ้าสาว
โต๊ะลงทะเบียน
ชุดโซฟา พร้อม และโต๊ะวางของ
เครื่องเสียงและไมโครโฟน
ใช้สถานที่จัดงานตั้งแต่ 07:00 - 14:00 & 17:00 - 22:00 นาฬิกา



The
BOTANICAL
HOUSE



ENGAGEMENT & WEDDING PACKAGES

A. Monk ceremony

- Stage for 9 monks
 - Altar set up with Buddha image
 - Candles, incense & flower vases
 - Seating for 9 monks
 - Holy water blessing set
 - Floral arrangement
 - Rice bowl & rice set for altar
 - 1 meal set for 9 monks
- บริการนิมนต์พระมีค่าดำเนินการ THB 5,000++*

THB 19,000++/9 monks

เกทีสำหรับพระสงฆ์ 9 รูป
ชุดโต๊ะหมู่ 7 พร้อมพระประภานหน้าตัก 9 นิ้ว
กระถางอุป เชิงเทียน แจกัน
อาสนะ ตาลปัตร
ขันน้ำมนต์ สายสิญจัน ที่กรวดน้ำ
ดอกไม้ประดับโต๊ะหมู่ และถ้วยพระ
ข้าวสาลี่ไส่บาร์ และชุดอาหารพระพุทธ
ชุดอาหารเลี้ยงพระ 1 มื้อ

B. Thai water blessing ceremony

- Water blessing set
- Floral decoration for ceremony
- Wedding garlands for the bride and groom

THB 35,000++

ชุดหลังน้ำพระพุทธมนต์ (แบ่งเจิม น้ำอบ สายมงคล)
ชุดดอกไม้รับน้ำสังข์
พวงมาลัยบ่าวสาว

C. Chinese tea ceremony

- A set of cups & pot with tea
- 30 portions of Chinese wedding desserts
- A pair of boiled eggs

THB 8,500++

ชุดยกน้ำชาและน้ำชาสำหรับพิธี
ขนมอ้อ 30 ถ้วย
ไข่ต้มสำหรับบ่าวสาว

D. Tree watering ceremony

- A favorable tree with a watering can
- Table decoration

THB 8,500++

ต้นไม้มงคล บัวรดน้ำ
ตกแต่งโต๊ะตามอิ่มสี

E. Champagne tower ceremony

- A bottle of sparkling wine
- 5 tiers of champagne tower

THB 9,500++

ไวน์ 1 ขวด
แก้วแชมเปญเรียง 5 ชั้น (50 แก้ว) และตกแต่งโต๊ะตามอิ่มสี

F. Cake cutting ceremony

- Customed wedding cake
(2 tiers 12 pounds / 3 tiers 20 pounds)
- 1 wedding knife
- 4 small cake for parents
- Table decoration

THB 15,000++ 12 pounds / 25,000++ 20 pounds

เด็กแต่งงานแบบ 2 ชั้น หรือ 3 ชั้น
(12 ปอนด์), (20 ปอนด์) ตกแต่งด้วยดอกไม้สด
มีคัตเค้ก
เด็ก 4 ชั้นเล็กสำหรับครอบครัว
ตกแต่งโต๊ะตามอิ่มสี



FLOWER
PACKAGE

VOW CEREMONY PACKAGE

SECRET GARDEN THEME

- 1 Bridal bouquet
- 1 Groom boutonnier
- 4 Corsages for parent and VIP guests
- 1 Welcome sign
- 1 Gazebo decoration
- 4 Aisle baskets
- 6 Baskets of rose petals
- Standard table decoration

THB 78,500++



THE ENGAGEMENT PACKAGE

SECRET GARDEN THEME

- 1 Bridal bouquet
- 1 Groom boutonnier
- 4 Corsages for parent and VIP guests
- 1 Welcome sign
- 1 Backdrop
(Birdcage / Hanging / Circular)
- 4 Tall centerpieces
- 6 Baskets of rose petals
- Standard table decoration

THB 78,500++



THE WEDDING PACKAGE

SECRET GARDEN THEME

- 1 Bridal bouquet
- 1 Groom boutonniere
- 4 Corsages for parent and VIP guests
- 1 Welcome sign
- 2 Photo backdrops
(Birdcage / Hanging / Circular / Console table decoration)
- Sign on wall with decoration
- 6 Baskets of rose petals
- Standard table decoration

THB 98,000++



THE BH EXCLUSIVE PACKAGE

SECRET GARDEN THEME

- 1 Bridal bouquet
- 1 Groom boutonniere
- 4 Corsages for parent and VIP guests
- 1 Welcome sign
- 2 Photo backdrops
(Birdcage / Hanging / Circular / Console table decoration)
- 4 Tall centerpieces
- 6 Baskets of rose petals
- Stairway decoration
- Standard table decoration

THB 125,000++



GREEN PACKAGE AND TREE WATERING CEREMONY

"The package we create" to focus on decreasing environmental impact by reduce wastes
and preserve local natural resources

- Focusing on local cut flowers instead of imported flowers
- Using live plants (Potted Plants) for decoration
- Using fabric sign for Bride & Groom logo to reduce foam and plastic waste

THE GREEN PACKAGE

1 Bridal bouquet
1 Groom boutonniere
4 Corsages for parent and VIP guests
1 Welcome sign (printed fabric)
1 Backdrop - Console style - *Recommended*
1 Tree watering ceremony
(Donate tree to city after the wedding day)
Table decoration with potted orchids a live plants

THB 75,000++





FOOD
&
BEVERAGES

COFFEE BREAK MENU

THB 450 ++ per person

Please select 2 items from the list

(inclusive of organic coffee, tea, juice & drinking water for 1.50 hrs)

THB 650 ++ per person

Please select 4 items from the list

(inclusive of organic coffee, tea, juice & drinking water for 1.50 hrs)

SAVORY

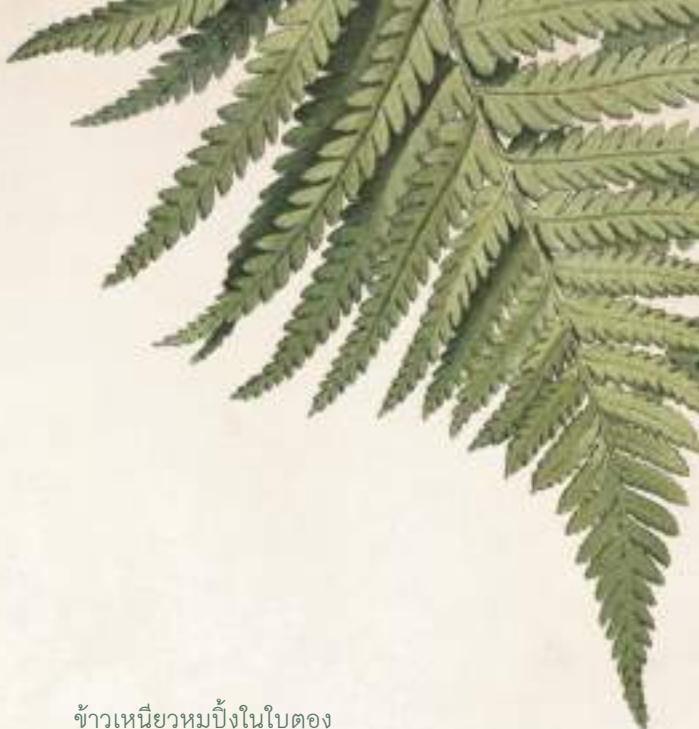
- ✿ Assorted Signature (bacon, lettuce, tomato) sandwich
- Mini ham & cheese croissants
- Mini smoked salmon croissants
- Crispy crab cake with lemongrass
- Deep-fried spring roll with vegetables
- Steamed BBQ pork bun
- Sui Mai with pork & shrimps
- California roll
- Spinach quiche
- ✿ Mini pulled pork burger
- Chicken tikka skewer
- Assorted savory muffins
- Assorted mini bun
- ✿ Mascapone focaccia

- แซนวิชทูน่า / ไก่ / BLT
- มินิคัวซองแฮมและชีส
- มินิคัวซองแซลมอนรมควัน
- พอดนัมปูเสียบตะไดร์
- ปอเปี๊ยะพอดไส้ผัก
- ชาลาเปาหมูแดง
- ขันมีจีบกุ้งและหมู
- แคลิฟอร์เนียโรล
- เค้กผักโภณ
- เบอร์เกอร์หมูซอสน้ำปรุง
- ไก่ทิกก้าเสียบไม้ย่าง
- มัฟฟินคละรส
- ขันมปังคละไส้
- ขันมปังสตอ๊ล็อตตาเลี่ยน

SWEETS

- ✿ Apple cinnamon berry tartlet
- Fresh berries & white chocolate mini tartlet
- Lemon custard tartlet
- Chocolate tartlet
- ✿ Mango & sticky rice sushi
- ✿ Mango pudding with aloe vera
- Coconut panna cotta with mango sauce
- Vanilla panna cotta with sauces
- Young coconut cake
- Tiramisu (Classic or Raspberry)
- Cheesecake (Blueberry / Strawberry sauce)
- Baked New York cheesecake
- Crème Brulee (French Vanilla or Ginger Lemongrass)
- Assorted mini rolled cake

- ทาร์ทแอปเปิลชินนาม่อน
- มินิทาร์ಥเบอร์รี่รวมและไวท์ช็อกโกแลต
- มินิทาร์ทดัสดาร์ดมานา
- มินิทาร์ทช็อกโกแลต
- ชูชิจ้าเหนียวมะม่วง
- พุดดิ้งมะม่วงและว่านหางจระเข้
- แพนนากอตตี้ตากะทิซอสมะม่วง
- แพนนากอตตี้ต้าซอสาราสป์เบอร์รี่/ซอสส้ม
- เด็กมะพร้าวอ่อน
- ทิรามิสุ แบบคลาสสิก/ซอสาราสป์เบอร์รี่
- ชีสเค้ก บลูเบอร์รี่/สตรอว์เบอร์รี่
- นิวยอร์กชีสเค้ก
- แครเมลบรู๊ฟ เวนิลลา/จิงตะไดร์
- มินิโรลเด็กชาเขียว/ช็อกโกแลต/ผลไม้



GOOD MORNING MENU

Sawasdee Set

THB 17,500++ 100 portions for total selections

- Grilled pork skewer & sticky rice
- Rice porridge with pork spare rib or chicken
- Fresh fruit platter
- Assorted savory & thai desserts
- Thai herbal drink (4 liters)
- Coffee, Tea & drinking water

ข้าวเหนียวหมูปิ้งในใบตอง¹
ข้าวต้มทรงเครื่องกระดูกหมู หรือ ไก่
ผลไม้รวม²
ขนมไทย ข้าวเหนียวมูล
น้ำสมุนไพร 4 ลิตร
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม³

Paris Set

THB 17,500++ 100 portions for total selections

- Mini French butter croissants & omelette
- Croquet monsieur
- fresh fruit platter
- Bread baskets, homemade jam & yogurt
- Orange juice (4 liters)
- Coffee, Tea & drinking water

มินิครัวของไส้ไข่jomelé กะ แบบคลาสสิก
แซนวิชไส้แฮมและชีสส์โตล์ฟรั่งเศส¹
ผลไม้รวม²
ขนมปัง แยมและโยเกิร์ตโฮมเมด
น้ำส้ม 4 ลิตร
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม³

Mandarin Set

THB 17,500++ 100 portions for total selections

- Sui Mai & BBQ pork bun
- Congee (chicken or pork)
- Fresh fruit platter
- Pa tong Ko & Mango panna cotta
- Herbal drink (4 liters)
- Coffee, Tea & drinking water

ขนมจีบหมูถุง และชาลาเปาหมูแดง¹
โจ๊กหมู หรือ ไก่
ผลไม้รวม²
ปาท่องโก๋และแพนเคคอดต้ามมะม่วง
น้ำสมุนไพร 4 ลิตร
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม³

Mix & Match Set THB 20,500++ / 100 portions for total Selections

Please select 2 main, 1 dessert, 1 beverage from the list. Seasonal fruits & Coffee, tea are inclusive in the package

LIVE STATION MENU



Brunch corner

- Rice and mixed grain porridge with seafood <i>Served with barramundi, baby cuttle fish, and prawn with spicy and sour bean paste</i>	ข้าวต้มทรงเครื่องทะเล	17,500++ per 100 portions
- Traditional fish maw soup with Chinese herbs & spices <i>Served with bamboo shoot, shredded chicken breast, crab meat and boiled quail egg</i>	กะเพาะปลาไก่ฉีกเนื้อปู	17,500++ per 100 portions
- Egg benedict with slice paris ham and our homemade soft roll <i>topped with lemon hollandaise sauce and truffle paste side, bacon, sautéed potato and balsamic salad</i>	ไข่เบนเดิกต์	18,500++ per 100 portions

Asian corner (100 portions per stall)

- Khao soy gai <i>Northern style egg noodles in yellow curry with chicken</i>	ข้าวซอยไก่	15,000++ per stall
- Khao phad pla salid kai kem <i>Stir-fried rice with crispy fish with salted egg</i>	ข้าวผัดปลาสดไก่เค็ม	15,000++ per stall
- Khao mun gai <i>Hainanese chicken rice with clear soup</i>	ข้าวมันไก่ และน้ำซุป	15,500++ per stall
- Yum pla kra-pong <i>Crispy-fried seabass with spicy dressing</i>	ยำปลากระพง	16,000++ per stall
- Kuay tiew rua <i>Slow-braised pork / pork balls with noodles</i>	กวยเตี๋ยวเรือหมูตุ๋นลูกชิ้นหมู	17,500++ per stall
- Pad Thai goong sod	ผัดไทยกุ้งสด	17,500++ per stall
- Bamee ped yang & moo daeng <i>Egg noodle with roast duck & BBQ pork</i>	บะหมี่เป็ดย่างและหมูแดง	17,500++ per stall
- Bamee moo daeng & wonton <i>Egg noodle with BBQ pork & shrimp wonton</i>	บะหมี่หมูแดงและเกี๊ยวกรุ้งน้ำ	17,500++ per stall
- Khao man som tam kai thod <i>Spicy green papaya salad, sticky rice, deep fried chicken or roasted pork</i>	ข้าวเหนียวส้มตำไก่ทอด หรือ หมูย่าง	17,500++ per stall
- Japanese style curry with Karaake chicken - Wok fried flat noodles <i>with marinated pork in Hong Kong gravy</i>	ข้าวหน้าแกงกะหรี่ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น เส้นใหญ่ราดหน้าหมูสไตล์ฮ่องกง	17,500++ 100 portions 19,000++ 100 portions

Asian corner (100 portions per stall)

- Khao ped yang & moo daeng	ข้าวหมูแดงและเบ็ดย่าง	17,500++ per stall
BBQ pork & roasted duck with rice		
- Guy don & Buta don	ข้าวหน้าหมูหรือเนื้อสตีลญี่ปุ่น	17,500++ per stall
Japanese rice "Don" style with slice beef or slice pork		
- Goong thod sauce makham	กุ้งทอดซอสมะเขือเทศ	36,000++ per stall
Deep fried prawn in tamarind sauce with rice		

BBQ station

A mix of grilled meats & seafood (Wagyu Beef / Salmon / Sea bass / Prawn / Pork & chicken skewers / Assorted sausages / Veggies)

36,000 ++ / 50 total portions

Italian corner

- Pasta station

(Kindly select two kinds of pasta and two kinds of sauces)

Pastas: Fusilli, spaghetti, penne, fettuccini, linguini, gnocchi, ink spaghetti.
 Sauces : Arrabiatta, puttanesca, bolognese, carbonara, pesto
 Condiments : Ham, bacon, mushroom, parmesan, sun-dried tomato, capers, olive

19,500 ++ per stall

Whole roasted fish

- Sea bass serve with mix vegetables & sauces
- Salmon serve with mix vegetables & sauces

12,000 ++ per 50 portions

12,000 ++ per 50 portions

MEATS

BEEF served with assorted sauces & condiments

Australian grain fed (240 days) - minimum order (6kgs)

- Hanging tender (6 kgs)
- Striploin (6 kgs)
- Rib eye (6 kgs)
- Tenderloin (6 kgs)

18,000 ++

23,000 ++

23,000 ++

31,500 ++

Australian Wagyu beef (marble score 4/5) - minimum order as below

- Striploin (6 kgs)
- Tomahawk (9-10 kgs)
- Tenderloin (6 kgs)

38,000 ++

48,000 ++

54,000 ++

PORK

- Glazed ham with honey and cloves (7 kgs)
Roasted root vegetables & soft rolls
- BBQ rib with grilled vegetables (15 kgs)
Roasted vegetables & soft rolls

11,000++ per 7 kg

18,000++ per 15 kgs

Sweet corner

(100 portions per stall)

- Buttermilk pancake
Served with honey, banana, chocolate sauce, nutella, mixed berry sauce, fresh berries, homemade jams, assorted mixed nuts with french-vanilla ice cream
- French crepe
Served with honey, banana, chocolate sauce, nutella, mixed berry sauce, fresh berries, homemade jams, assorted mixed nuts with french-vanilla ice cream

แพนเค้ก

15,500 ++ per 100 portions

เครปฝรั่งเศส

15,500 ++ per 100 portions



The
BOTANICAL
HOUSE



EAST MEET WEST BUFFET MENU I

THB 1,290++ per person / Minimum 50 persons

Please select **12 items** from this list

Main Course (Please select 8)

หมูย่างซอสกะเพรา	Grilled marinated pork in basil sauce
เมียงจะพลูน่า	Tuna with tamarind sauce wrapped in Chaploo leaf
เต้าหู้ทอดด้วยพริกเกลือ (v)	Deep fried tofu with salt & chili
ส้มตำยอดมะพร้าวอ่อน	Som tam coconut shoot spicy salad
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายหรือไก่ ขนาดจีน	Green curry with chili, coconut milk, fish ball or chicken & rice noodle
แกงเผ็ดเป็ดย่าง	Red curry with roasted duck
น้ำสมน์ไก่	Massaman curry with chicken & potato
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหินมพาณฑ์	Stir fried chicken with cashew nuts
ปลาหมึกด้วยพริกเกลือ	Wok fried cuttlefish with salt & pepper
ทะเลroveผัดเยี่ยว	Stir fried mixed seafood with caraway
หลุนปูผักสด	Crab dip with vegetables
หน่อไม้ผั่งรำด้น้ำมันหอย	Asparagus with shiitake mushroom in oyster sauce
สลัดผักรวมและน้ำสลัด	Mixed green salad with assorted dressings
สลัดซีซาร์	Caesar salad with condiments
แพ็งคอดติญาไส้แฮมชีส	Crispy tortilla with serano ham & cheese
กุ้งทอดเกล็ดข้าวโพด	Rock corn shrimp
หมูผัดกิมจิ	Stir fried slice pork with Korean Kimchi sauce
ซีโครงหมูราดซอสบาร์บีคิว	BBQ pork spare rib
สันในหมูราดซอสเห็ดทรัฟเฟิล	Roasted pork loin with mushroom truffle sauce
อกไก่ย่างราดครีมซอสผักโภ	Chicken Florentine
สปาเกตตี้ผัดเบต่อนพริกแห้ง	Stir fried spaghetti olio with Bacon
เพนเน่ซอสสาราเบียตต้า (v)	Penne with tomato Arrabiata sauce
มัคกะโน่นผัดไข่ไส้กรอกอิตาเลี่ยน	Stir fried macaroni with Italian sausage in Thai style

Inclusive of soft drinks & drinking water

**All Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax



The
BOTANICAL
HOUSE



EAST MEET WEST BUFFET MENU I

THB 1,290++ per person / Minimum 50 persons

Soup (Please select 1)

- ❖ ต้มแซ่บซีโครงหมูอ่อน
- ❖ ต้มยำเห็ดรวมน้ำใส
- ❖ ซุปเยี่ยวไสya jinกระดูกหมู
- ซุปฟักทอง
- ซุปครีมข้าวโพด
- Spicy tom saab with pork spare rib
- Spicy tom yum with mix mushrooms
- Bamboo mushroom with spare rib soup
- Roasted pumpkin soup
- Corn cream soup

Sweet (Please select 2)

- ลูกชุบ
- เจากวยในน้ำเชื่อม
- หับทิมกรอบ
- พุดดิ้งมะม่วงและว่านหางจระเข้
- แครมบูร์เก็ตตะไคร้และจิง หรือวานิลลา
- แพนนาคottaต้าซอสราสบีเบอร์รี่
- มินิเค้กวนิลลา
- สตรอว์เบอร์รี่ครัมเบิล
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
- “Look choop” miniature fruit shape sweet selection
- Chao gwayu herbal jelly with syrup
- Water chestnut with young coconut in coconut cream
- Mango pudding with aloe vera
- Lemongrass-ginger or vanilla crème brûlée
- Panna cotta with raspberry sauce
- Assorted mini cakes
- Strawberry crumble
- Seasonal fruit platter

Ice cream (Please select 1)

- วนิลลา
- ดาร์กช็อกโกแลต
- ❖ นุ่มเหลล่ำ
- ชาไทย
- มะม่วง
- ราสบีเบอร์รี่ (sherbet)
- มะนาว (sherbet)
- ❖ กะทิ
- แมคคาเดเมีย
- Vanilla
- Dark Chocolate
- Nutella
- Thai tea
- Mango
- Raspberry
- Lime
- Coconut
- Macadamia

Inclusive of soft drinks & drinking water

**All Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax



EAST MEET WEST BUFFET MENU II

THB 1,490++ per person / Minimum 50 persons

Please select **14 items** from this list

Main Course (Please select 9)

❖ หมูย่างซอสกะเพรา	Grilled marinated pork in basil sauce
ยำปลากระพงทอด	Spicy deep fried seabass salad
เมี่ยงชะพลูทุน่า	Tuna with tamarind sauce wrapped in Chaploo leaf
ลาบเป็ด	Spicy duck salad with mint leaf
เต้าหู้ทอดคั่วพริกเกลือ (v)	Deep fried tofu with salt & chili
สะเต๊ะหมู หรือ ไก่	A choice of pork or chicken satay with peanut sauce
ส้มตำยอดมะพร้าว	Som tam coconut shoot spicy salad
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายหรือไก่ ข้นมีจีน	Green curry with chili, coconut milk, fish ball & rice noodle
❖ แกงเผ็ดเป็ดย่าง	Red curry with roasted duck
❖ แกงเหลืองปลากระพงมะพร้าวอ่อน	Yellow curry with Seabass & coconut shoot
มัสมั่นไก่	Massaman curry with chicken & potato
❖ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหินมพาณฑ์	Stir fried chicken with cashew nuts
ปลาหมึกคั่วพริกเกลือ	Wok fried cuttlefish with salt & pepper
❖ กุ้งผัดต้มยำแห้ง	Pan fried tom yum goong
ทะเลຽມผัดผงกะหรี่	Stir fried mixed seafood with curry powder
หลนปูผักสด	Crab dip with vegetables
หน่อไม้ผั่งรากน้ำมันหอย	Asparagus with shiitake mushroom in oyster sauce
สลัดผักรวมและน้ำสลัด (v)	Mixed green salad with assorted dressings
สลัดซีซาร์	Caesar salad with condiments
สลัดกุ้ง	Citrus salad with prawn
เบ้ปังตอดติ่ญ่าไส้แแมงซีส	Crispy tortilla with serano ham & cheese
❖ กุ้งทอดเกล็ดข้าวโพด	Rock corn shrimp
หมูผัดกิมจิ	Stir fried slice pork with Korean Kimchi sauce
❖ ซีโครงหมูราดซอสบาร์บีคิว	BBQ pork spare rib
❖ เพนเน่เพสโต้ครีมซอสกุ้ง	Penne pesto cream sauce with prawn
เพนเน่และซอสมะเขือเทศหมูสับ	Penne with tomato basil sauce & ground pork
ลาซาน่าทะเล	Baked mixed seafood lasagna
เพนเน่ซอสอาราเบียตต้า (v)	Penne with tomato Arrabiata sauce

Inclusive of soft drinks & drinking water

**All Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax

EAST MEET WEST BUFFET MENU II

THB 1,490++ per person / Minimum 50 persons



- ❖ มัคกะโนนีผัดไข่ไส้กรอกอิตาเลี่ยน
- ❖ สปาเก็ตตี้ผัดเบด่อนพิริกแห้ง
- ❖ สปาเก็ตตี้ผัดไส้กรอกอีสาน
- ❖ ผักโขมอบชีสไส้กรอกหมู
- ❖ แซลมอนย่างราดซอสติด
- ❖ ชาเป็ดย่างกับซอสแครนเบอร์รี่
- ❖ สันในหมูราดซอสเห็ดทรัฟเฟิล
- ❖ อกไก่ย่างราดครีมซอสผักโขม

Soup (please select 1)

- ❖ ต้มยำกุ้งน้ำใส
- ❖ ต้มแซ่บซีโครงหมูอ่อน
- ❖ ซุปเยื่อไผ่ยาจีนกระดูกหมู
- ❖ แกงจืดเต้าหู้และสาหร่าย
- ❖ ซุปlobสมเดอร์
- ❖ ซุปฟักทอง

Sweet (please select 2)

- ❖ ลูกชูบ
- ❖ วุ้นกะทิ
- ❖ เจากวยในน้ำเชื่อม
- ❖ หับทิมกรอบ
- ❖ พุดดิ้งมะม่วงและว่านหางจระเข้
- ❖ ครัวมูสเล่ต์ไคร้และจิง หรือวนิลลา
- ❖ แพนนาโคตต้าซอสราสบ์เบอร์รี่
- ❖ มินเค้กรามรส
- ❖ สดรอกเบอร์รี่ครัมเบิล

- Stir fried macaroni with Italian sausage in Thai style
- Stir fried spaghetti olio with Bacon
- Stir fried spaghetti with North Eastern style sausage
- Baked spinach with cheese & pork sausage
- Pan seared salmon with dill sauce
- Duck leg confit with cranberry sauce
- Roasted pork loin with mushroom truffle sauce
- Chicken Florentine

- Spicy tom yum goong
- Spicy tom saab with pork spare rib
- Bamboo mushroom pulp with spare rib soup
- Seaweed & tofu soup
- Lobster bisque soup
- Roasted pumpkin soup

- “Look choop” miniature fruit shape sweet selection
- A selection of coconut jellies
- Chao gwauy herbal jelly with syrup
- Water chestnut with young coconut in coconut cream
- Mango pudding with aloe vera
- Lemongrass-ginger or vanilla crème brûlée
- Panna cotta with raspberry sauce
- Assorted mini cakes
- Strawberry crumble

Inclusive of soft drinks & drinking water

**All Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax



The
BOTANICAL
HOUSE

EAST MEET WEST BUFFET MENU II

THB 1,490++ per person / Minimum 50 persons



Ice cream (please select 1)

วนิลลา	Vanilla
ดาร์กช็อกโกแลต	Dark Chocolate
นุ่มเคลล่า	Nutella
ชาไทย	Thai tea
มะม่วง	Mango
ราสบีเบอร์รี่ (sherbet)	Raspberry
มะนาว (sherbet)	Lime
กะทิ	Coconut
แมคadamia	Macadamia

Inclusive of soft drinks & drinking water

**All Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax



EAST MEET WEST BUFFET MENU III

THB 1,690++ per person / Minimum 50 persons

Please select **16 items** from this list

Main course (Please select 10)

หมูย่างซอสกะเพรา	Grilled marinated pork in basil sauce
ยำปลากระพงทอด	Spicy deep fried seabass salad
ยำส้มโอหอยเชลล์	Spicy pomelo & Seared scallop salad
เมี่ยงชะพลูญ่า	Tuna with tamarind sauce wrapped in Chaploo leaf
น้ำตกเนื้อย่าง	Grilled beef salad with mint leaf
ลาบเป็ด	Spicy duck salad with mint leaf
เต้าหู้ทอดคั่วพริกเกลือ (v)	Deep fried tofu with salt & chili
สะเต๊ะหมู หรือ ไก่	A choice of pork or chicken satay with peanut sauce
ส้มตำยอดมะพร้าว	Som tam coconut shoot spicy salad
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย ขนาดจีน	Green curry with chili, coconut milk, fish ball or chicken & rice noodle
แกงเผ็ดเป็ดย่าง	Red curry with roasted duck
แกงเหลืองปลากระพงมะพร้าวอ่อน	Yellow curry with Seabass & coconut shoot
แพนงหมูย่าง	Panaeng curry with roasted pork
มัสมั่นไก่	Massaman curry with chicken & potato
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหินน้ำตก	Stir fried chicken with cashew nuts
ปลาหมึกคั่วพริกเกลือ	Wok fried cuttlefish with salt & pepper
กุ้งผัดต้มยำแห้ง	Pan fried tom yum goong
กะเจรวนผัดผงกะหรี่	Stir fried mixed seafood with curry powder
หลนปูผักสด	Crab dip with vegetables
หน่อไม้ฝรั่งราดน้ำมันหอย	Asparagus with shiitake mushroom in oyster sauce
สลัดผักรวมและน้ำสลัด (v)	Mixed green salad with assorted dressings
สลัดซีซาร์	Caesar salad with condiments
สลัดกุ้ง	Citrus salad with prawn
แป้งตอบติ่่ญ่าไส้แฮมชีส	Crispy tortilla with serano ham & cheese
กุ้งทอดเกลือข้าวโพด	Rock corn shrimp
หมูผัดกิมจิ	Stir fried slice pork with Korean Kimchi sauce
คีโกรงหมูราดซอสบาร์บีคิว	BBQ pork spare rib

Inclusive of soft drinks & drinking water

**All Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax



EAST MEET WEST BUFFET MENU III

THB 1,690++ per person / Minimum 50 persons

ข้าวผัดสับปะรดแซม

* เพนเน่เพสโต้ดีรีมซอสกุ้ง

เพนเน่และซอสมะเขือเทศหมูสับ

* ลาชานญ่าทะเล

ผักโขมอบชีสไส้กรอกหมู

* เพนเน่ซอสอาราเบียตต้า (v)

มัคกะโนนีผัดไข่ไส้กรอกอิตาเลี่ยน

สปาเก็ตตี้ผัดเบคอน

* สปาเก็ตตี้ผัดไส้กรอกอีสาน

* แซลมอนย่างราดซอสติด

แซลมอนย่างซอสเทريยากิ

ชาเป็ดย่างกับซอสแครนเบอร์รี่

* สันในหมูราดซอสเห็ดทรัฟเฟิล

* อกไก่ย่างราดดีรีมซอสผักโขม

Stir fried rice with pineapple

Penne pesto cream sauce with prawn

Penne with tomato basil sauce & ground pork

Baked mixed seafood lasagna

Baked spinach with cheese & pork sausage

Penne with tomato Arrabiata sauce

Stir fried macaroni with Italian sausage in Thai style

Stir fried spaghetti olio with Bacon

Stir fried spaghetti with North Eastern style sausage

Pan seared salmon with dill sauce

Grilled salmon with teriyaki sauce

Duck leg confit with cranberry sauce

Roasted pork loin with mushroom truffle sauce

Chicken Florentine

Soup (please select 2)

* ต้มโคคลังปลากระพง

ต้มยำกุ้งน้ำใส

ต้มแซ่บซีโครงหมูอ่อน

ต้มยำเห็ดรวมน้ำใส

* ซุปเยื่อไฝ่ยาจีนกระดูกหมู

แกงจืดเต้าหู้และสาหร่าย

ซุปผักทอง

ซุปlobster bisque

ซุปเห็ดทรัฟเฟิล

Sour & spicy seabass soup

Spicy tom yum goong

Spicy tom saab with pork spare rib

Spicy tom yum goong

Bamboo mushroom pulp with spare rib soup

Seaweed & tofu soup

Roasted pumpkin soup

Lobster bisque soup

Truffle oil & mushroom soup

Inclusive of soft drinks & drinking water

**All Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax



The
BOTANICAL
HOUSE



EAST MEET WEST BUFFET MENU III

THB 1,690++ per person / Minimum 50 persons

Sweet (please select 3)

ลูกชูบ	"Look choop" miniature fruit shape sweet selection
วุ้นกะทิ	A selection of coconut jellies
เจ้ากวยในน้ำเชื่อม	Chao gwayu herbal jelly with syrup
หับทิมกรอบ	Water chestnut with young coconut in coconut cream
พุดดิ้งมะม่วงและว่านหางจระเข้	Mango pudding with aloe vera
แครมบูร์เล็ตตะไคร้และจิง หรือวานิลลา	Lemongrass-ginger or vanilla crème brûlée
แพนนาโคตต้าซอสราสเบอร์รี่	Panna cotta with raspberry sauce
มินิเค้กрамรส	Assorted mini cakes
สตอเบอร์รี่คั่วเมล็ด	Strawberry crumble
ผลไม้รวมตามฤดูกาล	Seasonal fruit platter

Ice cream (please select 1)

วานิลลา	Vanilla
ดาร์กช็อกโกแลต	Dark Chocolate
✿ นูเทลล่า	Nutella
ชาไทย	Thai tea
มะม่วง	Mango
✿ ราสเบอร์รี่ (sherbet)	Raspberry
มะนาว (sherbet)	Lime
✿ กะทิ	Coconut
แมคคาเดเมีย	Macadamia

Inclusive of soft drinks & drinking water

**All Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax



BH COCKTAIL MENU I

THB 1,290++ per person / Minimum 50 persons

Please select 8 items from this list

 Chef recommendation

Cold hors d’Oeuvres	<ul style="list-style-type: none"> ✿ Salmon tartare & ricotta verrine ✿ Mini Caesar wrap - Tuna salad in mini sesame bun - Citrus prawn salad - Shrimp salsa with avocado - Salmon salsa with mango - Serrano ham & melon - 3 cheeses on crackers 	<ul style="list-style-type: none"> แซลมอนทาร์ทาร์กับรีโคตต้าชีส สลัดซีซาร์มัวน แป้งบันไส้สลัดทูน่า สลัดกุ้ง ซัลซ่ากุ้งและอโวคาโด ซัลซ่ากุ้งและมะม่วง เชอร์ร่าโน้แอมพันเมล่อน ชีส 3 ชนิดบนขนมปังกรอบ
Hot hors d’Oeuvres	<ul style="list-style-type: none"> - Meatball with tomato sauce - Salmon & leek pie - Sautéed shrimp with garlic & herbs - Banger & mash - Mini burger with BBQ chicken - Chicken Tagine 	<ul style="list-style-type: none"> มีทบอลซอสมะเขือเทศ พายไส้แซลมอนและต้นหอมผั่ว กุ้งผัดกระเทียมและสมุนไพร มันผั่งบดและไส้กรอก มินิเบอร์เกอร์ไก่ซอสบาร์บีคิว ไก่อบสไตล์โนร์ดิกโคล
Asian corner	<ul style="list-style-type: none"> - Steamed Seabass fillet in Chinese style ✿ Spicy tuna salad with lemongrass & Lime - Chicken Green curry with rice noodle - Beyani chicken with rice ✿ Deep fried chicken in korean style sauce - California roll & assorted maki - Japanese pork curry with rice 	<ul style="list-style-type: none"> เนื้อปลากระพงนึ่งชีว้า ยำปลาทูน่า ขنمจีนเจียวหวานไก่ ข้าวหมกไก่ ไก่ทอดสไตล์เกาหลี แคลิฟอร์เนียโรลและมากิไส้รวม ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่นหมู
Vegetarian	<ul style="list-style-type: none"> - Deep fried mixed mushroom with chili & salt - Deep fried tofu with tamarind sauce - Grilled vegetables with pesto sauce - Grilled pumpkin salad 	<ul style="list-style-type: none"> เห็ดรวมทอดพริกเกลือ เต้าหู้ทอดซอสมะเขาม ผักย่างซอสเพสโต้ สลัดฟักทองย่าง
Patisserie	<ul style="list-style-type: none"> ✿ Fresh fruit tartlet - Lemon-lime meringue pie ✿ Black forest verrine - French vanilla crème brûlée - Mini assorted cakes - fresh fruit platter - Pineapple / Pomegranate parfait 	<ul style="list-style-type: none"> ทาร์ตผลไม้ พายเลมอนเมอแรงค์ แบล็คฟอร์ஸเวอร์รีน แครםบราวน์เลิฟนิลลา เด้กความรส ผลไม้รวม พาเฟสับปะรด / ทับทิม

Inclusive of soft drinks & drinking water

**All Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax



The
BOTANICAL
HOUSE



BH COCKTAIL MENU I

THB 1,490++ per person / Minimum 50 persons

Select 2 live stations from this list

- Hainanese chicken with rice
- Glazed ham with honey & cloves
- Stir fried crispy fish with salted egg
- Boat noodle (pork ball / slow braised pork)
- Fish maw soup with shredded chicken & crab meat
- Stir fried rice noodles with chicken

- ข้าวมันไก่
- ขาหมูอบน้ำผึ้ง
- ข้าวผัดปลาสลิดไก่เดี๋ม
- ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูตุน ลูกชิ้นหมู
- กะเพราปลาไก่ฉีกเนื้อปู
- ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

Inclusive of soft drinks & drinking water

**All Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax



The
BOTANICAL
HOUSE



BH COCKTAIL MENU II

THB 1,490++ per person / Minimum 50 persons

Please select **10 items** from this list

Chef recommendation

Cold hors d'Oeuvres

- ✿ Salmon tartare & ricotta verrine
- ✿ Mini Caesar wrap
- Tuna salad in mini sesame bun
- Citrus prawn salad
- Shrimp salsa with avocado
- Salmon salsa with mango
- Serrano ham & melon
- 3 cheeses on crackers
- Smoked salmon & dill-wasabi tartlet
- Herb coated tuna tataki

แซลมอนทาร์ทาร์กับรีดอตต้าชีส
สลัดซีซาร์มัวน
แป้งบันไส้สลัดทูน่า[✿]
สลัดกุ้ง[✿]
ซัลซ่ากุ้งและโวคาโอด
ซัลซ่ากุ้งและมะม่วง[✿]
เชอร์ร่าโน้แอมพันเมล่อน[✿]
ชีส 3 ชนิดบนขนมปังกรอบ
ทาร์ทแซลมอนรมควัน ซอสติวลาชาบิ
ทูน่าหมักสมุนไพรย่าง

Hot hors d'Oeuvres

- Meatball with tomato sauce
- Salmon & leek pie
- Sautéed shrimp with garlic & herbs
- Banger & mash
- Mini burger with BBQ chicken
- Deep fried cuttlefish with garlic aioli
- Fish fingers & vegetables with tartare sauce
- Chicken Tagine

มีทบอลชอสมะเขือเทศ
พายไส้แซลมอนและตันหอมผั่ง[✿]
กุ้งผัดกระเทียมและสมุนไพร[✿]
มันฝรั่งบดและไส้กรอก[✿]
มินิเบอร์เกอร์ไก่ซอสบาร์บีคิว[✿]
ปลาหมึกหอยดซอสกระเทียม[✿]
ปลาและผักชูบแป้งทอด ซอสทาร์ทาร์[✿]
ไก่อบสไตล์ไมร์ร็อดโคล

Asian corner

- Steamed Seabass fillet in Chinese style
- ✿ Spicy tuna salad with lemongrass & Lime
- Chicken green curry with rice noodle
- ✿ Deep fried chicken in korean style sauce
- California roll & assorted maki
- Tuna with tamarind sauce wrapped in chapoo leaf
- Spicy deep fried chicken wing with mint leaf
- Teriyaki salmon bite
- Beyani chicken with rice
- Japanese pork curry with rice

เนื้อปลากระเพงนึ่งซีอิ๊ว
ยำปลาทูน่า[✿]
ขันมีจีนเจียวหวานไก่[✿]
ไก่ทอดสไตล์เกาหลี[✿]
แคลิฟอร์เนียโรลและมากิไส้ร้อน[✿]
เมี่ยงฉะพูลทูน่า

Vegetarian

- Deep fried mixed mushroom with chili & salt
- Deep fried tofu with tamarind sauce
- Grilled vegetables with pesto sauce
- Grilled pumpkin salad

ลับปีกไก่ทอด[✿]
แซลมอนย่างซอสเทอริยากิ (แบบพอดีคำ)[✿]
ข้าวหมกไก่[✿]
ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่นหมู[✿]
เตี๊ยหัวหอยดซอสเม็ดมะม่วงหิมพันธุ์[✿]
เตี๊ยหัวหอยดซอสเม็ดมะม่วงหิมพันธุ์[✿]
ผักย่างซอสเพสโต้[✿]
สลัดฟักทองย่าง

Inclusive of soft drinks & drinking water

**All Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax



BH COCKTAIL MENU II

THB 1,490++ per person / Minimum 50 persons

Please select **10 items** from this list

* Chef recommendation

Patisserie

- * Fresh fruit tartlet
 - Lemon-lime meringue pie
- * Black forest verrine
 - Chocolate brownie
- * Classic tiramisu
- * Fresh fruit platter
 - French vanilla crème brûlée
 - Mini assorted cakes
 - Pineapple / Pomegranate parfait

- ทาร์ตผลไม้
- พายเลมอนเมอแรงค์
- แบล็คฟอร์สเวอร์ริน
- บราวนี่ช็อกโกแลต
- ทีรามิสุ
- ผลไม้รวม
- แครมบูร์เจ่นวิลลา
- เค้กรามรส
- พาเฟ่สับปะรด / ทับทิม

Select 2 live stations from this list

- Hainanese chicken with rice
- Glazed ham with honey
- Stir fried crispy fish with salted egg
- Boat noodle (pork ball / slow braised pork)
- Fish maw soup with shredded chicken & crab meat
- Stir fried rice noodles with chicken
- Egg noodle with BBQ pork

- ข้าวมันไก่
- ขาหมูอบน้ำผึ้ง
- ข้าวผัดปลาสลิดไข่เด้ม
- ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูตุ๋น ลูกชิ้นหมู
- กะเพราปลาไก่ฉีกเนื้อนุ่ม
- ก๋วยเตี๋ยวต้มไก่
- บะหมี่หมูแดง

Inclusive of soft drinks & drinking water

**All Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax

BH COCKTAIL MENU III

THB 1,690++ per person / Minimum 50 persons

Please select **12 items** from this list

 Chef recommendation

Cold hors d'Oeuvres

- Salmon rillettes on toast
- ※ Salmon tartare & ricotta verrine
- ※ Mini Caesar wrap
- Tuna salad in mini sesame bun
- Citrus prawn salad
- Serrano ham & melon
- 3 cheeses on crackers
- Smoked salmon & dill-wasabi tartlet
- Herb coated tuna tataki
- Shrimp salsa with avocado
- Salmon salsa with mango

เนื้อแซลมอนปูรุสบนขนมปัง
แซลมอนหาร์ทาร์กับรีดอตต้าชีส
สลัดซีซาร์ม้วน
แป้งบันไส้สลัดทูน่า[†]
สลัดกุ้ง[†]
เชอร์ร์รานีแยมพันเมล่อน
ชีส 3 ชนิดบนขนมปังกรอบ
หาร์ทแซลมอนรมควันซอส ดิลวาชาบี
ทูน่าหมักสมุนไพรย่าง[†]
ตัลซ่ากุ้งและอโวคาโด[†]
ตัลซ่ากุ้งและมะม่วง[†]

Hot hors d'Oeuvres

- Meatball with tomato sauce
- Salmon & leek pie
- Sautéed shrimp with garlic & herbs
- Banger & mash
- Mini burger with BBQ chicken
- Deep fried cuttlefish with garlic aioli
- Fish fingers & vegetables with tartare sauce
- Chicken Tagine

มีทบอลซอสมะเขือเทศ
พายไส้แซลมอนและตันห้อมผั่ง[†]
กุ้งผัดกระเทียมและสมุนไพร
มันฝรั่งบดและไส้กรอก
มินิเบอร์เกอร์ไก่ซอสบาร์บีคิว[†]
ปลาหมึกหอดซอสกระเทียม[†]
ปลาและผักชุบแป้งหอด ซอสหาร์ทาร์
ไก่อบสตีล์ไม้ร็อดโค

Asian corner

- Spicy salmon salad with mint leaf
- ※ Spicy grilled beef salad with kaffir lime leaf
- ※ Spicy pomelo salad with chilli,
shallots & grilled scallops
- Steamed Seabass fillet in Chinese style
- ※ Spicy tuna salad with lemongrass & Lime
- Chicken green curry with rice noodle
- Yellow crab curry with rice noodle
- ※ Deep fried chicken in korean style sauce
- California roll & assorted maki
- Tuna with tamarind sauce wrapped
in chapoo leaf
- Spicy deep fried chicken wing with mint leaf
- Teriyaki salmon bite
- Beyani chicken with rice
- Japanese pork curry with rice

ยำสลัดปลาแซลมอน[†]
เนื้อย่างน้ำตก[†]
ยำส้มโอหอยเชลล์[†]
เนื้อปลากระเพงนึ่งซีอิ๊ว[†]
ยำปลาทูน่า[†]
ขنمจีนเตี๋ยวหวานไก่[†]
ขنمจีนแกงปูใบชะพลู[†]
ไก่หอดสตีล์เกาหลี[†]
แคลลิฟอร์เนียโรลและมากิไส้รวม[†]
เมี่ยงฉะพูลทูน่า[†]
ลาบปีกไก่หอด[†]
แซลมอนย่างซอสเทอริยากิ (แบบพอตีคำ)[†]
ข้าวหมกไก่[†]
ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่นหมู[†]

Inclusive of soft drinks & drinking water

**All Prices are subject to 10% service charge & applicable government tax



The
BOTANICAL
HOUSE



BH COCKTAIL MENU III

THB 1,690++ per person / Minimum 50 persons

Please select **12 items** from this list

Chef recommendation

Patisserie

- Fresh fruit tartlet
- Lemon-lime meringue pie
- Black forest verrine
- Chocolate brownie
- Classic tiramisu
- Fresh fruit platter
- French vanilla crème brûlée
- Blueberry cheesecake
- Mini assorted cakes
- Pineapple / Pomegranate parfait

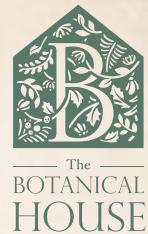
- | |
|-----------------------|
| ทาร์ตผลไม้ |
| พายเลมอนเมอแรงค์ |
| เบล็คพอร์สเวอร์รีน |
| บราวนี่ช็อกโกแลต |
| ทีรามิสุ |
| ผลไม้รวม |
| แครมบ์รูฟเล่นนิลลา |
| บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก |
| เด้กรวนรส |
| พาเฟ่สับปะรด / ทับทิม |

Select 3 live stations from this list

- Hainanese chicken with rice
- Glazed ham with honey & cloves roasted root vegetables
- Northern style egg noodles in yellow curry with chicken
- Egg noodles with roast duck
- Spicy papaya salad, Thai – style barbecued fried chicken & sticky rice
- Stir fried crispy fish with salted egg
- Boat noodle (pork ball / slow braised pork)
- Fish maw soup with shredded chicken & crab meat
- Stir fried rice noodles with chicken
- Egg noodle with BBQ pork

- | |
|---------------------------------|
| ข้าวมันไก่ |
| ขาหมูอบน้ำผึ้ง |
| ข้าวซอยไก่ |
| บะหมี่เป็ดย่าง |
| ข้าวเหนียวส้มตำไก่ทอด |
| ข้าวผัดปลาสลิดไจ่เต็ม |
| ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูตุน ลูกชิ้นหมู |
| กะเพาะปลาไก่ฉีกเนื้อปู |
| ก๋วยเตี๋ยวต้มไก่ |
| บะหมี่หมูแดง |

Inclusive of soft drinks & drinking water



NON-ALCOHOL BEVERAGE MENU

Juice selections

Orange juice | Pineapple juice | Guava juice | Lime juice

Herbal drink selections

Dried bael juice | Lemongrass juice | Roselle juice | Chrysanthemum juice | Pandan juice

Butterfly pea juice | Longan juice

1 Selection of juices or herbal drink

THB 50++/glass/Selection

1 Selection of juices or herbal drink (free flow 3 hrs.)

THB 70++/Person/Selection

Free flow 3 hours soft drinks

THB 250++/Person

THE BOTANICAL HOUSE SIGNATURE DRINKS

Punch | Mix fruit punch mocktail (orange)

THB 5,000++ per 50 glasses

Evergreen | Gotu kola - kiwi mocktail (green)

THB 6,500++ per 50 glasses

Endless summer | Mango - Passion fruit mocktail (yellow)

THB 6,500++ per 50 glasses

Lavender spritzer | Lavender & vodka cocktail (purple)

THB 10,500++ per 50 glasses

Rose water | Pink grapefruit & gin cocktail (pink)

THB 10,500++ per 50 glasses

ALCOHOL BEVERAGE MENU

Wine & Sparkling Wine

Red wine | BelleVille Grenache, Shiraz Merlot, France

THB 690++/Bottle

White wine | BelleVille, Chardonnay, France

1 - 24 bottles

THB 690++/Bottle

25 - 36 bottles

THB 650++/Bottle

Red wine | Mont Gras, Cabernet Sauvignon, Chile

THB 1,300++/Bottle

White wine | Mont Gras, Sauvignon Blanc, Chile

THB 1,100++/Bottle

Sparkling wine	Chamdeville, Blanc de Blanc (NV), France	
1 - 24 bottles		THB 1,300++/Bottle
25 - 36 bottles		THB 1,200++/Bottle

Beer

Bottled	Heineken 325 cm3 / Singha 320 cm3 / Chang 320 cm3 / Asahi 320 cm3	
	24 bottles / Can	THB 3,200++
Draft beer	Chang	THB 7,800++/30 Liters
	Singha	THB 8,800++/30 Liters
	Heineken	THB 9,500++/30 Liters
	Hoegaarden	THB 16,000++/20 Liters
	Hoegaarden Rosé	THB 16,000++/20 Liters

Hard Liquor

Whisky 70 cl	Jack Daniel's	THB 3,200++/Bottle
	Black Label	THB 3,800++/Bottle
	Chivas Regal	THB 3,500++/Bottle
Spirit 75 cl	Bacardi Rum	THB 1,800++/Bottle
	Smirnoff Vodka	THB 1,800++/Bottle
	Bombay gin	THB 2,800++/Bottle

Mixers

1 tray - 24 bottles <i>(Soda water, Tonic water or Ginger ale)</i>	THB 900++/Tray
Free flow mixer <i>(Soda water, Tonic water, Ginger ale)</i>	THB 200++/Person/4hrs

BRING IN CHARGE

Corkage charge for wine & hard liquor (must order mixer from BH)

THB 400++ per bottle

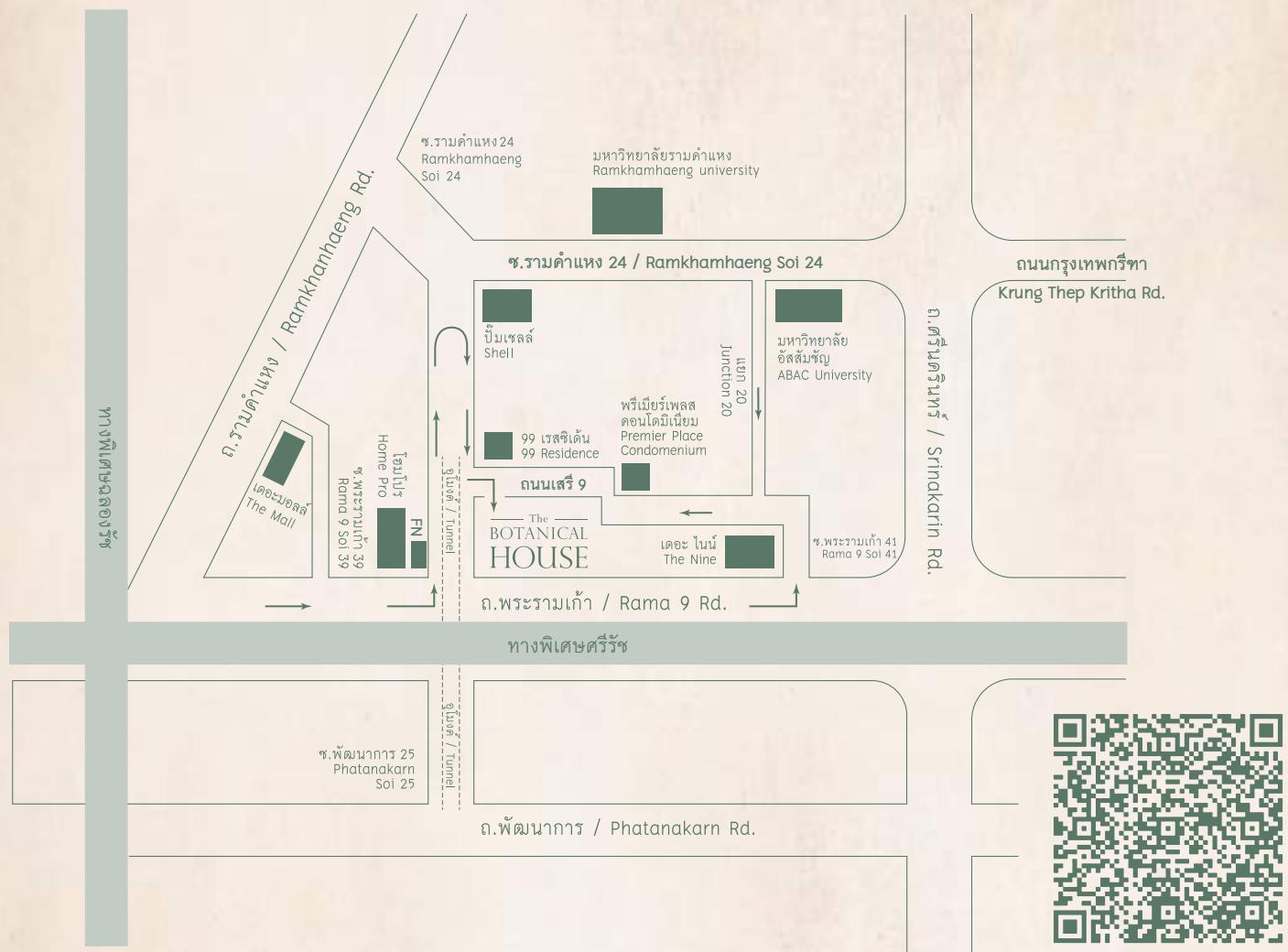
Corkage charge for draft / can / bottled beer

THB 5,000++ per 30 L./24 units

Unlimited bring in corkage charge (must order mixer from BH)

THB 10,000++

Access



Scan to Google map

Public transportation

BTS Prakanong พระโขนงต่อด้วย Taxi ผ่านทางสี่แยกรามคำแหง เลี้ยวขวาเข้าสันพระราม 9 เลี้ยวซ้ายเข้าซอยพระราม 9 (41)
ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเด้นส์

MRT Rama 9 พระรามเก้า เดินทางต่อด้วย taxi ข้ามแยกรามคำแหง มุ่งหน้าถนนศรีนครินทร์ เลี้ยวซ้ายซอยพระราม 9 (41)
ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเด้นส์

จากถนนศรีนครินทร์ กลับรถใต้สะพานข้ามแยกรามคำแหง เลี้ยวซ้ายเข้าซอยพระราม 9 (41)
ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเด้นส์

จากมอเตอร์เวย์ (ขาเข้า) ลงทางออกพระราม 9 กลับรถใต้สะพานข้ามแยกรามคำแหง เลี้ยวซ้ายเข้าซอยภาวดีวัช 1 (ซอยห้างตึก FN)

จากมอเตอร์เวย์ (ขาออก) Exit 2-05 ทางออกถนนศรีนครินทร์ เลี้ยวซ้ายเข้าซอยพระราม 9 (41)
ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเด้นส์

Contact us

02 318 2431

info@thebotanicalhousebangkok.com

THEBOTANICALHOUSEBANGKOK.COM

  [thebotanicalhousebangkok](https://www.instagram.com/thebotanicalhousebangkok/)

431 SOI RAMA 9, SERI 9 ROAD
SUANLUANG, BANGKOK, 10250 THAILAND

