



The
BOTANICAL
HOUSE

2022/2





“A GARDEN MAKES A HOUSE A HOME.”

Elvin McDonald

บ้านที่เราสร้างขึ้นบนความหลงใหลในความรื่นรมย์ของธรรมชาติ ต้นไม้ทุกต้นเติบโตจากการดูแลเอาใจใส่ เพื่อให้ทุกรายละเอียดตอบอวลไปด้วยความสดชื่น และพร้อมเชื้อเชิญให้คุณเข้ามาสัมผัสความสุขร่วมกันกับเรา

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



BOTANICAL INSPIRATION

เมื่อย้อนกลับไปยุโรปในอดีตซึ่งเป็นเขตที่มีฤดูหนาวอันยาวนาน ผู้คนต่างหลงใหลในพืชพรรณธรรมชาติ การทำสวนกลายเป็นงานอดิเรกยอดนิยมจึงออกแบบบ้านให้มีเรือนกระจก ห้องที่เปิดรับแสงได้มาก เพื่อสะสมพันธุ์ไม้สายพันธุ์ใหม่ๆ จากเขตอบอุ่น และจากแดนไกลจนกลายเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมา

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
เมื่อเดินทางทางเดินทอดยาวสู่ Infinity Lawn
ที่โอบล้อมด้วยพืชเขตร้อนอันเขียวชอุ่ม
เชิญชวนให้คุณค้นหา
ความน่าสนใจที่ซ่อนอยู่ในแต่ละมุม

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



OUR VENUE

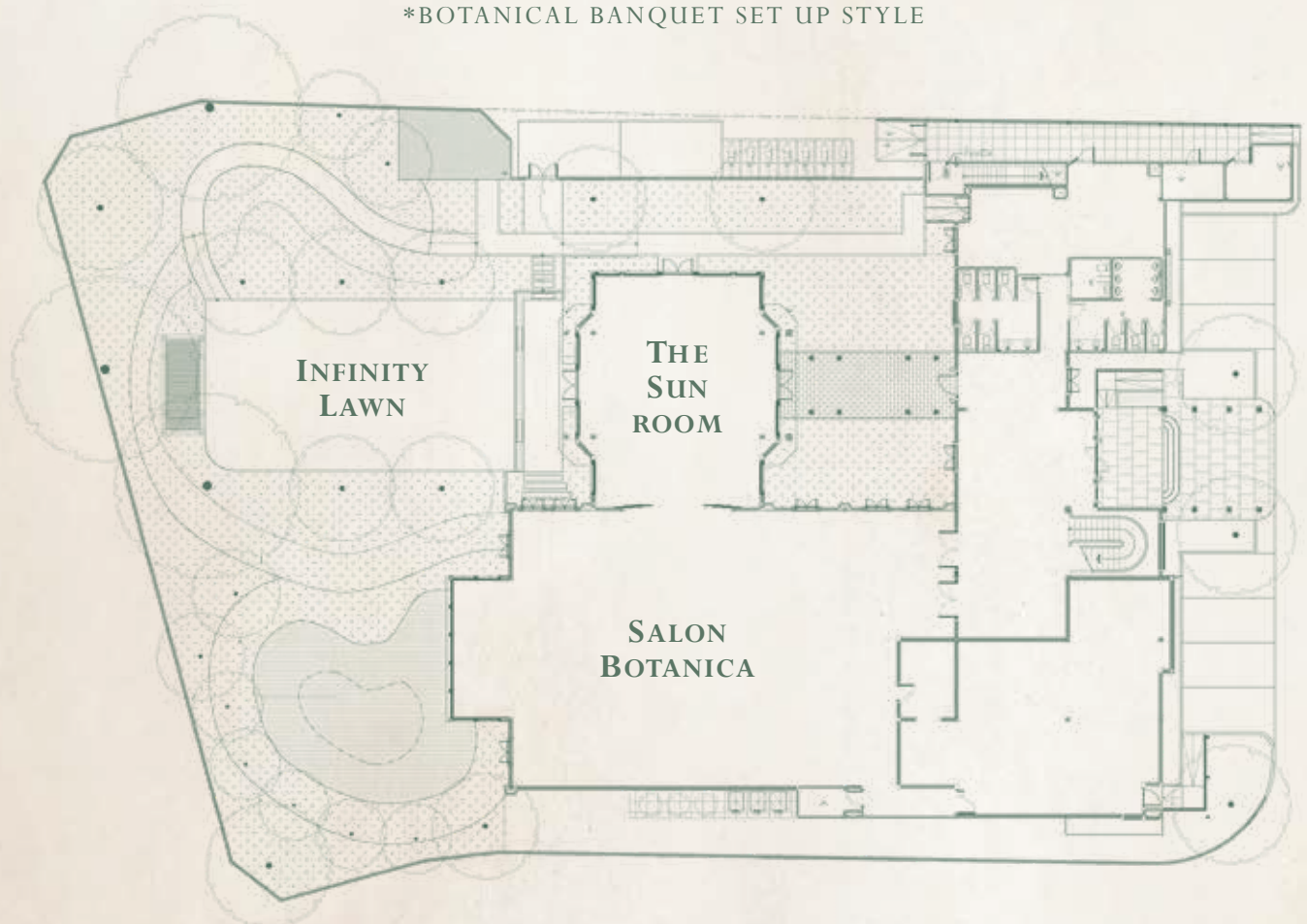




CAPACITY

	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 ข้ามมาเป็นส่วนหนึ่งของความสุข...

ห้องจัดเลี้ยงที่ได้รับแรงบันดาลใจ จากเรือนกระจกโอบล้อมด้วยพืชพันธุ์เขตร้อน สามารถรองรับแขกได้ถึง 50 ท่าน
เหมาะสำหรับพิธีหมั้นหรืองานเลี้ยงสังสรรค์ของเพื่อนและครอบครัว

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 เพลิดเพลินในบรรยากาศ รวภาพเขียน...

ห้องจัดเลี้ยงขนาดกว้างขวาง รองรับได้ถึง 200 ท่าน แวดล้อมด้วยงานศิลปะที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากพืชพรรณ และภาพเขียนโบราณ
The house's biggest indoor venue space, Salon Botanicacan seat up to 200 guests.



INFINITY LAWN ให้ความสุขเริ่มต้น โดยไม่มีวันสิ้นสุด...

พื้นที่กลางแจ้งโอบล้อมด้วยความสดชื่นของพันธุ์ไม้ที่ร่มรื่น 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.



VENUE RENTAL
&
PACKAGES



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 80,000++

ห้องแต่งตัวสำหรับเจ้าบ่าวเจ้าสาว
โต๊ะลงทะเบียน
ชุดโซฟา พรม 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 70,000++

ห้องแต่งตัวสำหรับเจ้าบ่าวเจ้าสาว
โต๊ะลงทะเบียน
ชุดโซฟา พรม 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 90,000++

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



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++

B. Thai water blessing ceremony

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

C. Chinese tea ceremony

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

D. Tree watering ceremony

- A favorable tree with a watering can
- Table decoration

E. Champagne tower ceremony

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

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 19,000++ / 9 monks

เวทีสำหรับพระสงฆ์ 9 รูป
ชุดโต๊ะหมู่ 7 พร้อมพระประธานหน้าตัก 9 นิ้ว
กระถางธูป เจิงเทียน แจกัน
อาสนะ ตาลปัตร
ขันนํ้ามนต์ สายสิญจน์ ที่กรวดน้ำ
ดอกไม้ประดับโต๊ะหมู่ และถวายพระ
ข้าวสวยใส่บาตร และชุดอาหารพระพุทธร
ชุดอาหารเลี้ยงพระ 1 มื้อ

THB 35,000++

ชุดหลังน้ำพระพุทธรูป (แบ่งเจิม น้ำอบ สายมงคล)
ชุดดอกไม้รับน้ำสังข์
พวงมาลัยบ่าวสาว

THB 8,500++

ชุดยกน้ำชาและน้ำชาสำหรับพิธี
ขนมอี๊ 30 ถ้วย
ไข่ต้มสำหรับบ่าวสาว

THB 8,500++

ต้นไม้มงคล บัวรดน้ำ
ตกแต่งโต๊ะตามธีมสี

THB 9,500++

ไวน์ 1 ขวด
แก้วแชมเปญเรียง 5 ชั้น (50แก้ว) และตกแต่งโต๊ะตามธีมสี

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

เค้กแต่งงานแบบ 2 ชั้น หรือ 3 ชั้น
(12 ปอนด์), (20 ปอนด์) ตกแต่งด้วยดอกไม้สด
มีดตัดเค้ก
เค้ก 4 ชิ้นเล็กสำหรับครอบครัว
ตกแต่งโต๊ะตามธีมสี



FLOWER PACKAGES

VOW CEREMONY PACKAGE

SECRET GARDEN THEME

- 1 Bridal bouquet
- 1 Groom boutonnier
- 4 Corsages for parent and VIP guests
- 1 Digital 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 boutonniere
- 4 Corsages for parent and VIP guests
- 1 Digital 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 Digital 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 98,500++



THE BH EXCLUSIVE PACKAGE

SECRET GARDEN THEME

1 Bridal bouquet
1 Groom boutonniere
4 Corsages for parent and VIP guests
1 Digital 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 boutonnier
4 Corsages for parent and VIP guests
1 Welcome sign (printed farbic)
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 490 ++ per person

Please select 2 items from the list

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

THB 690 ++ per person

Please select 4 items from the list

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

SAVORY

❖ Assorted Signature sandwich (bacon, lettuce, tomato)

- 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

- Cream Cheese gralic bread

แซนวิชทูน่า / ไข่ / BLT

มินิคัรฟ์ของแฮมและชีส

มินิคัรฟ์ของแซลมอนรมควัน

ทอดมันปูเสียบตะไคร้

ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก

ซาลาเปาหมูแดง

ขนมจีบกุ้งและหมู

แคลิฟอร์เนียโรล

คัสแซพเพอ

เบอร์เกอร์หมูซอสบาร์บีคิว

ไก่ทอดเสียบไม้ย่าง

มัฟฟินคัสแซพเพอ

ขนมปังคัสแซพเพอ

ขนมปังสไตล์อิตาลี

ขนมปังกระเทียมครีมชีส

SWEETS

❖ Apple cinnamon 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)
- Baked New York cheesecake
- Crème Brulee (French Vanilla or Ginger Lemongrass)
- Assorted mini rolled cake

ทาร์ตแอปเปิ้ลซินนามอน

มินิทาร์ตเบอร์รี่รวมและไวท์ช็อกโกแลต

มินิทาร์ตคัสตาร์ดมะนาว

มินิทาร์ตช็อกโกแลต

ซูชิข้าวเหนียวมะม่วง

พุดดิ้งมะม่วงและวุ้นหางจระเข้

แพนนาคอตต้ากะทิซอสมะม่วง

แพนนาคอตต้าซอสราสเบอร์รี่/ซอสสตรอว์เบอร์รี่

เค้กมะพร้าวอ่อน

ทiramisu แบบคลาสสิก/ซอสราสเบอร์รี่/เบอร์รี่

ชีสเค้ก บลูเบอร์รี่/สตรอว์เบอร์รี่

นิวยอร์กชีสเค้ก

แครมบริวเล่ วานิลลา/จิงตตะไคร้

มินิโรลเค้กชาเขียว/ช็อกโกแลต/ผลไม้



GOOD MORNING MENU

Sawasdee Set

THB 19,500++ 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

ข้าวเหนียวหมูปั้นในใบตอง
ข้าวต้มทรงเครื่องกระดูกหมู หรือ ไก่
ผลไม้รวม
ขนมไทย ข้าวเหนียวมูล
น้ำสมุนไพร 4 ลิตร
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

Paris Set

THB 19,500++ 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

มินิครัวซองส์ไข่ช็อคโกแลต และ แพนคละสสิค
แซนวิชไส้แฮมและชีสสไตล์ฝรั่งเศส
ผลไม้รวม
ขนมปัง แยมและโยเกิร์ตโฮมเมด
น้ำส้ม 4 ลิตร
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

Mandarin Set

THB 19,500++ 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

ขนมจีบหมูกึ่ง และซาลาเปาหมูแดง
โจ๊กหมู หรือ ไก่
ผลไม้รวม
ปาตองโกและแพนนาคอตตำมะม่วง
น้ำสมุนไพร 4 ลิตร
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

Mix & Match Set THB 22,000++ / 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	18,500++ 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>	กะเพราปลาไก่นึ่งเนื้อปู	18,500++ per 100 portions
- Egg benedict with slice paris ham and our homemade soft roll <i>topped with lemon hollandise sauce and truffle paste side, bacon, sautéed potato and balsamic salad</i>	ไข่เบนดิคต์	18,500++ per 100 portions

Asian corner (100 portions per stall)

- Khao soi gai <i>Northern style egg noodles in yellow curry with chicken</i>	ข้าวซอยไก่	16,000++ per stall
- Khao phad pla salid kai kem <i>Stir-fried rice with crispy fish with salted egg</i>	ข้าวผัดปลาสดไข่เค็ม	16,000++ per stall
- Khao mun gai <i>Hainanese chicken rice with clear soup</i>	ข้าวมันไก่ และน้ำซุป	16,500++ per stall
- Yum pla kra-pong <i>Crispy-fried seabass with spicy dressing</i>	ยำปลากะพง	18,000++ per stall
- Kuay tiew rua <i>Slow-braised pork / pork balls with noodles</i>	ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูตุ๋นลูกชิ้นหมู	17,500++ per stall
- Pad Thai goong sod	ผัดไทยกุ้งสด	18,500++ per stall
- Bamee ped yang & moo daeng <i>Egg noodle with roast duck & BBQ pork</i>	บะหมี่เป็ดย่างและหมูแดง	18,500++ per stall
- Bamee moo daeng & wonton <i>Egg noodle with BBQ pork & shrimp wonton</i>	บะหมี่หมูแดงและเกี๊ยวกุ้งน้ำ	18,500++ 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	18,500++ per stall
- Japanese style curry with Karaake chicken	ข้าวหน้าแกงกะหรี่ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น	18,500++ 100 portions
- Wok fried flat noodles <i>with marinated pork in Hong Kong gravy</i>	เส้นใหญ่ราดหน้าหมูสไลด์ฮ่องกง	19,000++ 100 portions

Asian corner (100 portions per stall)

- Khao ped yang & moo daeng <i>BBQ pork & roasted duck with rice</i>	ข้าวหมูแดงและเป็ดย่าง	18,500++ per stall
- Gyu don & Buta don <i>Japanese rice "Don" style with slice beef or slice pork</i>	ข้าวหน้าหมูหรือเนื้อสไตล์ญี่ปุ่น	18,500++ per stall
- Goong thod sauce makham <i>Deep fried prawn in tamarind sauce with rice</i>	กุ้งทอดซอสมะขามและข้าวสวย	36,000++ per stall

BBQ station

A mix of grilled meats & seafood (Wagyu Beef / Salmon / Sea bass / Prawn / Pork & chicken skewers / Assorted sausages / Veggies)	38,000 ++ / 50 total portions
--	-------------------------------

Italian corner

- Pasta station <i>(Kindly select <u>two</u> kinds of pasta and <u>two</u> kinds of sauces)</i>	19,500 ++ per stall
Pastas: <i>Fusilli, spaghetti, penne, fettuccini, linguini, gnocchi, ink spaghetti.</i>	
Sauces: <i>Arrabiatta, puttanesca, bolognese, carbonara, pesto</i>	
Condiments: <i>Ham, bacon, mushroom, parmesan, sun-dried tomato, capers, olive</i>	

Whole roasted fish

- Sea bass serve with mix vegetables & sauces	14,000 ++ per 50 portions
- Salmon serve with mix vegetables & sauces	14,000 ++ per 50 portions

MEATS

BEEF served with assorted sauces & condiments

Australian grain fed (150 days) - minimum order (6kgs)

- Hanging tender (6 kgs)	19,000 ++
- Striploin (6 kgs)	24,800 ++
- Rib eye (6 kgs)	36,500 ++
- Tenderloin (6 kgs)	31,500 ++

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

- Striploin (6 kgs)	38,000 ++
- Tomahawk (9-10 kgs)	48,000 ++
- Tenderloin (6 kgs)	54,000 ++

PORK

- Glazed ham with honey and cloves (7 kgs) <i>Roasted root vegetables & soft rolls</i>	11,000++ per 7 kg
- BBQ rib with grilled vegetables (12 kgs) <i>Roasted vegetables & soft rolls</i>	18,000++ per 12 kgs

Sweet corner

(100 portions per stall)

- Buttermilk pancake <i>Served with honey, banana, chocolate sauce, nutella, mixed berry sauce, fresh berries, homemade jams, assorted mixed nuts with french-vanilla ice cream</i>	แพนเค้ก	15,500 ++ per 100 portions
- French crepe <i>Served with honey, banana, chocolate sauce, nutella, mixed berry sauce, fresh berries, homemade jams, assorted mixed nuts with french-vanilla ice cream</i>	เครปฝรั่งเศส	15,500 ++ per 100 portions



EAST MEET WEST BUFFET MENU I

THB 1,390++ per person / Minimum 50 persons

Please select **12 items** from this list

Main Course (Please select 8)

- | | |
|---|--|
| ✿ หมูย่างซอสกะเพรา | Grilled marinated pork in hot basil sauce |
| เมี่ยงชะพลูทูน่า | Tuna with tamarind sauce wrapped in Chaploo leaf |
| เต้าหู้ทอดคั่วพริกเกลือ (v) | Deep fried tofu with salt & chili |
| ส้มตำยอดมะพร้าวอ่อน | Som tam coconut shoot spicy salad |
| แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายหรือไก่ ขนมหุ้น | Green curry with chili, coconut milk, fish ball or chicken & rice noodle |
| ✿ แกงเผ็ดเป็ดย่าง | Red curry with roasted duck |
| มัสมั่นไก่ | Massaman curry with chicken & potato |
| ✿ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | Stir fried chicken with cashew nuts |
| ปลาหมึกคั่วพริกเกลือ | Wok fried cuttlefish with salt & Chili |
| ทะเลรวมผัดยี่ห่วย | Stir fried mixed seafood with caraway |
| หลนปูผัดสด | Crab dip with vegetables |
| หน่อไม้ฝรั่งราดน้ำมันหอย | Asparagus with shiitake mushroom in oyster sauce |
| สลัดผักรวมและน้ำสลัด | Mixed green salad with assorted dressings |
| สลัดชีซ่า | Caesar salad with condiments |
| แป้งทอดญี่ปุ่นไส้แฮมชีส | Crispy tortilla with serano ham & cheese |
| ✿ กุ้งทอดเกล็ดข้าวโพด | Rock corn shrimp |
| หมูผัดกิมจิ | Stir fried slice pork with Korean Kimchi sauce |
| ✿ ชีโครงหมูราดซอสบาร์บีคิว | BBQ pork spare rib |
| ✿ สันในหมูราดซอสเห็ดทรัฟเฟิล | Roasted pork loin with mushroom truffle sauce |
| ✿ ออกไก่ย่างราดครีมซอสผักโขม | Chicken Florentine |
| สปาเกตตีผัดเบคอนพริกแห้ง | spaghetti olio with Bacon |
| เพนเนซอสอิตาลีเบียดด้า (v) | Penne with tomato Arrabiata sauce |
| มักกะโรนีผัดไข่ไส้กรอกอิตาลีเลียน | 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**



EAST MEET WEST BUFFET MENU I

THB 1,390++ per person / Minimum 50 persons

Soup (Please select 1)

ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน

✳️ ต้มยำเห็ดรวมน้ำใส

✳️ ซุปเห็ดไผ่ยาจีนกระดูกหมู

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

เจก๊วยในน้ำเชื่อม

ทับทิมกรอบ

พุดดิ้งมะม่วงและวุ้นหางจระเข้

แครมบรูล์เล่เต้ใคร่และจิง หรือวานิลลา

แพนนาคอตต้าซอสราสเบอร์รี่

มินิเค้กรวมรส

สตรอว์เบอร์รี่ครีมเบิ้ล

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

“Look choop” miniature fruit shape sweet selection

Chao gwaui 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)

วานิลลา

ดาร์กช็อกโกแลต

✳️ นูเทลล่า

ชาไทย

มะม่วง

✳️ ราสเบอร์รี่ (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 1,590++ per person / Minimum 50 persons

Please select **14 items** from this list

Main Course (Please select 9)

- | | |
|---|---|
| ✳️ หมูย่างซอสสะกะเพรา | Grilled marinated pork in hot basil sauce |
| ยำปลากะพงทอด | Spicy deep fried seabass salad |
| เมี่ยงชะพลูหูน้า | 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 ขนมหุ้น | Green curry with chili, coconut milk, fish ball & rice noodle |
| ✳️ แกงเผ็ดเป็ดย่าง | Red curry with roasted duck |
| ✳️ แกงเหลืองปลากะพงมะพร้าวอ่อน | Yellow curry with Seabass & coconut shoot |
| มัสมั่นไก่ | Massaman curry with chicken & potato |
| ✳️ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | Stir fried chicken with cashew nuts |
| ปลาหมึกคั่วพริกเกลือ | Wok fried cuttlefish with salt & pepper |
| ✳️ กุ้งผัดต้มยำแห้ง | Pan fried tom yum goong |
| ทะเลรวมผัดผงกะหรี่ | Stir fried mixed seafood with curry powder |
| หลนปูผัดสด | Crab dip with vegetables |
| หน่อไม้ฝรั่งรอน้ำมันหอย | Asparagus with shiitake mushroom in oyster sauce |
| สลัดผักรวมและน้ำสลัด (v) | Mixed green salad with assorted dressings |
| สลัดชีซ่า | Caesar salad with condiments |
| สลัดกุ้ง | Citrus salad with prawn |
| แป้งทอดอุ๋นไส้แฮมชีส | Crispy tortilla with serano ham & cheese |
| ✳️ กุ้งทอดเกล็ดข้าวโพด | Rock corn shrimp |
| หมูผัดกิมจิ | Stir fried slice pork with Korean Kimchi |
| ✳️ ชีโคโรนหมูราดซอสบาร์บีคิว | BBQ pork spare rib |
| ✳️ เพนเน่เพสโต้ครีมซอสกุ้ง | Penne pesto cream sauce with prawn |
| เพนเน่และซอสมะเขือเทศหมูสับ | Penne with tomato basil sauce & ground pork |
| ✳️ ลาซานย่าทะเล | Baked mixed seafood lasagna |
| เพนเน่ซอสอราเบียตา (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 1,590++ per person / Minimum 50 persons

- มักกะโรนีผัดไข่ไส้กรอกอิตาลีเย็น
- สปาเกตตีผัดเบคอนพริกแห้ง
- ✿ สปาเกตตีผัดไส้กรอกอีสาน
- ผักโขมอบชีสไส้กรอกหมู
- ✿ แคลม่อนย่างราดซอสดิล
- ขาเป็ดย่างกับซอสเบอร์รี่
- ✿ สันในหมูราดซอสเห็ดทรัฟเฟิล
- ✿ ออกไก่ย่างราดครีมซอสผักโขม

Soup (please select 1)

- ต้มยำกุ้งน้ำใส
- ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน
- ✿ ซุปเห็ดไผ่ยาจีนกระดูกหมู
- แกงจืดเต้าหู้และสาหร่าย
- ซूपโลปสเตอร์
- ซूपผักทอง

Sweet (please select 3)

- ลูกชุบ
- วุ้นกะทิ
- เจาก้วยในน้ำเชื่อม
- ทับทิมกรอบ
- พุดดิ้งมะม่วงและวุ้นหางจระเข้
- ครีมบรูล่เตาไฉ่และขิง หรือวานิลลา
- แพนนาคอตต้าซอสราสเบอร์รี่
- มินิเค้กนมรส
- สตรอว์เบอร์รี่ครีมเบิ้ล

- Macaroni with Italian sausage in Thai style
- Spaghetti olio with Bacon
- Spaghetti with North Eastern style sausage
- Baked spinach with cheese & pork sausage
- Pan seared salmon with dill sauce
- Duck leg confit with berry 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 gwaui 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**



EAST MEET WEST BUFFET MENU II

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

Ice cream (please select 1)

นมไอศกรีมโกโก้	Mokkaido milk
ดาร์กช็อกโกแลต	Dark Chocolate
* ชูทเลต	Matella
ชาไทย	Thai tea
มะม่วง	Mango
* ราสป์เบอร์รี่ (sherbet)	Raspberry
มะนาว (sherbet)	Lime
* กะทิรวมมิตร	Coconut with condiments
แมคคาเดเมีย	Macadamia
มินท์ช็อกโกแลตชิพ	Mint chocolate chip

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



EAST MEET WEST BUFFET MENU III

THB 1,790++ per person / Minimum 50 persons

Please select **16 items** from this list

Main course (Please select 10)

- | | |
|-----------------------------------|--|
| ✿ หมูย่างซอสสะกะเพรา | Grilled marinated pork in hot basil sauce |
| ยำปลากะพงทอด | Spicy deep fried seabass salad |
| ✿ ยำส้มโอหอยเชลล์ | Spicy pomelo & Seared scallop salad |
| เมี่ยงชะพลูพูน่า | Tuna with tamarind sauce wrapped in Chaploo leaf |
| น้ำตกเนื้อย่าง | Grilled beef salad with mint leaf |
| ลาบเป็ด | Spicy duck salad with mint leaf |
| เต้าหู้ทอดตัวพริกเกลือ (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 ขนมจีน | Green curry with chili, coconut milk, fish ball or chicken & rice noodle |
| ✿ แกงเผ็ดเปิดอย่าง | Red curry with roasted duck |
| ✿ แกงเหลืองปลากะพงมะพร้าวอ่อน | Yellow curry with Seabass & coconut shoot |
| แพนงหมูย่าง | Panaeng curry with roasted pork |
| มัสมั่นไก่ | Massaman curry with chicken & potato |
| ✿ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | Stir fried chicken with cashew nuts |
| ปลาหมึกตัวพริกเกลือ | Wok fried cuttlefish with salt & chili |
| ✿ กุ้งผัดต้มยำแห้ง | Pan fried tom yum goong |
| ทะเลรวมผัดผงกะหรี่ | Stir fried mixed seafood with curry powder |
| หลนปูผัดสด | Crab dip with vegetables |
| หน่อไม้ฝรั่งราดน้ำมันหอย | Asparagus with shiitake mushroom in oyster sauce |
| สลัดผักรวมและน้ำสลัด (v) | Mixed green salad with assorted dressings |
| สลัดชีซ่า | Caesar salad with condiments |
| สลัดกุ้ง | Citrus salad with prawn |
| แป้งทอดกรุบใส่แฮมชีส | Crispy tortilla with serano ham & cheese |
| ✿ กุ้งทอดเกล็ดข้าวโพด | Rock corn shrimp |
| หมูผัดกิมจิ | Stir fried slice pork with Korean Kimchi |
| ✿ ชีโคโรงหมูราดซอสบาร์บีคิว | 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 1,790++ per person / Minimum 50 persons



- ข้าวผัดสับปะรดแฮม
- * เพนเน่เพสโต้ครีมซอสกุ้ง
- เพนเน่และซอสมะเขือเทศหมูสับ
- * ลาซานญ่าทะเล
- ผักโขมอบชีสไส้กรอกหมู
- * เพนเน่ซอสอวาระเบียดดำ (v)
- มักกะโรนีผัดไข่ไส้กรอกอิตาลี
- สปาเกตตี้ผัดเบคอน
- * สปาเกตตี้ผัดไส้กรอกอีสาน
- * แคลม่อนย่างราดซอสดิล
- แคลม่อนย่างซอสเทรียก
- ขาเป็ดย่างกับซอสแครนเบอร์รี่
- * สันในหมูราดซอสเห็ดทรัฟเฟิล
- * ออกไก่ย่างราดครีมซอสผักโขม

- 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
- Macaroni with Italian sausage in Thai style
- Spaghetti olio with Bacon
- 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)

- * ต้มโคล้งปลากะพง
- ต้มยำกุ้งน้ำใส
- ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน
- ต้มยำเห็ดรวมน้ำใส
- * ซุปเหี่ยวฝ้ายจีนกระดูกหมู
- แกงจืดเต้าหู้และสาหร่าย
- ซุปผักทอง
- ซूपลอปสเตอร์
- 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

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



EAST MEET WEST BUFFET MENU III

THB 1,790++ per person / Minimum 50 persons

Sweet (please select 3)

ลูกชุบ

วุ้นกะทิ

เจลาตินในน้ำเชื่อม

ทับทิมกรอบ

พุดดิ้งมะม่วงและวุ้นหางจระเข้

แครมบริวเล่ดะไร์และจิง หรือวานิลลา

แพนนาคอตต้าซอสราสป์เบอร์รี่

มินิเค้กรวมรส

สตอเบอร์รี่ครีมเบิ้ล

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

“Look choop” miniature fruit shape sweet selection

A selection of coconut jellies

Chao gwaui 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)

วานิลลา

ดาร์กช็อกโกแลต

❖ นูเทลล่า

ชาไทย

มะม่วง

❖ ราสป์เบอร์รี่ (sherbet)

มะนาว (sherbet)

❖ กะทิ

แมคคาเดเมีย

Vanilla

Dark Chocolate

Nutella

Thai tea

Mango

Raspberry

Lime

Coconut

Macadamia



BH COCKTAIL MENU I

THB 1,390++ per person / Minimum 50 persons

Please select **8 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
- Serrano ham & melon
- 3 cheeses on crackers

แซลมอนทาร์ทาร์กับรีคอตต้าชีส

สลัดซีซาร์ม้วน

แป้งบันไส้สลัดทูน่า

สลัดกุ้ง

ซัลซ่ากุ้งและอโวคาโด

เซอร์ร่าโนแฮมพั่นเมล่อน

ชีส 3 ชนิดบนขนมปังกรอบ

Hot hors d'Oeuvres

- Meatball with tomato sauce
- Salmon & leek pie
- Sautéed shrimp with garlic & herbs
- Banger & mash
- Mini burger with BBQ chicken
- Chicken Tagine

มีทบอลซอสมะเขือเทศ

พายไส้แซลมอนและต้นหอมฝรั่ง

กุ้งผัดกระเทียมและสมุนไพร

มันฝรั่งบดและไส้กรอก

มินิเบอร์เกอร์ไก่ซอสบาร์บีคิว

ไกอบสโตล์โมริอคโค

Asian corner

- 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

เนื้อปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

ยำปลาทูน่า

ขนมจีนเขียวหวานไก่

ข้าวหมกไก่

ไก่ทอดสไตล์เกาหลี

แคลิฟอร์เนียโรลและมาคิไ้รวม

ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่นหมู

Vegetarian

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

เห็ดรวมทอดพริกเกลือ

เต้าหู้ทอดซอสมะขาม

ผักย่างซอสเพสโต

สลัดฟักทองย่าง

Patisserie

- ✿ Fresh fruit tartlet
- Lemon-lime meringue pie
- ✿ Black forest verrine
- French vanilla crème brûlée
- Mini assorted cakes
- fresh fruit platter
- Pineapple / Pomegranate parfait

ทาร์ตผลไม้

พายเลมอนเมอแรงค์

แบล็คฟอเรสเวอร์รีน

แครมบุว์ว์เลวี่นิลลา

เค้กรวมรส

ผลไม้รวม

พาเฟ่ต์บะรด / ทับทิม

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



BH COCKTAIL MENU I

THB 1,390++ 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
ขาแฮมอบน้ำผึ้ง
ข้าวผัดปลาสดไข่เค็ม
ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูตุ๋น ลูกชิ้นหมู
กะเพราปลาไก่ฉีกเนื้อปู
ก๋วยเตี๋ยวตัวไก่

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



BH COCKTAIL MENU II

THB 1,590++ 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
 - Serrano ham & melon
 - 3 cheeses on crackers
 - Smoked salmon & dill-wasabi tartlet
 - Herb coated tuna tataki

- 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

- 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

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

แซลมอนทาร์ทาร์กับรี้ดอตต้าชีส
สลัดซีซาร์มินิ
แป้งมันไส้สลัดทูน่า
สลัดกุ้ง
ซัลซ่ากุ้งและอโวคาโด
เซอร์ราโนแฮมและเมลอน
ชีส 3 ชนิดบนขนมปังกรอบ
ทาร์ทแซลมอนรมควัน ซอสดีลวาซาบิ
ทูน่าหมักสมุนไพรย่าง

มีทบอลซอสมะเขือเทศ
พายไส้แซลมอนและต้นหอมฝรั่ง
กุ้งผัดกระเทียมและสมุนไพร
มันฝรั่งบดและไส้กรอก
มินิเบอร์เกอร์ไก่ซอสบาร์บีคิว
ปลาหมึกทอดซอสกระเทียม
ปลาและผักชุบแป้งทอด ซอสทาร์ทาร์
ไก่อบสไตล์โมริออคโด

เนื้อปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว
ยำปลาทูน่า
ขนมจีนเขียวหวานไก่
ไก่ทอดสไตล์เกาหลี
แคลิฟอร์เนียโรลและมakiไส้รวม
เมี่ยงชะพลูทูน่า

ลาบปีกไก่ทอด
แซลมอนย่างซอสเทอริยากิ (แบบพอดดีดำ)
ข้าวหมกไก่
ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่นหมู

เห็ดรวมทอดพริกเกลือ
เต้าหู้ทอดซอสมะขาม
ผักย่างซอสเพสโต้
สลัดผักทองย่าง

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



BH COCKTAIL MENU II

THB 1,590++ per person / Minimum 50 persons

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
แบล็คฟอเรสเวอร์รีน
บราวนี่ช็อกโกแลต
ทiramisu
ผลไม้รวม
แตรมบรุ่มว์เลวีนิลลา
เค้กรวมรส
พาเฟ่ต์ปะรด / 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
ขาแฮมอบน้ำผึ้ง
ข้าวผัดปลาสดไข่เค็ม
ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูตุ๋น ลูกชิ้นหมู
กะเพราปลาไก่ฉีกเนื้อปู
ก๋วยเตี๋ยวตัวไก่
บะหมี่หมูแดง

Inclusive of soft drinks & drinking water

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

BH COCKTAIL MENU III

THB 1,790++ 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
- 3 cheeses on crackers
- Smoked salmon & dill-wasabi tartlet
- Herb coated tuna tataki
- Shrimp salsa with avocado

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

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

เนื้อแผลมอนปรุงรสบนขนมปัง
แผลมอนทาร์ทาร์กับบรีดอดต้าชีส
สลัดซีซาร์ม้วน
แป้งบันไส้สลัดทูน่า
สลัดกุ้ง
ชีส 3 ชนิดบนขนมปังกรอบ
ทาร์ทแผลมอนรมควันซอส ดิลวาซาปิ
ทูน่าหมักสมุนไพรย่าง
ซัลซ่ากุ้งและอะโวคาโด

มีทบอลซอสมะเขือเทศ
พายไส้แผลมอนและต้นหอมฝรั่ง
กุ้งผัดกระเทียมและสมุนไพร
มันฝรั่งบดและไส้กรอก
มินิเบอร์เกอร์ไก่ซอสบาร์บีคิว
ปลาหมึกทอดซอสกระเทียม
ปลาและผักชุบแป้งทอด ซอสทาร์ทาร์
ไก่อบสโตนีโรคโค

ยำสลัดปลาแผลมอน
เนื้อย่างน้ำตก
ยำส้มโอหอยเชลล์

เนื้อปลากระพงนึ่งซีอิ้ว
ยำปลาทูน่า
ขนมจีนเจียวหวานไก่
ขนมจีนแกงปูใบชะพลู
ไก่ทอดสโตนีโรคโค
แคลิฟอร์เนียโรลและมากิไส้รวม
เมี่ยงชะพลูทูน่า

ลาบปีกไก่ทอด
แผลมอนย่างซอสเทรียซากิ (แบบพอดี้ดำ)
ข้าวหมกไก่
ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่นหมู



BH COCKTAIL MENU III

THB 1,790++ per person / Minimum 50 persons

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
แบล็คฟอเรสต์เวอร์รีน
บราวนี่ช็อกโกแลต
ทiramisu
ผลไม้รวม
แครมบรูล์เลวนิลลา
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
เค้กรวมรส
พาเฟ่ต์ป๊อป / หับทิม

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
ขาแฮมอบน้ำผึ้ง
ข้าวซอยไก่
บะหมี่เป็ดย่าง
ข้าวเหนียวส้มตำไก่ทอด
ข้าวผัดปลาสดไข่เค็ม
ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูตุ๋น ลูกชิ้นหมู
กะเพราปลาไก่ฉีกเนื้อปู
ก๋วยเตี๋ยวด้วไก่
บะหมี่หมูแดง

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



NON-ALCOHOL BEVERAGE MENU

Juice selections

Orange juice 1 Pineapple juice 1 Guava juice 1 Lime juice

Herbal drink selections

Dried bael juice 1 Lemongrass juice 1 Roselle juice 1 Chrysanthemum juice 1 Pandan juice
Butterfly pea juice 1 Longan juice

1 Selection of juices or herbal drink (Dispensers)

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

Free flow 3 hours soft drinks

THB 850++/4 Litters

THB 70++/Person/Selection

THB 250++/Person

THE BOTANICAL HOUSE SIGNATURE DRINKS

Punch 1 Mix fruit punch mocktail (orange)

Evergreen 1 Gotu kola - kiwi mocktail (green)

Endless summer 1 Mango - Passion fruit mocktail (yellow)

Lavender spritzer 1 Lavender & vodka cocktail (purple)

Rose water 1 Pink grapefruit & gin cocktail (pink)

THB 5,000++ per 50 glasses

THB 6,500++ per 50 glasses

THB 6,500++ per 50 glasses

THB 10,500++ per 50 glasses

THB 10,500++ per 50 glasses

ALCOHOL BEVERAGE MENU

White wine

BelleVille, Chardonnay 2018 France

Oxford Landing, Sauvignon Blanc 2019 Australia

Robert Mondavi Woodbridge, Chardonnay CA

THB 690++ per bottle

THB 890++ per bottle

THB 990++ per bottle

Red wine

BelleVille Grenache, Syrah Merlot 2017 France

Robert Mondavi Woodbridge, Cabernet Sauvignon 2018 CA

Robert Mondavi Woodbridge, Zinfandel CA

THB 690++ per bottle

THB 990++ per bottle

THB 990++ per bottle

Sparkling wine

Sparkling wine Chamdeville Brut Rose (NV) France

THB 1,250++ per bottle



Beer

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

Hard Liquor

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

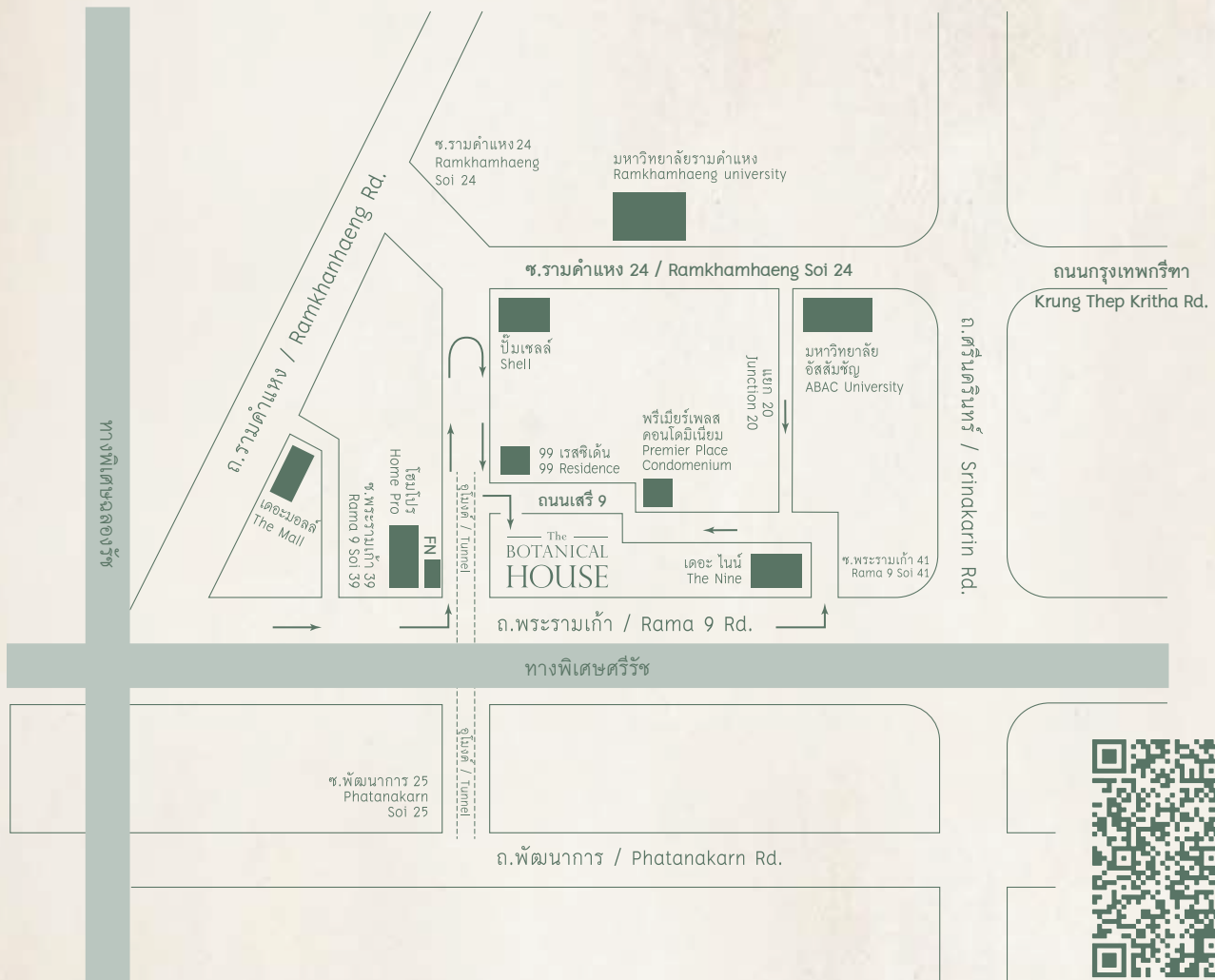
Mixers

1 tray - 24 bottles (Soda water, Tonic water or Ginger ale)	THB 900++ / Tray
Free flow mixer (Soda water, Tonic water, Ginger ale)	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 เลี้ยวขวาเข้าเส้นพระราม 9 เลี้ยวซ้ายเข้าซอยพระราม 9 (41) ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเดนซ์
- MRT** Rama 9 พระรามเก้า เดินทางต่อด้วย taxi ข้ามแยกรามคำแหง มุ่งหน้าถนนศรีนครินทร์ เลี้ยวซ้ายซอยพระราม 9 (41) ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเดนซ์
- จากถนนศรีนครินทร์ กลับรถได้สะพานข้ามแยกรามคำแหง เลี้ยวซอยเข้าซอยพระราม 9 (41) ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเดนซ์
- จากมอเตอร์เวย์ (ขาเข้า) ลงทางออกพระราม 9 กลับรถได้สะพานข้ามแยกรามคำแหง เลี้ยวซ้ายเข้าซอยถาวรวัชร 1 (ซอยข้างตึก FN)
- จากมอเตอร์เวย์ (ขาออก) Exit 2-05 ทางออกถนนศรีนครินทร์ เลี้ยวซ้ายเข้าซอยพระราม 9 (41) ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเดนซ์

Contact us

02 318 2431

info@thebotanicalhousebangkok.com

THEBOTANICALHOUSEBANGKOK.COM

[!\[\]\(601b98b71de866467fbdeacf1ccbac3e_img.jpg\) !\[\]\(86e4478112b473ce96c3ea06dcd62168_img.jpg\) thebotanicalhousebangkok](#)

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

