



The
BOTANICAL
HOUSE

2024





“A GARDEN MAKES A HOUSE A HOME.”

Elvin McDonald

บ้านที่เราสร้างขึ้นบนความหลงใหลในความรื่นรมย์ของธรรมชาติ ต้นไม้ทุกต้นเติบโตจากการดูแลเอาใจใส่ เพื่อให้ทุกรายละเอียดตอบวลไปด้วยความสดชื่น 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 winter, the passion for plants and flowers was so strong that the architect of stately homes created sun rooms, green houses and plant conservatories to house them.



TIMELESS ELEGANCE

The Botanical House

ถูกออกแบบอย่างมีเอกลักษณ์
และได้รับแรงบันดาลใจจากสถาปัตยกรรม
ที่ไร้กาลเวลาของบ้านในอดีต
เมื่อเดินทางเดินทอดยาวสู่ Infinity Lawn
ที่โอบล้อมด้วยพืชเขตร้อนอันเขียวชอุ่ม
เชิญชวนให้คุณค้นหา
ความน่าสนใจที่ซ่อนอยู่ในแต่ละมุม

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



OUR VENUE

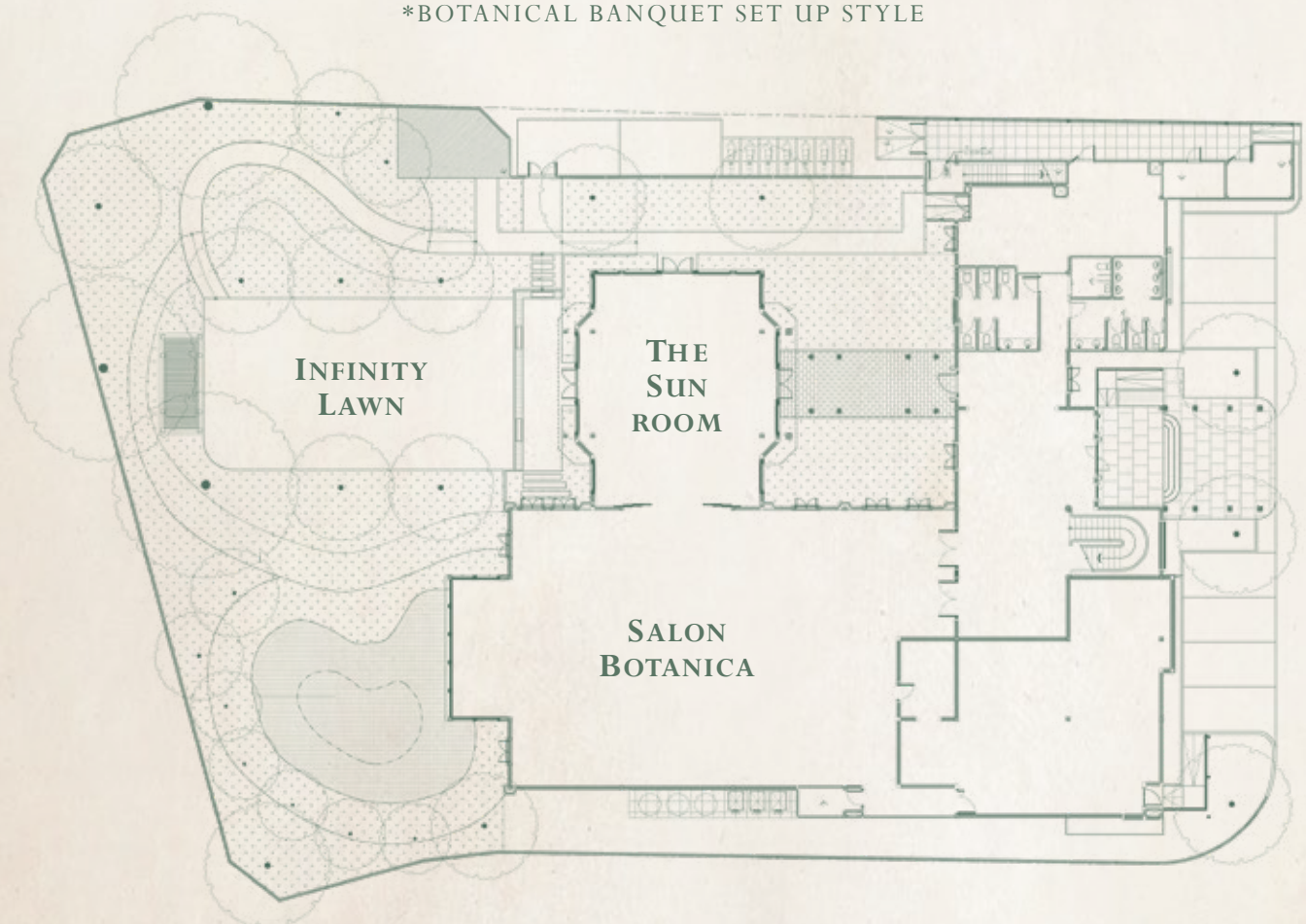




CAPACITY

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

*BOTANICAL BANQUET SET UP STYLE





THE SUNROOM เปิดรับแสงธรรมชาติ เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของความสุข...

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 space, Salon Botanica can be seated 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 comfortably accommodates 120 guests.

BRIDE & GROOM'S SUITES

เตรียมพร้อมเพื่อช่วงเวลาพิเศษ...



ห้องที่มีความเป็นส่วนตัวสำหรับเจ้าสาวและเจ้าบ่าว
เพื่อการพักผ่อนและเตรียมตัวในวันสำคัญ

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



VENUE RENTAL
&
PACKAGES

MINIMUM SPENDING

At The Botanical House we specialize in intimate group affairs ranging from 100 – 250 guests. We do require minimum spending (inclusive of venue rental, food, beverage and decoration). Prices are as follows;

Minimum Spending (THB)	Week Day (Mon-Fri)	Weekend (Sat-Sun)
Engagement / Luncheon	400,000 net	480,000 net
Dinner Reception	400,000 net	480,000 net
Full Day Event	680,000 net	780,000 net

VENUE RENTAL FEE

Morning Session

- Groom & bridal suite access from 04:00 - 14:00 hrs
- Registration table with house plants
- 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

Evening Session

- Groom & bridal suite access from 15:30 - 22:00 hrs
- Registration table with house plants
- 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

Full Day

- Groom & bridal suite access from 04:00 - 22:00 hrs
- Registration table with house plants
- 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

Weekday (Mon-Fri) | Weekend (Sat-Sun)

THB 80,000++ | THB 95,000++

ห้องแต่งงานสำหรับเจ้าบ่าวเจ้าสาว เวลา 04:00 - 14:00 นาฬิกา
โต๊ะลงทะเบียน
ชุดโซฟา พรม และโต๊ะวางของ
เครื่องเสียงและไมโครโฟน
ใช้สถานที่จัดงานตั้งแต่ 07:00 - 14:00 นาฬิกา

Weekday (Mon-Fri) | Weekend (Sat-Sun)

THB 80,000++ | THB 95,000++

ห้องแต่งงานสำหรับเจ้าบ่าวเจ้าสาว เวลา 15:30 - 22:00 นาฬิกา
โต๊ะลงทะเบียน
ชุดโซฟา พรม และโต๊ะวางของ
เครื่องเสียงและไมโครโฟน
ใช้สถานที่จัดงานตั้งแต่ 17:00 - 22:00 นาฬิกา

Weekday (Mon-Fri) | Weekend (Sat-Sun)

THB 100,000++ | THB 125,000++

ห้องแต่งงานสำหรับเจ้าบ่าวเจ้าสาว เวลา 04:00 - 22:00 นาฬิกา
โต๊ะลงทะเบียน
ชุดโซฟา พรม และโต๊ะวางของ
เครื่องเสียงและไมโครโฟน
ใช้สถานที่จัดงานตั้งแต่ 07:00 - 14:00 & 17:00 - 22:00 นาฬิกา



ENGAGEMENT & WEDDING PACKAGES

❖ 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
- รวมบริการนิมนต์พระ

❖ Thai water blessing ceremony

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

❖ Chinese tea ceremony

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

❖ Tree watering ceremony

- A favorable tree with a watering can
- Table decoration

❖ Champagne tower ceremony

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

❖ Cake cutting ceremony

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

THB 22,000++ / 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++

สปาร์คกลิ้งไวน์ 1 ขวด
แก้วแชมเปญเรียง 5 ชั้น (50แก้ว)
ตกแต่งโต๊ะตามธีมสี

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

เค้กแต่งงานแบบ 3 ชั้น
(12 ปอนด์ / 20 ปอนด์) ตกแต่งด้วยดอกไม้สด
มิดดัดเค้ก
เค้ก 4 ชิ้นเล็กสำหรับครอบครัว
ตกแต่งโต๊ะตามธีมสี



FLOWER PACKAGES

VOW CEREMONY PACKAGE

- 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 79,000++



THE ENGAGEMENT PACKAGE

- 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 79,000++



THE WEDDING PACKAGE

- 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

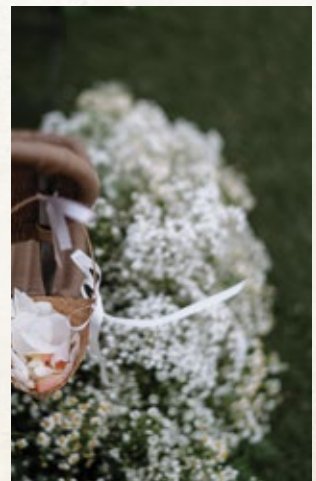
THB 99,000++



THE BH EXCLUSIVE PACKAGE

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 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
&
BEVERAGE



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 sandwiches (Tuna, Egg, Chicken salad)

- 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 & shrimp
- California roll
- Spinach quiche

❖ Mini pulled pork burger

- Chicken lemongrass skewer
- Assorted savory muffins
- Vietnamese summer roll with pork or chicken

❖ Mascarpone focaccia

- Chicken sausage roll

แซนวิชทูน่า / ไข่ / สลัดไก่

มินิคิวของแฮมและชีส

มินิคิวของแซลมอนรมควัน

ทอดมันปูเสียบตะไคร้

ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก

ซาลาเปาหมูแดง

ขนมจีบกุ้งและหมู

แคลิฟอร์เนียโรล

คัสแซพเพอ

เบอร์เกอร์หมูซอสบาร์บีคิว

ไก่ตะไคร้เสียบไม้ย่าง

มัทฟีนดลระส

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนหมู / ไก่

ขนมปังสโตล์อิตาเลียน

ขนมปังโรลไส้กรอกไก่

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 (Raspberry sauce / Orange sauce)
- Young coconut cake
- Tiramisu (Classic / Raspberry)
- Cheesecake (Blueberry / Strawberry)
- Baked New York cheesecake
- Crème Brûlée (French-vanilla / Ginger-lemongrass)
- Assorted mini rolled cakes

ทาร์ตแอปเปิ้ลซินนามอน

มินิทาร์ตเบอร์รี่รวมและไวท์ช็อกโกแลต

มินิทาร์ตคัสตาร์ดมะนาว

มินิทาร์ตช็อกโกแลต

ซูชิข้าวเหนียวมะม่วง

พุดดิ้งมะม่วงและวุ้นหางจระเข้

แพนนาคอตต้ากะทิซอสมะม่วง

แพนนาคอตต้าซอสราสป์เบอร์รี่/ซอสส้ม

เค้กมะพร้าวอ่อน

ทiramisu แบบคลาสสิก/ซอสราสป์เบอร์รี่

ชีสเค้ก บลูเบอร์รี่/สตรอว์เบอร์รี่

นิวยอร์กชีสเค้ก

แครมบริวเล่ วานิลลา/จิงตตะไคร้

มินิโรลเค้กชาเขียว/ช็อกโกแลต/ผลไม้



GOOD MORNING STATION

A variety of breakfast selections for 50-60 guests.

SAWASDEE SET THB 19,500++ per station

- Grilled pork skewer & sticky rice
- Rice porridge (Pork spare ribs / chicken)
- Fresh fruit platter
- Assorted savory & Thai desserts
- Thai herbal drink (4 liters)
- Coffee, tea & drinking water

PARIS SET THB 19,500++ per station

- Mini French butter croissants & omelette
- Croque Monsieur
- Fresh fruit platter
- Bread baskets, homemade jam & yogurt
- Orange juice (4 liters)
- Coffee, tea & drinking water

MANDARIN SET THB 19,500++ per station

- Sui Mai & BBQ pork bun
- Congee (Chicken / pork)
- Fresh fruit platter
- Pa tong ko & Mango panna cotta
- Herbal drink (4 liters)
- Coffee, tea & drinking water

HEALTHY BREAKFAST SET THB 19,500++ per station

- Caesar salad wrap with chicken
- Sous vide egg salad
- Tropical fruits platter
- Tofu yoghurt shots with grains & berries
- Fresh Mixed Veggie juice (4 liters)
- Coffee, tea & drinking water

Mix & Match Set THB 24,500++ / 50 portions per station

Please select 2 main, 1 dessert, 1 beverage from the list.

Tropical fruits, coffee & tea are inclusive in the package

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

มินิครวัทของไส้ไข่อบมูเล่ และ แบบคลาสสิก
แซนวิชไส้แฮมและชีสสโตร์ฝรั่งเศส
ผลไม้รวม
ขนมปัง แยมและโยเกิร์ตโฮมเมด
น้ำส้ม 4 ลิตร
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

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

สลัดชีสวุ้นไก่ย่าง
สลัดไข่ลวก
ผลไม้รวมตามฤดูกาล
โยเกิร์ตเต้าหู้กับธัญพืช
น้ำผักรวมคั้นสด
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม



GOOD AFTERNOON STATION

A Variety of afternoon break selections for 50-60 guests.

ASSADONG STATION THB 19,500++ per station

- Chicken or pork & tofu satay with peanut sauce
- Vietnamese summer roll with pork or chicken
- Mini young coconut cake
- Tropical fruit platter
- Guava juice or Pineapple juice (4 liters)
- Coffee, tea & drinking water

CALIFORNIA DREAM STATION THB 19,500++ per station

- Mini chicken burger
- The Botanical House salad in shot glass
- Fries with variety of dips
- Tropical fruit platter
- Vanilla milkshake
- Coffee, tea & drinking water

YUM CHA STATION THB 19,500++ per station

- Sui Mai pork & Sui Mai pork & Sui Mai shrimp
- Slow cook braised pork Chinese style with flat noodles
- Mango pudding with aloe vera
- Tropical fruit platter
- Coffee, tea & drinking water

HEALTHY AFTERNOON THB 19,500++ per station

- Assorted open face sandwich
(Tuna, roasted tomato/ sautéed mushroom)
- Chicken breast skewer lemon pepper
- Homemade Tofu yogurt shots with grains & berries
- Tropical fruit platter
- Coffee, tea & drinking water

Mix & Match Set THB 24,500++ / 50 portions per station

Please select 2 main, 1 dessert, 1 beverage from the list.

Tropical fruits, coffee & tea are inclusive in the package

สะเต๊ะไก่ หรือ หมู และสะเต๊ะเต้าหู้ย่าง พร้อมซอสถั่วลิสง
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนหมู หรือ ไก่
มินิเค้กมะพร้าวอ่อน
ผลไม้รวมตามฤดูกาล
น้ำฝรั่ง หรือ น้ำสับปะรด 4 ลิตร
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

มินิเบอร์เกอร์ไก่
สลัดโบทานิเคิลในแก้วชอต
มันฝรั่งทอดกับซอส
ผลไม้รวมตามฤดูกาล
มิลค์เชควานิลลา
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

ขนมจีบหมู และขนมจีบกุ้ง
หมูตุ๋นเสิร์ฟพร้อมกับก๋วยเตี๋ยวหลอด
พุดดิ้งมะม่วงและวุ้นหางจระเข้
ผลไม้รวมตามฤดูกาล
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

แซนด์วิชคละไล้ (ทูน่า/มะเขือเทศย่าง/เห็ดผัดซอส)

อกไก่ย่างซอสเลมอนและพริกไทย
โฮมเมดโยเกิร์ตน้ำเต้าหู้พร้อมธัญพืชและเบอร์รี่
ผลไม้รวมตามฤดูกาล
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

LIVE STATION MENU

Live stations exclude soft drinks & drinking water



Asian corner (Minimum 100 portions per stall)

- Vegetarian fried rice <i>Stir fried rice with grains & nuts</i>	ข้าวผัดธัญพืช	15,500++ 100 portions
- Khao soi gai / nua <i>Northern style egg noodles in yellow curry with chicken / beef shank</i>	ข้าวซอยไก่/เนื้อน่องลาย	17,500++/19,000++ 100 portions
- Khao phad pla salid kai kem <i>Stir-fried rice with crispy fish and salted egg</i>	ข้าวผัดปลาสดไข่เค็ม	17,500++ 100 portions
- Khao mun gai <i>Hainanese chicken rice with clear soup</i>	ข้าวมันไก่และน้ำซุป	17,500++ 100 portions
- Kuay tiew rua <i>Slow-braised pork / pork balls with noodles</i>	ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูตุ๋นลูกชิ้นหมู	17,500++ 100 portions
- Pad Thai goong sod	ผัดไทยกุ้งสด	18,500++ 100 portions
- Summer & spring roll <i>Fresh Vietnamese roll with shredded chicken & prawn, tofu with egg and deep-fried spring roll</i>	โรลผักรวมและปอเปี๊ยะทอด	18,500++ 100 portions
- Bamee ped yang & moo daeng <i>Egg noodles with roasted duck & BBQ pork</i>	บะหมี่เป็ดย่างหมูแดง	18,500++ 100 portions
- Bamee nam moo daeng & wonton <i>Egg noodles with BBQ pork & shrimp wonton</i>	บะหมี่น้ำหมูแดงและเกี๊ยวกุ้ง	18,500++ 100 portions
- Khao ped yang & moo Daeng <i>Roasted duck & BBQ pork with rice</i>	ข้าวเป็ดย่างและหมูแดง	18,500++ 100 portions
- Khao neaw som tam kai thod or moo yang <i>Spicy green papaya salad, sticky rice, deep fried chicken or roasted pork</i>	ข้าวเหนียวส้มตำไก่ทอด หรือ หมูย่าง	18,500++ 100 portions
- Gyu don & Buta don <i>Japanese rice "Don" style with slice beef or slice pork</i>	ข้าวหน้าหมูหรือเนื้อสไลด์ญี่ปุ่น	18,500++ 100 portions
- Salmon yaki don <i>Japanese style grilled salmon on rice with Dashi broth</i>	ข้าวหน้าปลาแซลมอนย่าง	18,500++ 80 portions
- Cheese platter & condiments	ชีสหลากหลายชนิดและเครื่องเคียง	29,000++ 50 portions

BBQ station		บาร์บีคิวรวม	38,000 ++ 50 total portions
A mix of grilled meats & seafood (Wagyu Beef / Salmon / Sea bass / Prawns / Pork & chicken skewers / Assorted sausages / Veggies)			
European corner (Minimum 100 portions per stall)			
- Italian pasta station	พาสต้าและซอส	18,500 ++	100 portions
(Kindly select two kinds of pasta and two kinds of sauces)			
Pastas:	Fusilli, spaghetti, penne, fettuccini, linguini, ink spaghetti.		
Sauces :	Arrabiatta, puttanesca, bolognese, carbonara, pesto		
Condiments :	Ham, bacon, mushroom, parmesan, sun-dried tomato, capers, olive		
- Assorted European artisan sausages with condiments	ไส้กรอกและเครื่องเคียง	19,500 ++	100 portions
Sausages: Merguez beef / Herb chipolatas / Toulouse / Chorizo			
Garlic / Italian / Truffle / Morteau / Boudin Noir			
Mashed potato, sauerkraut, The botanical house signature salad,			
Gravy sauce, Tomato sauce, Mustard grain			
Whole roasted fish			
- Sea bass served with mix vegetables & sauces		14,000 ++	50 portions
- Salmon served with mix vegetables & sauces		14,000 ++	50 portions
MEATS			
BEEF served with assorted sauces & condiments			
Local Thai beef (150 days) - minimum order as below			
- Prime ribs (5 kgs)		24,800 ++	
- Striploin (5 kgs)		28,500 ++	
- 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			
- Gamon shoulder ham - boneless (5 kgs)		11,000 ++	
Roasted root vegetables & soft rolls			
- Glazed ham leg (bone in) with honey and cloves (7 kgs)		11,000 ++	
Roasted root vegetables & soft rolls			
- BBQ ribs with grilled vegetables (12 kgs)		18,000 ++	
Roasted root vegetables & soft rolls			
Sweet corner (Minimum 100 portions per stall)			
- Buttermilk pancake	แพนเค้ก	15,500 ++	100 portions
Served with honey, banana, chocolate sauce, nutella, mixed berry sauce, fresh berries, homemade jams, assorted mixed nuts with french-vanilla ice cream			
- French crêpe	เครปฝรั่งเศส	15,500 ++	100 portions
Served with honey banana, chocolate sauce, nutella, mixed berry sauce, fresh berries, homemade jams, assorted mixed nuts with french-vanilla ice cream			
- Sweet Mango	ของหวานจากมะม่วง	15,500 ++	50 portions
Mixed of Mango dessert; Mango sticky rice, Mango pudding with aloe vera & Mango ice cream			



EAST MEET WEST BUFFET MENU I

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

Please select 12 items from this list (Inclusive of soft drink, 1 herbal drink & drinking water)

Appetizer & Main Course (Please select 8)

เมี่ยงชะพลูทูน่า	Tuna with palm sugar sauce wrapped in Chaploo leaf
ส้มตำยอดมะพร้าวอ่อน	Young coconut shoot spicy salad
ยำปลากะพงทอด	Spicy crispy sea bass salad
ยำห้วปลี	Spicy banana blossom salad
ยำก้านค่น้ำกุ้งและหมูสับ	Spicy kale with prawn salad
สลัดผักรวมและน้ำสลัด	Mixed green salad with assorted dressings
ซีซาร์สลัด	Caesar salad with condiments
สลัดโบทานิเคิลแฮร์รี่	Mixed green salad with walnut, cranberry, feta cheese & French dressing
แป้งทอดนุ่มไส้แฮมชีส	Crispy tortilla with Serrano ham & cheese
เต้าหู้ทอดคั่วพริกเกลือ (v)	Deep fried tofu with salt & chili
กุ้งทอดเกล็ดข้าวโพด	Rock corn shrimp
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายหรือไก่ และขนมจีน	Green curry with chili, coconut milk, fish ball / chicken & rice noodle
แกงเผ็ดเปิดอย่าง	Red curry with roasted duck
แกงมัสมั่นไก่	Massaman curry with chicken & potato
แกงพะแนงหมู	Panaeng curry with pork & Kaffir lime leaf
หลนปูและผักสด	Crab dip with vegetables
น้ำพริกเผาหมูและผักสด	Yuzu chili paste dip with vegetables
น้ำพริกขี้หนือและผักสด	Thai chili paste with pork, salted egg & vegetables
หมูข้อย่างนึ่งกระดูก	Thai southern style pork stew with quail eggs
หมูย่างซอสกะเพรา	Grilled marinated pork in hot basil sauce
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	Stir fried chicken with cashew nuts
ปลาหมึกคั่วพริกเกลือ	Wok fried cuttlefish with salt & chili
ทะเลรวมผัดผงกะหรี่	Stir fried mixed seafood with yellow curry
หมูผัดกิมจิ	Stir fried slice pork with Korean kimchi sauce
ผัดถั่วแระหมูสับ	Sichuan-styled green bean
ผัดถั่วลันเตาหวานและกุ้งเชียงเห็ดหอม	Stir fried sweet peas with Chinese pork sausage & shitake mushrooms
ซี่โครงหมูราดซอสบาร์บีคิว	BBQ pork spare ribs
สันในหมูราดซอสเห็ดทรัฟเฟิล	Grilled pork loin with mushroom truffle sauce
อกไก่ย่างราดครีมซอสผักโขม	Chicken Florentine
สปาเกตตีผัดเบคอนพริกแห้ง	Spaghetti Olio with bacon
เพนเนซอสอิตาลีเป็ดดำ (v)	Penne with spicy Arrabiata sauce
ผักโขมอบชีสไส้กรอกหมู	Baked spinach with cheese & pork sausage
มักกะโรนีผัดไส้กรอกอิตาลีเลียน	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
ซุปรี่เห็ดฟ้ายาจีนกระดูกหมู
ซุปรี่ไก่มันฝรั่งแบบมุสลิม
ซุปรี่ฟักทองและขิง
ซุปรี่ข้าวโพดตะไดร์เนื้อปู
ซุปรี่ครีมผักโขม
ซุปรี่มะเขือเทศ

Spicy tom saab with pork spare ribs
Spicy tom yum with mixed mushrooms
Bamboo mushroom with pork spare ribs soup
Chicken soup Muslim style
Pumpkin - ginger soup
Corn & lemongrass with crab soup
Cream spinach soup
Tomato soup

Sweet (Please select 2)

ลูกชุบ
หยกมณี
ทับทิมกรอบ
พุดดิ้งมะม่วงและวุ้นหางจระเข้
แตรมบรูว์เล่ตะไดร์และขิง หรือวานิลลา
แพนนาคอตต้าซอสราสเบอร์รี่
มินิเค้กนมรส
สตรอว์เบอร์รี่ครีมเบิ้ล
ทาร์ตช็อกโกแลต
เค้กช็อกโกแลตดลูกมะพร้าวอบแห้ง
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

“Look choop” miniature fruit shape sweet selection
Pandan sago dumpling with grated coconut
Water chestnut with young coconut in coconut cream
Mango pudding with aloe vera
Lemongrass-ginger / vanilla crème brûlée
Panna cotta with raspberry sauce
Assorted mini cakes
Strawberry crumble
Chocolate tartlet
Chocolate lamingtons
Tropical fruits platter

Ice cream (Please select 1)

วานิลลา
ดาร์กช็อกโกแลต
นมช็อกโกแลต
ชาไทย
มะม่วง
ราสเบอร์รี่ (sherbet)
มะนาว (sherbet)
กะทิ
แมคคาเดเมีย
ชาเขียว
มินท์ช็อกโกแลต

Vanilla
Dark Chocolate
Hokkaido milk
Thai tea
Mango
Raspberry
Lime
Coconut
Macadamia
Matcha
Mint chocolate

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 (Inclusive of soft drink, 1 herbal drink & drinking water)

Appetizer & Main Course (Please select 9)

เมี่ยงชะพลูพูนน้ำ	Tuna with palm sugar sauce wrapped in Chaploo leaf
ส้มตำยอดมะพร้าวอ่อน	Young coconut shoot spicy salad
ยำปลากะพงทอด	Spicy crispy sea bass salad
ยำหัวปลี	Spicy banana blossom salad
ยำก้านคะน้ากุ้งและหมูสับ	Spicy kale with prawn salad
ยำเนื้อย่าง	Spicy grilled beef salad
ลาบเป็ด	Spicy duck salad with mint leaf
สลัดผักรวมและน้ำสลัด	Mixed green salad with assorted dressings
ชีสชาร์สลัด	Caesar salad with condiments
สลัดร็อคเก็ตไส้กรอกหมู	Rocket salad with pork sausage
สลัดโบทานิคีลล์แฮร์รี่	Mixed green salad with walnut, cranberry, feta cheese & French dressing
แป้งทอดญี่ปุ่นไส้แฮมชีส	Crispy tortilla with Serrano ham & cheese
เต้าหู้ทอดตัวพริกเกลือ (v)	Deep fried tofu with salt & chili
กุ้งทอดเกล็ดข้าวโพด	Rock corn shrimp
สะเต๊ะหมู หรือ ไก่	Pork or chicken satay with peanut sauce
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายหรือไก่ และขนมจีน	Green curry with chili, coconut milk, fish ball / chicken & rice noodle
แกงเผ็ดเปิดอย่าง	Red curry with roasted duck
แกงมัสมั่นไก่	Massaman curry with chicken & potato
แกงพะแนงหมู	Panaeng curry with pork & Kaffir lime leaf
หลนปูและผักสด	Crab dip with vegetables
กุ้งผัดต้มยำแห้ง	Wok fried tom yum goong
น้ำพริกเผาหมูและผักสด	Yuzu chili paste dip with vegetables
น้ำพริกปลาร้าและผักสด	Thai chili paste with pork, salted egg & vegetables
หมูฮ้องไข่เนกกระเทียม	Thai southern style pork stew with quail eggs
หมูย่างซอสกะเพรา	Grilled marinated pork in hot basil sauce
กุ้งผัดต้มยำแห้ง	Wok fried tom yum goong
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	Stir fried chicken with cashew nuts
ปลาหมึกคั่วพริกเกลือ	Wok fried cuttlefish with salt & chili
ทะเลรวมผัดผงกะหรี่	Stir fried mixed seafood with yellow curry
หมูผัดกิมจิ	Stir fried slice pork with Korean kimchi sauce
ผัดถั่วแระหมูสับ	Sichuan-styled green bean
ผัดถั่วลันเตาหวานและกุ้งเชียงเห็ดหอม	Stir fried sweet peas with Chinese pork sausage & shitake mushrooms
ซี่โครงหมูราดซอสบาร์บีคิว	BBQ pork spare ribs
สันในหมูราดซอสเห็ดทรัฟเฟิล	Grilled pork loin with mushroom truffle 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

Appetizer & Main Course (Please select 9)

อกไก่ย่างราดครีมซอสผักโขม

หมูตุ๋นสไตล์ฝรั่งเศส

สปาเกตตีผัดเบคอนพริกแห้ง

สปาเกตตีผัดไส้กรอกอีสาน

สปาเกตตีผัดไส้กรอกโคราช

เพนเน่ซอสอาราเบียด้า (v)

เพนเน่เพสโต้ครีมซอสกุ้ง

ลาซานย่าทะเล

ผักโขมอบชีสไส้กรอกหมู

มักกะโรนีผัดไข่ไส้กรอกอิตาลี

แซลมอนย่างราดซอสดีล

ขาเป็ดย่างกับซอสเบอร์รี่

Chicken Florentine

Pork Cassoulet

Spaghetti Olio with bacon

Spaghetti with North Eastern style sausage

Spaghetti with Chorizo sausage

Penne with spicy Arrabiata sauce

Penne Pesto cream sauce with prawn

Baked mixed seafood lasagna

Baked spinach with cheese & pork sausage

Stir fried macaroni with Italian sausage in Thai style

Pan seared salmon with dill sauce

Duck leg confit with berry sauce

Soup (Please select 1)

ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน

ต้มยำกุ้งน้ำใส

ซุปรี่เหี่ยวไผ่ยาจีนกระดูกหมู

ซุปรี่ไก่ใส่มันฝรั่งแบบมุสลิม

ซุปรี่เห็ดน้ำมันหอยทรัฟเฟิล

ซุปรี่ผักทองและจิง

ซุปรี่ข้าวโพดตะเภาไคร์เนื้อปู

ซุปรี่ครีมผักโขม

ซุปรี่มะเขือเทศ

Spicy tom saab with pork spare ribs

Spicy tom yum goong

Bamboo mushroom with pork spare ribs soup

Chicken soup Muslim style

Mushroom truffle oil soup

Pumpkin - ginger soup

Corn & lemongrass with crab soup

Cream spinach soup

Tomato soup

Sweet (Please select 3)

ลูกชุบ

หยกมณี

ทับทิมกรอบ

พุดดิ้งมะม่วงและวุ้นหางจระเข้

แครมบรูล์วเล่ตะไคร้และจิง หรือวานิลลา

แพนนาคอตต้าซอสราสเบอร์รี่

มินิเค้กนมรส

สตรอว์เบอร์รี่ครีมเบิ้ล

ทาร์ตช็อกโกแลต

เค้กช็อกโกแลตดลูกมะพร้าวอบแห้ง

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

“Look choop” miniature fruit shape sweet selection

Pandan sago dumpling with grated coconut

Water chestnut with young coconut in coconut cream

Mango pudding with aloe vera

Lemongrass-ginger / vanilla crème brûlée

Panna cotta with raspberry sauce

Assorted mini cakes

Strawberry crumble

Chocolate tartlet

Chocolate lamingtons

Tropical fruits platter

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

Ice cream (Please select 1)

วานิลลา
ดาร์กช็อกโกแลต
นมช็อกโกโด้
ชาไทย
มะม่วง
ราสป์เบอร์รี่ (sherbet)
มะนาว (sherbet)
กะทิ
แมคคาเดเมีย
ชาเขียว
มินท์ช็อกโกแลต

Vanilla
Dark Chocolate
Hokkaido milk
Thai tea
Mango
Raspberry
Lime
Coconut
Macadamia
Matcha
Mint chocolate



EAST MEET WEST BUFFET MENU III

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

Please select **16 items** from this list (Inclusive of soft drink, 1 herbal drink & drinking water)

Appetizer & Main Course (Please select 10)

เมี่ยงชะพลูพุดนา	Tuna with palm sugar sauce wrapped in Chaploo leaf
ส้มตำยอดมะพร้าวอ่อน	Young coconut shoot spicy salad
ยำปลากะพงทอด	Spicy crispy sea bass salad
ยำห้วปลี	Spicy banana blossom salad
ยำก้านคะน้ากุ้งและหมูสับ	Spicy kale with prawn salad
ยำเนื้อย่าง	Spicy grilled beef salad
ยำส้มโอหอยเชลล์	Spicy pomelo scallop salad
สลัดผักรวมและน้ำสลัด	Mixed green salad with assorted dressings
ชีสชาร์สลัด	Caesar salad with condiments
สลัดร็อคเก็ตไส้กรอกหมู	Rocket salad with pork sausage
สลัดโบทานิเคิลแฮร์รี่	Mixed green salad with walnut, cranberry, feta cheese & French dressing
แป้งทอดติญ่าไส้แฮมชีส	Crispy tortilla with Serrano ham & cheese
เต้าหู้ทอดคั่วพริกเกลือ (v)	Deep fried tofu with salt & chili
กุ้งทอดเกล็ดข้าวโพด	Rock corn shrimp
สะเต๊ะหมู หรือ ไก่	Pork or chicken satay with peanut sauce
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายหรือไก่ และขนมจีน	Green curry with chili, coconut milk, fish ball / chicken & rice noodle
แกงเผ็ดเปิดย่าง	Red curry with roasted duck
แกงมัสมั่นไก่	Massaman curry with chicken & potato
แกงพะแนงหมู	Panaeng curry with pork & Kaffir lime leaf
หลนปูและผักสด	Crab dip with vegetables
กุ้งผัดต้มยำแห้ง	Wok fried tom yum goong
น้ำพริกเผาหมูและผักสด	Yuzu chili paste dip with vegetables
น้ำพริกปลาร้าและผักสด	Thai chili paste with pork, salted egg & vegetables
หมูฮ้องไข่คนกระเทียม	Thai southern style pork stew with quail eggs
หมูย่างซอสสะกะเพรา	Grilled marinated pork in hot basil sauce
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	Stir fried chicken with cashew nuts
ปลาหมึกคั่วพริกเกลือ	Wok fried cuttlefish with salt & chili
ทะเลรวมผัดผงกะหรี่	Stir fried mixed seafood with yellow curry
หมูผัดกิมจิ	Stir fried slice pork with Korean kimchi sauce
ผัดถั่วแระหมูสับ	Sichuan-styled green bean
ผัดถั่วลันเตาหวานและกุ้งเชียงเห็ดหอม	Stir fried sweet peas with Chinese pork sausage
ซี่โครงหมูราดซอสบาร์บีคิว	BBQ pork spare ribs
สันในหมูราดซอสเห็ดทรัฟเฟิล	Grilled pork loin with mushroom truffle sauce
อกไก่ย่างราดครีมซอสผักโขม	Chicken Florentine
หมูตุ๋นสไตล์ฝรั่งเศส	Pork Cassoulet

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

สปาเก็ตตี้ผัดเบคอนพริกแห้ง
สปาเก็ตตี้ผัดไส้กรอกอีสาน
เพนเน่ซอสอาราเบียดดำ (v)
เพนเน่เพสโต้ครีมซอสกุ้ง
ลาซานย่าทะเล
ผักโขมอบชีสไส้กรอกหมู
มักกะโรนีผัดไข่ไส้กรอกอิตาลีเลียน
แซลม่อนย่างราดซอสดีล
แซลม่อนย่างซอสเทรียกิ
ขาเป็ดย่างกับซอสเบอร์รี่

Soup (Please select 2)

ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน
ต้มยำกุ้งน้ำใส
ซุปรี่เหี่ยวฝ้ายจีนกระดูกหมู
ซุปรี่ไก่ใส่มันฝรั่งแบบมุสลิม
ซุปรี่เห็ดน้ำมันหอยเห็ด
ซุปรี่ล็อบสเตอร์
ซุปรี่ผักทองและขิง
ซุปรี่ข้าวโพดตะเภาเนื้อปู
ซุปรี่ครีมผักโขม
ซุปรี่มะเขือเทศ

Sweet (Please select 3)

ลูกชุบ
หยกมณี
ทับทิมกรอบ
พุดดิ้งมะม่วงและวุ้นหางจระเข้
แครมบรูลี่เล่ตะเภาและขิง หรือวานิลลา
แพนนาคอตต้าซอสราสเบอร์รี่
มินิเค้กนมรส
สตรอว์เบอร์รี่ครีมเบิ้ล
ทาร์ตช็อกโกแลต
เค้กช็อกโกแลตดลูกมะพร้าวอบแห้ง
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Spaghetti Olio with bacon
Spaghetti with North Eastern style sausage
Penne with spicy Arrabiata sauce
Penne Pesto cream sauce with prawn
Baked mixed seafood lasagna
Baked spinach with cheese & pork sausage
Stir fried macaroni with Italian sausage in Thai style
Pan seared salmon with dill sauce
Pan seared salmon with Teriyaki sauce
Duck leg confit with berry sauce

Spicy tom saab with pork spare ribs
Spicy tom yum goong
Bamboo mushroom with pork spare ribs soup
Chicken soup Muslim style
Mushroom truffle oil soup
Lobster bisque soup
Pumpkin - ginger soup
Corn & lemongrass with crab soup
Cream spinach soup
Tomato soup

“Look choop” miniature fruit shape sweet selection
Pandan sago dumpling with grated coconut
Water chestnut with young coconut in coconut cream
Mango pudding with aloe vera
Lemongrass-ginger / vanilla crème brûlée
Panna cotta with raspberry sauce
Assorted mini cakes
Strawberry crumble
Chocolate tartlet
Chocolate lamingtons
Tropical fruits platter

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

Ice cream (Please select 1)

วานิลลา	Vanilla
ดาร์กช็อกโกแลต	Dark Chocolate
นมฮอกไกโด	Hokkaido milk
ชาไทย	Thai tea
มะม่วง	Mango
ราสป์เบอร์รี่ (sherbet)	Raspberry
มะนาว (sherbet)	Lime
กะทิ	Coconut
แมคคาเดเมีย	Macadamia
ชาเขียว	Matcha
มินท์ช็อกโกแลต	Mint chocolate



BH COCKTAIL MENU I

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

Please select **8 items & 2 Live Stations** from this list (Inclusive of soft drink, 1 herbal drink & drinking water)

Cold Hors d'Oeuvres	- Salmon tartare & ricotta verrine - Mini Caesar wrap - Chicken liver paté - Duck rillettes with onion & red wine jam - Serrano ham & melon - Prawn salsa with avocado - Tomato salsa with corn chip (V)	แซลมอนทาร์ทาร์กับรีคอตต้าชีส สลัดซีซาร์ม้วน ตับไก่อบบนขนมปังกรอบ เปิดต้นบดบนขนมปังกรอบกับแยมไวน์แดง เซอร์ราโนแฮมกับเมลอน ซัลซ่ากุ้งกับอะโวคาโด ซัลซ่ามะเขือเทศและแผ่นข้าวโพดกรอบ
Hot Hors d'Oeuvres	- Chili fried with melted cheese - Calamari & tartare sauce - Sautéed shrimps with garlic & herbs - Banger & mash - Mini burger with BBQ chicken - Sliced smoked duck with papaya & mango chutney	หมูผัดเครื่องเทศอบชีสและมันฝรั่งทอด ปลาหมึกทอดกับซอสทาร์ทาร์ กุ้งผัดกระเทียมและสมุนไพร มันฝรั่งบดและไส้กรอก มินิบอร์เกอร์ไก่ซอสบาร์บีคิว เปิดรมควันสไลด์ซอสมะม่วงและมะละกอ
Asian corner	- Steamed sea bass fillet in Chinese style - Spicy tuna salad with lemongrass & lime - Crispy crab cake with lemongrass - Deep fried chicken in Korean style sauce - Spicy deep fried chicken wing with mint leaf - California roll & assorted maki	เนื้อปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว ยำปลาทูน่า ทอดมันปูเสียบตะไคร้ ไก่ทอดสไตล์เกาหลี ลาบปีกไก่ทอด แคลิฟอร์เนียโรลและมากิไส้รวม
Vegetarian	- Deep fried mixed mushrooms with chili & salt - Deep fried tofu with tamarind sauce - Grilled vegetables with Pesto sauce - Planted based meat ball in tomato sauce	เห็ดรวมทอดพริกเกลือ เต้าหู้ทอดซอสมะขาม ผักย่างซอสเพสโต้ มีทบอลจากพืชในซอสมะเขือเทศ
Patisserie	- Fresh fruit tartlet - Lemon-lime meringue pie - Black forest verrine - Tiramisu - Rose - French vanilla crème brûlée - Mini assorted cakes - Blueberry cheesecake - Tropical fruits platter	ทาร์ตผลไม้ พายเลมอนเมอแรงค์ แบล็คฟอเรสต์เวอร์รีน ทิรามิสุ แครมบรูลัวร์เล่กุหลาบและวานิลลา มินิเค้กมรส ชีสเค้กบลูเบอร์รี่ ผลไม้รวมตามฤดูกาล

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
- Khao soi gai
- Boat noodle (pork ball / slow braised pork)
- Fish maw soup with shredded chicken & crab meat
- Stir fried flat rice noodles with chicken
- Japanese curry, chicken Karrake & rice
- Mac and cheese

ข้าวมันไก่
ข้าวซอยไก่
ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูตุ๋น ลูกชิ้นหมู
กะเพราปลาโก๋ฉีกเนื้อปู
ก๋วยเตี๋ยวด้วไก่
ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่นไก่คาราเกะ
มักกะโรนีและชีส



BH COCKTAIL MENU II

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

Please select **10 items & 2 Live Stations** from this list (*Inclusive of soft drink, 1 herbal drink & drinking water*)

Cold Hors d'Oeuvres	- Salmon tartare & ricotta verrine - Mini Caesar wrap - Chicken liver paté - Duck rillettes with onion & red wine jam - Serrano ham & melon - Prawn salsa with avocado - Tomato salsa with corn chip (V) - Herb coated tuna tataki	แซลมอนทาร์ทาร์กับรีดอตต้าชีส สลัดซีซาร์ม้วน ตับไก่อบบนขนมปังกรอบ เปิดต้นบดบนขนมปังกรอบกับแยมไวน์แดง เซอร์ราโนแฮมกับเมลอน ซัลซ่ากุ้งกับอะโวคาโด ซัลซ่ามะเขือเทศและแผ่นข้าวโพดกรอบ ทูน่าหมักสมุนไพรย่าง
Hot Hors d'Oeuvres	- Chili fried with melted cheese - Calamari & tartare sauce - Crispy beer battered fish & chips - Sautéed shrimps with garlic & herbs - Banger & mash - Mini burger with BBQ chicken - Sliced smoked duck with papaya & mango chutney - Salmon bite in dill sauce	หมูผัดเครื่องเทศอบชีสและมันฝรั่งทอด ปลาหมึกทอดกับซอสทาร์ทาร์ ปลาและมันฝรั่งทอดกับซอสทาร์ทาร์ กุ้งผัดกระเทียมและสมุนไพร มันฝรั่งบดและไส้กรอก มินิเบอร์เกอร์ไก่ซอสบาร์บีคิว เปิดรมควันสไลด์ซอสมะม่วงและมะละกอ แซลมอนย่างพอดิดักราดซอสดีล
Asian corner	- Steamed sea bass fillet in Chinese style - Spicy tuna salad with lemongrass & lime - Tuna with palm sugar sauce wrapped in Chaploo leaf - Crispy crab cake with lemongrass - Deep fried chicken in Korean style sauce - Spicy deep fried chicken wing with mint leaf - California roll & assorted maki - Green curry with chicken & rice noodle	เนื้อปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว ยำปลาทูน่า เมี่ยงชะพลูทูน่า ทอดมันปูเสียบตะไคร้ ไก่ทอดสไตล์เกาหลี ลาบปีกไก่ทอด แคลิฟอร์เนียโรลและมากิไส้รวม แกงเขียวหวานไก่ขนมจีน
Vegetarian	- Deep fried mixed mushrooms with chili & salt - Deep fried tofu with tamarind sauce - Grilled vegetables with Pesto sauce - Planted based meat ball in tomato sauce - Roasted pumpkin soup - Tomato soup	เห็ดรวมทอดพริกเกลือ เต้าหู้ทอดซอสมะขาม ผักย่างซอสเพสโต มีทบอลจากพืชในซอสมะเขือเทศ ซุปรักทองย่าง ซุปร่มะเขือเทศ

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
- Tiramisu
- Rose - French vanilla crème brûlée
- Mini assorted cakes
- Blueberry cheesecake
- Tropical fruits platter

ทาร์ตผลไม้
พายเลมอนเมอแรงค์
แบล็คฟอเรสเวอร์รีน
ทiramisu
แครมบริวว์เล่กุหลาบและวานิลลา
มินิเค้กมรส
ชีสเค้กบลูเบอร์รี่
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Select 2 live stations from this list

- Hainanese chicken with rice
- Khao soi gai
- Boat noodle (pork ball / slow braised pork)
- Fish maw soup with shredded chicken & crab meat
- Stir fried flat rice noodles with chicken
- Japanese curry, chicken Karrake & rice
- Mac and cheese
- Egg noodles with BBQ pork & clear soup

ข้าวมันไก่
ข้าวซอยไก่
ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูตุ๋น ลูกชิ้นหมู
กะเพราปลาโกจิฉีกเนื้อปู
ก๋วยเตี๋ยวตัวไก่
ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่นไก่คาราเกะ
มักกะโรนีและชีส
บะหมี่หมูแดงและน้ำซุปร

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 & 2 Live Stations** from this list (*Inclusive of soft drink, 1 herbal drink & drinking water*)

Cold Hors d'Oeuvres

- Salmon tartare & ricotta verrine
- Mini Caesar wrap
- Chicken liver paté
- Duck rillettes with onion & red wine jam
- Serrano ham & melon
- Prawn salsa with avocado
- Tomato salsa with corn chip (V)
- Herb coated tuna tataki
- Spicy salmon salad

แซลมอนทาร์ทาร์กับรีคอตต้าชีส
สลัดชีซาร์มัน
ตับไก่อบบนขนมปังกรอบ
เปิดต้นบดบนขนมปังกรอบกับแฮมไวน์แดง
เซอร์ราโนแฮมกับเมลอน
ซัลซ่ากุ้งกับอะโวคาโด
ซัลซ่ามะเขือเทศและแผ่นข้าวโพดกรอบ
ทูน่าหมักสมุนไพรย่าง
ยำสลัดปลาแซลมอน

Hot Hors d'Oeuvres

- Chili fried with melted cheese
- Calamari & tartare sauce
- Crispy beer battered fish & chips
- Sautéed shrimps with garlic & herbs
- Banger & mash
- Mini burger with BBQ chicken
- Sliced smoked duck with papaya & mango chutney
- Salmon bite in dill sauce

หมูผัดเครื่องเทศอบชีสและมันฝรั่งทอด
ปลาหมึกทอดกับซอสทาร์ทาร์
ปลาและมันฝรั่งทอดกับซอสทาร์ทาร์
กุ้งผัดกระเทียมและสมุนไพร
มันฝรั่งบดและไส้กรอก
มินิเบอร์เกอร์ไก่ซอสบาร์บีคิว
เปิดรมควันสไลด์ซอสมะม่วงและมะละกอ
แซลมอนย่างพอดีคำราดซอสดีล

Asian corner

- Steamed sea bass fillet in Chinese style
- Spicy tuna salad with lemongrass & lime
- Tuna with palm sugar sauce wrapped in Chaploo leaf
- Crispy crab cake with lemongrass
- Deep fried chicken in Korean style sauce
- Spicy deep fried chicken wing with mint leaf
- California roll & assorted maki
- Green curry with beef & rice noodle
- Yellow curry with crab meat & rice noodle
- Spicy grilled beef salad with kaffir lime leaf
- Spicy pomelo salad with scallop & chili

เนื้อปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว
ยำปลาทูน่า
เมี่ยงชะพลูทูน่า
ทอดมันปูเสียบตะไคร้
ไก่ทอดสไตล์เกาหลี
ลาบปีกไก่ทอด
แคลิฟอร์เนียโรลและมaki ассорти
แกงเขียวหวานเนื้อ ขนมหุ้น
แกงเหลืองปูใบชะพลู ขนมหุ้น
สลัดเนื้อย่างน้ำตก
ยำส้มโอหอยเชลล์

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

Vegetarian

- Deep fried mixed mushrooms with chili & salt เห็ดรวมทอดพริกเกลือ
- Deep fried tofu with tamarind sauce เต้าหู้ทอดซอสมะขาม
- Grilled vegetables with Pesto sauce ผักย่างซอสเพสโต้
- Planted based meat ball in tomato sauce มีทบอลจากพืชในซอสมะเขือเทศ
- Roasted pumpkin soup ซุปฟักทองย่าง
- Tomato soup ซูปมะเขือเทศ

Patisserie

- Fresh fruit tartlet ทาร์ตผลไม้
- Lemon-lime meringue pie พายเลมอนเมอแรงค์
- Black forest verrine แบล็คฟอเรสเวอร์รีน
- Tiramisu ทิรามิซู
- Rose - French vanilla crème brûlée แครมบุรุ่ม์เลกุลหาลาบและวานิลลา
- Mini assorted cakes มินิเค้กรวมรส
- Blueberry cheesecake ชีสเค้กบลูเบอร์รี่
- Tropical fruits platter ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Select 2 live stations from this list

- Hainanese chicken with rice ข้าวมันไก่
- Khao soi gai ข้าวซอยไก่
- Boat noodle (pork ball / slow braised pork) ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูตุ๋น ลูกชิ้นหมู
- Fish maw soup with shredded chicken & crab meat กะเพาปลาไหลฉีกเนื้อปู
- Stir fried flat rice noodles with chicken ก๋วยเตี๋ยวตัวไก่
- Japanese curry, chicken Karrake & rice ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่นไก่คาราเกะ
- Mac and cheese มัคกะโรนีและชีส
- Egg noodles with BBQ pork & clear soup บะหมี่หมูแดงและน้ำซุปร

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 | Pineapple juice | Guava juice

Herbal drink selections

Dried bael juice | Lemongrass & pandan juice | Chrysanthemum juice | Butterfly pea & lime juice

1 Selection of juice / herbal drink (Free flow 3 hrs.)

THB 70++ / Person / Selection

1 Selection of juice / herbal drink (Dispensers)

THB 850++ / 4 Liters

Free flow 3 hours soft drinks (Coke, 1 herbal drink, drinking water)

THB 250++ / Person

THE BOTANICAL HOUSE SIGNATURE DRINKS

Punch | Mixed 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

White wine : Hardys Varietal Range, Chardonnay, Australia

690++ per bottle

White wine : Oxford Landing, Sauvignon Blanc, Australia

990++ per bottle

White wine : Mont Gras, Chardonnay, Chile

990++ per bottle

White wine : Yalumba, Sauvignon Blanc, Australia

1,100++ per bottle

White wine : Villa Sandi, Pinot Grigio Veneto, Italy

1,190++ per bottle

Red wine : Hardys Varietal Range, Cabernet Sauvignon, Australia

690++ per bottle

Red wine : Oxford Landing, Shiraz, Australia

990++ per bottle

Red wine : Mont Gras, Merlot, Chile

990++ per bottle

Red wine : Yalumba, Cabernet Sauvignon, Australia

1,100++ per bottle

Red wine : Chateau Les Pins De Bossuet, Bordeaux, France

1,690++ per bottle

Sparkling wine : Chamdeville, Brut Rose, France

1,250++ per bottle

Sparkling wine : Villa Marcello Prosecco, Extra dry, Italy

1,250++ per bottle

Champagne : Taittinger Prestige Rose, France

5,000++ per bottle



Beer

Bottled	Heineken 320 ml / Singha 320 ml Chang 320 ml / Asahi 320 ml	THB 3,500++ / 24 bottles or cans
Draft beer	Chang Singha Heineken Budweiser Hoegaarden / Hoegaarden Rose	8,500++ per 30 liters / 16,000++ per 60 liters 9,500++ per 30 liters / 18,000++ per 60 liters 11,000++ per 30 liters / 20,000++ per 60 liters 12,000++ per 30 liters / 20,000++ per 60 liters 18,000++ per 20 Liters / 25,000++ per 40 liters

BRING IN CHARGE

Corkage charge for wine & hard liquor (must order mixer from BH)	400++ per bottle
Corkage charge for draft / can / bottled beer	5,000++ per 30 Liters/ 24 units
Unlimited bring in corkage charge (must order mixer from BH)	10,000++

Please order mixer from The Botanical House (Soda water or Tonic water)

— Access —



Public transportation

Train / BTS

GREEN LINE: PRAKANONG พระโขนง ต่อด้วย Taxi ผ่านทางสี่แยกรามคำแหง เลี้ยวขวาเข้าเส้นพระราม 9 เลี้ยวซ้ายเข้าซอยพระราม 9 (41) ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเดนซ์

YELLOW LINE: HUA MARK หัวหมาก ต่อด้วย Taxi เข้าเส้นพระรามเก้า และยูเทิร์นที่ใต้สะพานข้ามแยกราชประสงค์ มุ่งหน้าถนนศรีนครินทร์ เลี้ยวซ้ายเข้าซอยพระราม 9 (41) ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเดนซ์

MRT

Rama 9 พระรามเก้า เดินทางต่อด้วย taxi ข้ามแยกราชประสงค์ มุ่งหน้าถนนศรีนครินทร์ เลี้ยวซ้ายซอยพระราม 9 (41)
ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเดน

จากถนนศรีนครินทร์ กลับรถได้สะพานข้ามแยกรวมคำแหง เลี้ยวซอยเข้าซอยพระราม 9 (41)
ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเดน

จากมอเตอร์เวย์ (ขาเข้า) ลงทางออกพระราม 9 กลับรถได้สะพานข้ามแยกรามคำแหง เลี้ยวซ้ายเข้าซอยถาวรรัช 1 (ซอยข้างตึกFN)

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

Contact us

02 318 2431

info@thebotanicalhousebangkok.com

 @thebotanicalhouse

THEBOTANICALHOUSEBANGKOK.COM

  thebotanicalhousebangkok

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

