



The
BOTANICAL
HOUSE

2026





“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
เมื่อเดินทางทางเดินทอดยาวสู่ Infinity Lawn
ที่โอบล้อมด้วยพืชเขตร้อนอันเขียวชอุ่ม
เชิญชวนให้คุณค้นหา
ความน่าสนใจที่ซ่อนอยู่ในแต่ละมุม

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



OUR VENUE

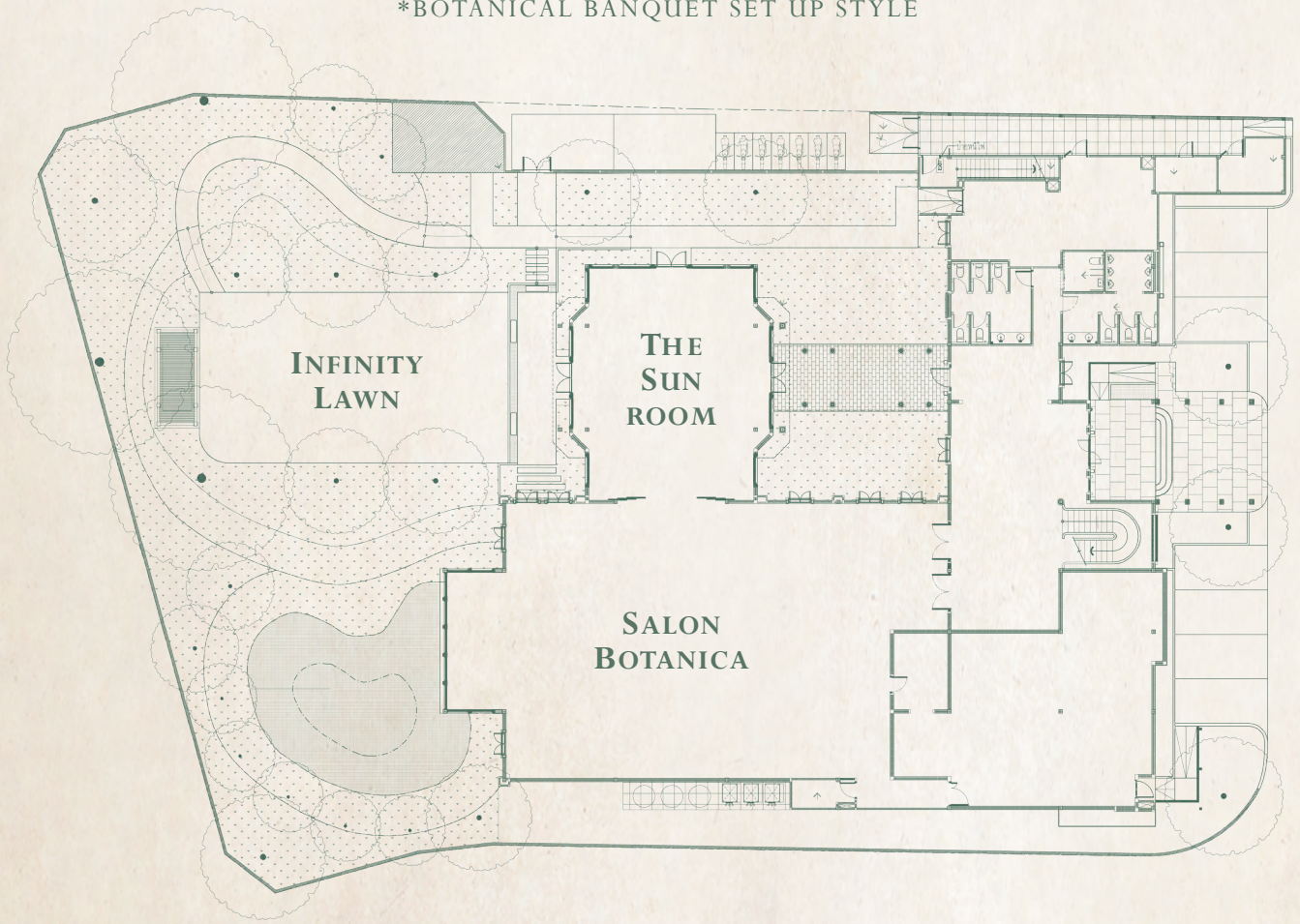




CAPACITY

	THE SUNROOM	SALON BOTANICA	INFINITY LAWN
SQ.M.	126	348	180
BANQUET*	40	120	70
COCKTAIL	80	200	120
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 รวากาเพียน...

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	420,000 net	490,000 net
Dinner Reception	420,000 net	490,000 net
Full Day Event	690,000 net	790,000 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

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

THB 85,000++ | THB 95,000++

ห้องแต่งงานสำหรับเจ้าบ่าวเจ้าสาว เวลา 04:00 - 14:00 นาฬิกา
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 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

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

THB 85,000++ | THB 95,000++

ห้องแต่งงานสำหรับเจ้าบ่าวเจ้าสาว เวลา 15:30 - 22:00 นาฬิกา
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 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 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

THB 22,000++ / 9 monks

เวทีสำหรับพระสงฆ์ 9 รูป
ชุดโต๊ะหมู่ 7 พร้อมพระประธานหน้าตัก 9 นิ้ว
กระถางรูป เจิงเทียน แจกัน
อาสนะ ตาลปัตร
ขันน้ำมนต์ สายสิญจน์ ที่กรวดน้ำ
ดอกไม้ประดับโต๊ะหมู่ และถวายพระ
ข้าวสวยใส่บาตร และชุดอาหารพระพุทธ
ชุดอาหารเลี้ยงพระ 1 มื้อ

❁ Thai water blessing ceremony

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

THB 35,000++

ชุดหลังน้ำพระพุทธรูป (แบ่งเจิม น้ำอบ สายมงคล)
ชุดดอกไม้รับน้ำสังข์
พวงมาลัยบ่าวสาว

❁ 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
ขนมอี๋ 30 ถ้วย
ไข่ต้มสำหรับบ่าวสาว

❁ Champagne tower ceremony

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

THB 9,500++

สปาร์คกลิ้งไวน์ 1 ขวด
แก้วแชมเปญเรียง 5 ชั้น (50แก้ว)
ตกแต่งโต๊ะตามธีมสี

❁ Cake cutting ceremony

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

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

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



FLOWER
PACKAGES





There's nothing Like Fresh Flowers

เดอะโบทานิคัลเฮ้าส์ยึดถือในการจัดงานสไตล์อบอุ่น เหมือนจัดงานในบ้าน ดอกไม้สดจึงถือเป็นองค์ประกอบสำคัญ ที่จะทำให้งานของคุณสมบูรณ์แบบ ด้วยการคัดเลือกดอกไม้ตามฤดูกาล ในแบบที่แสดงอัตลักษณ์ของคุณ

The Botanical House strives to create intimate, at-home weddings and events, bringing the beauty of nature you.

There's nothing quite like the beauty of fresh flowers let us enhance your wedding with our seasonal blooms.

VOW CEREMONY PACKAGE

- 1 Bridal bouquet
- 1 Groom boutonniere
- 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

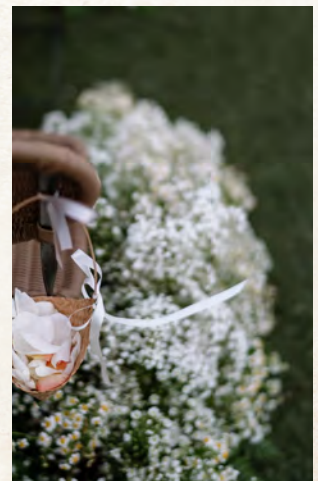
THB 99,000++



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 129,000++





FOOD
&
BEVERAGE

Home Cuisine, Local Ingredients

อาหารจากเชฟประจำบ้านของเราคัดสรรวัตถุดิบอย่างพิถีพิถัน
โดยสนับสนุนเกษตรกรท้องถิ่น รังสรรค์เมนูไทย จีน และนานาชาติ
ที่สามารถตอบโจทย์ทุกวัย และเหมาะสำหรับทุกประเภทของงาน
ไม่ว่าจะเป็นงานแต่งงาน งานประชุม หรือการเลี้ยงส่วนตัว

Our in-house chefs carefully select the finest ingredients,
supporting local farmers, to craft Thai, Chinese, and international menus
that cater to all generations and types of events,
whether it's a wedding, meeting, or private party.





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
- Spinach quiche

❖ Mini pulled pork burger

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

แซนวิชทูน่า / ไข่ / สลัดไก่

มินิคัรฟ์ของแฮมและชีส

มินิคัรฟ์ของแซลมอนรมควัน

ทอดมันปูเสียบตะไคร้

ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก

ซาลาเปาหมูแดง

ขนมจีบกุ้งและหมู

ดิซผักโขม

เบอร์เกอร์หมูซอสบาร์บีคิว

ไก่ตะไคร้เสียบไม้ย่าง

มัฟฟินคละรส

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนหมู / ไก่

ขนมปังโรลไส้กรอกไก่

SWEETS

❖ Apple cinnamon tartlet

- Fresh berries & white chocolate mini tartlet
- Lemon custard tartlet
- Chocolate tartlet

❖ Mango & sticky rice sushi (Seasonal)

❖ Mango pudding with aloe vera

- Coconut panna cotta with mango sauce
- Vanilla panna cotta (Raspberry sauce / Orange sauce)
- Young coconut cake
- Tiramisu (Classic / Green tea)
- Cheesecake (Blueberry / Strawberry)
- Baked New York cheesecake
- Crème Brûlée (Vanilla bean / Ginger-lemongrass)
- Assorted mini rolled cakes

ทาร์ตแอปเปิ้ลซินนามอน

มินิทาร์ตเบอร์รี่รวมและไวท์ช็อกโกแลต

มินิทาร์ตคัสตาร์ดมะนาว

มินิทาร์ตช็อกโกแลต

ซูชิข้าวเหนียวมะม่วง (ตามฤดูกาล)

พุดดิ้งมะม่วงและว่านหางจระเข้

แพนนาคอตต้ากะทิซอสมะม่วง

แพนนาคอตต้าซอสราสเบอร์รี่/ซอสส้ม

เค้กมะพร้าวอ่อน

ทiramisu แบบคลาสสิก/ทiramisu ชาเขียว

ชีสเค้ก บลูเบอร์รี่/สตรอว์เบอร์รี่

นิวยอร์กชีสเค้ก

แครมบริวว์เล่ วานิลลา/จิงตะไคร้

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
- Orange juice (4 liters)
- Coffee, tea & drinking water

ข้าวเหนียวหมูปั้นห่อใบตอง
ข้าวต้มทรงเครื่องกระดูกหมู หรือ ไก่
ผลไม้รวม
ขนมไทย ข้าวเหนียวมุล
น้ำส้ม 4 ลิตร
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

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

มินิครัวซองและไข่ออมเล็ต แบบคลาสสิก
แซนวิชไส้แฮมและชีสสไตล์ฝรั่งเศส
ผลไม้รวม
ขนมปัง แยมและโยเกิร์ตโฮมเมด
น้ำส้ม 4 ลิตร
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

MANDARIN SET THB 19,500++ per station

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

ขนมจีบหมูกึ่ง และซาลาเปาหมูแดง
โจ๊กหมู หรือ ไก่
ผลไม้รวม
ปาตองโก้และแพนนาคอตตามะม่วง
น้ำส้ม 4 ลิตร
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

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

สลัดซีซาร์มันไก่ย่าง
สลัดไข่ลวก
ผลไม้รวมตามฤดูกาล
โยเกิร์ตเต้าหู้กับธัญพืช
น้ำผักรวมดั้นสด
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

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



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
- Guava juice or Pineapple juice (4 liters)
- Coffee, tea & drinking water

HEALTHY AFTERNOON THB 19,500++ per station

- Assorted open face sandwich
(Tuna, roasted tomato/ sautéed mushroom)
- Chicken breast skewer with lemon pepper sauce
- 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
สลัดโบทานิเคิลในแก้วช็อค
มันฝรั่งทอดกับซอส
ผลไม้รวมตามฤดูกาล
มิลค์เชควานิลลา
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

ขนมจีบหมู และขนมจีบกุ้ง
หมูตุ๋นเสิร์ฟพร้อมกับก๋วยเตี๋ยวลอด
พุดดิ้งมะม่วงและวุ้นหางจระเข้
ผลไม้รวมตามฤดูกาล
น้ำฝรั่ง หรือ น้ำสับปะรด 4 ลิตร
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

แซนวิชดละไล้ (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 mun gai <i>Hainanese organic 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
- Bun thit nuong <i>Grilled pork with rice noodle Vietnamese style</i>	จมนมจิ้นหมูย่างสูตรคุณแม่ สไตล์เวียดนาม	17,500++ 100 portions
- Cantonese BBQ pork and crispy pork with rice	ข้าวหมูแดงและหมูกรอบ สไตล์ฮ่องกง	18,500++ 100 portions
- Sukhothai spicy noodle	ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัยโบราณ	18,500++ 100 portions
- Giant prawn wonton in clear soup or spicy tom yum soup	เกี้ยวกุ้งน้ำซุปใส หรือ ซุปต้มยำ	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>	บะหมี่น้ำหมูแดงและเกี้ยวกุ้ง	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 หรือหมูย่าง	18,500++ 100 portions
- Gyu don or Buta don <i>Japanese rice "Don" style with slice beef or slice pork</i>	ข้าวหน้าหมูหรือเนื้อสไตล์ญี่ปุ่น	18,500++ 100 portions
- Spicy Som tum papaya salad with fermented fish & spicy som tum taro noodles, fried chicken and sticky rice	ส้มตำปลาร้า ส้มตำไทยเส้นปลาทาโร	19,500++ 100 portions
- Pad Thai goong sod	ผัดไทยกุ้งสด	19,500++ 100 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)		
- BH salad bar with condiments สลัดบาร์		19,500 ++ 100 portions
<i>Select your own salad with chicken breast, pork loin, tuna, boiled quail eggs, Mixed of nuts & seeds, roasted pumpkin, crispy bacon, 3 dressings and mix green salad.</i>		
- Pasta station พาสต้าและซอส		19,500 ++ 100 portions
Select 2 sauce options:		
<i>Bolognese pork or chicken / Carbonara ham or bacon</i>		
<i>Puttanesca: anchovy and pickle in tomato sauce / Bacon AOP</i>		
<i>Num Prik Ong pork / Homemade ESAN style sausages</i>		
<i>Spicy kee mao with mixed seafood / Ebiko cream sauce</i>		
Select 2 pasta options:		
<i>Spaghetti / Penne / Linguini / Fettuccine / Fusilli / Ink spaghetti</i>		
Whole roasted fish		
- Sea bass served with mix vegetables & sauces		14,000 ++ 50 portions
- Salmon served with mix vegetables & sauces		16,500 ++ 50 portions
- Salmon Wellington with grilled vegetables and Tartar sauce		18,500 ++ 50 portions
MEATS		
<i>BEEF served with assorted sauces & condiments</i>		
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		
- Glazed ham leg (bone in) with honey and cloves (7 kgs)		11,000 ++
<i>Roasted root vegetables & soft rolls</i>		
- BBQ ribs with grilled vegetables (12 kgs)		18,000 ++
<i>Roasted root vegetables & soft rolls</i>		
Sweet corner (Minimum 100 portions per stall)		
- Buttermilk pancake	แพนเค้ก	15,500 ++ 100 portions
<i>Served with honey, banana, chocolate sauce, nutella, mixed berry sauce, fresh berries, homemade jams, assorted mixed nuts with french-vanilla ice cream</i>		
- French crêpe	เครปฝรั่งเศส	15,500 ++ 100 portions
<i>Served with honey banana, chocolate sauce, nutella, mixed berry sauce, fresh berries, homemade jams, assorted mixed nuts with french-vanilla ice cream</i>		
- Sweet Mango	ของหวานจากมะม่วง	15,500 ++ 50 portions
<i>Mixed of Mango dessert; Mango sticky rice, Mango pudding with aloe vera & Mango ice cream</i>		



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)

เมี่ยงชะพลูหูน่า	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
สลัดโบทานิเคิลแฮร์ส	Mixed green salad with walnut, cranberry, feta cheese & French dressing
แป้งทอดติ้วไส้แฮมชีส	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
หมูฮ้องไข่เนกกระหา	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
ผัดถั้วแจกหมูสับ	Sichuan-styled green bean
ผัดถั้วลันเตาหวานและกุนเชียงเห็ดหอม	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
เพนเน่ซอสอาราเบียตต้า (v)	Penne with spicy Arrabiata sauce
ผักโขมอบชีสไส้กรอกหมู	Baked spinach with cheese & pork sausage
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



The
BOTANICAL
HOUSE

EAST MEET WEST BUFFET MENU I

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

Soup (Please select 1)

- ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน
- ต้มยำเห็ดรวมน้ำใส
- ซุปรี่เห็ดฟ้ายาจีนกระดูกหมู
- ซุปลิ้นมันฝรั่งพริกขี้หนู
- ซุสผักทองและขิง
- ซุสข้าวโพดตะไคร้เนื้อปู
- ซุสครีมผักโขม

Sweet (Please select 2)

- ลูกซุบ
- หยกมณี
- ทับทิมกรอบ
- พุดดิ้งมะม่วงและวุ้นหางจระเข้
- แครมบรูว์เล่ตะไคร้และขิง หรือวานิลลา
- แพนนาคอตต้าซอสราสเบอร์รี่เบอร์รี่
- มินิเค้กรวมรส
- สตรอว์เบอร์รี่ครีมเปิ้ล
- ทาร์ตช็อกโกแลต
- เค้กช็อกโกแลตดลูกมะพร้าวอบแห้ง
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
- ทiramisu / ทiramisuชาเขียว

Homemade Ice creams & Sorbets (Please select 1)

- วานิลลาโครงการหลวง
- นมชอกโกโด้
- แมคคาเดเมีย
- สตรอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก
- กะทิรวมมิตร
- ดาร์กช็อกโกแลตผสมคาเดานิบส์
- โอวัลตินครันช์
- บานอฟฟีนมไอต์
- นูเทลล่า
- ชาเย็น
- ชาเอิร์ลเกรย์
- มัทฉะ
- กาแฟ
- มะม่วงและเสาวรส
- ราสเบอร์รี่และลิ้นจี่

- Spicy tom saab with pork spare ribs
- Spicy tom yum with mixed mushrooms
- Bamboo mushroom with pork spare ribs soup
- Spicy chicken potato soup
- Pumpkin - ginger soup
- Corn & lemongrass with crab soup
- Cream spinach 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 Lamington cake
- Tropical fruits platter
- Classic Tiramisu / Matcha Tiramisu

- Royal project vanilla bean
- Hokkaido milk
- Macadamia
- Strawberry cheesecake
- Coconut with Thai desserts
- Dark chocolate with cacao nibs
- Ovaltine Crunch
- Oat milk Banoffee
- Nutella
- Thai tea
- Earl grey tea
- Matcha
- Coffee
- Mango passion fruit sorbet
- Raspberry Lychee sorbet



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)

เมี่ยงชะพลูหุ่หน้า	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
ยำก้านค่น้ำกุ้งและหมูสับ	Spicy kale with prawn salad
ยำเนื้อย่าง	Spicy grilled beef salad
ลาบเป็ด	Spicy duck salad with mint leaf
สลัดผักรวมและน้ำสลัด	Mixed green salad with assorted dressings
ซีซาร์สลัด	Caesar salad with condiments
สลัดร็อคเก็ตไส้กรอกหมู	Rocket salad with pork sausage
สลัดโบทานิเดิ้ลเฮ้าส์	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
แกงเผ็ดเป็ดย่าง	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
น้ำพริกเผายูซุและผักสด	Yuzu chili paste dip with vegetables
น้ำพริกปลาร้าและผักสด	Thai chili paste with pork, salted egg & vegetables
หมูฮ้องไข่นกกระทา	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
ผัดถั่วงอกหมูสับ	Sichuan-styled green bean
ผัดถั่วงอกเต้าหู้และกุ้งแห้งเห็ดหอม	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

สปาเกตตีผัดไส้กรอกโครีโซ่

เพนเนซอสอาราเบียดดำ (v)

เพนเนเพลสโต้ครีมซอสกุ้ง

ลาซานย่าทะเล

ผักโขมอบชีสไส้กรอกหมู

มักกะโรนีผัดไข่ไส้กรอกอิตาเลียน

แซลม่อนย่างราดซอสดีล

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

ซุปรี่ไก่มันฝรั่งพริกขี้หนู

ซุปรี่เห็ดน้ำมันหอยทรัฟเฟิล

ซุปรี่ผักทองและขิง

ซุปรี่ข้าวโพดตะไคร้เนื้อปู

ซุปรี่ครีมผักโขม

ซุปรี่มะเขือเทศ

Spicy tom saab with pork spare ribs

Spicy tom yum goong

Bamboo mushroom with pork spare ribs soup

Spicy chicken potato soup

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

แครมบรัวร์เล่ตะไคร้และขิง หรือวานิลลา

แพนนาคอตต้าซอสราสเบอร์รี่

มินิเค้กรวมรส

สตรอว์เบอร์รี่ครีมเบิ้ล

ทาร์ตช็อกโกแลต

เค้กช็อกโกแลตคลูกมะพร้าวอบแห้ง

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

ทiramisu / ทiramisuชาเขียว

“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 Lamington cake

Tropical fruits platter

Classic Tiramisu / Matcha Tiramisu

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 1,590++ per person / Minimum 50 persons

Homemade Ice creams & Sorbets (Please select 1)

วานิลลาโครงการหลวง	Royal project vanilla bean
นมชอกโกโด้	Hokkaido milk
แมคคาเดเมีย	Macadamia
สตอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก	Strawberry cheesecake
กะทิรวมมิตร	Coconut with Thai desserts
ดาร์กช็อกโกแลตผสมคาเดานิบส์	Dark chocolate with cacao nibs
โอวัลตินครันช์	Ovaltine Crunch
บานอฟฟินมโธด์	Oat milk Banoffee
นูเทลล่า	Nutella
ชาเย็น	Thai tea
ชาเอิร์ลเกรย์	Earl grey tea
มัทฉะ	Matcha
กาแฟ	Coffee
มะม่วงและเสาวรส	Mango passion fruit sorbet
ราสเบอร์รี่และลิ้นจี่	Raspberry Lychee sorbet

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

Appetizer & Main Course (Please select 10)

เมี่ยงชะพลูทูน่า	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
ยำส้มโอหอยเชลล์	Spicy pomelo scallop salad
สลัดผักรวมและน้ำสลัด	Mixed green salad with assorted dressings
ซีซาร์สลัด	Caesar salad with condiments
สลัดร็อคเก็ตไส้กรอกหมู	Rocket salad with pork sausage
สลัดโบทานิเคิลแฮร์รี่	Mixed green salad with walnut, cranberry, feta cheese & French dressing
แป้งทอดติ๋นไส้แฮมชีส	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
แกงพะเนียงหมู	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
หมูฮ้องไข่เนกกระทา	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
ผัดถั่วแฉกหมูสับ	Sichuan-styled green bean
ผัดถั่วลันเตาหวานและกุนเชียงเห็ดหอม	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

สปาเกตตี้ผัดเบคอนพริกแห้ง
สปาเกตตี้ผัดไส้กรอกอีสาน
เพนเน่ซอสอาราเบียด้า (v)
เพนเน่เพสโต้ครีมซอสกุ้ง
ลาซานย่าทะเล
ผักโขมอบชีสไส้กรอกหมู
มักกะโรนีผัดไข่ไส้กรอกอิตาเลียน
แซลม่อนย่างราดซอสดีล
แซลม่อนย่างซอสเทรียากิ
ขาเป็ดย่างกับซอสเบอร์รี่

Soup (Please select 2)

ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน
ต้มยำกุ้งน้ำใส
ซุปรี่เหี่ยวไผ่ยาจีนกระดูกหมู
ซุปรี่ไก่มันฝรั่งพริกขี้หนู
ซุปรี่เห็ดน้ำมันหอยทรัฟเฟิล
ซุปรี่ล็อบสเตอร์
ซุปรี่ฟักทองและขิง
ซุปรี่ข้าวโพดตะเอนไคร้เนื้อปู
ซุปรี่ครีมผักโขม
ซุปรี่มะเขือเทศ

Sweet (Please select 3)

ลูกชุบ
หยกมณี
ทับทิมกรอบ
พุดดิงมะม่วงและวุ้นหางจระเข้
แครมบรูล์เล่เต้ไคร้และขิง หรือวานิลลา
แพนนาคอตต้าซอสราสเบอร์รี่
มินิเค้กรวมรส
สตอว์เบอร์รี่ครีมเบิ้ล
ทาร์ตช็อกโกแลต
เค้กช็อกโกแลตดลูกมะพร้าวอบแห้ง
ผลไม้รวมตามฤดูกาล
ทiramisu / ทiramisu เชื้อขาว

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
Spicy chicken potato soup
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 Lamington cake
Tropical fruits platter
Classic Tiramisu / Matcha Tiramisu

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 1,790++ per person / Minimum 50 persons

Homemade Ice creams & Sorbets (Please select 1)

วานิลลาโครงการหลวง	Royal project vanilla bean
นมชอกโกโด	Hokkaido milk
แมคคาเดเมีย	Macadamia
สตรอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก	Strawberry cheesecake
กะทิรวมมิตร	Coconut with Thai desserts
ดาร์กช็อกโกแลตผสมคาเดานิบส์	Dark chocolate with cacao nibs
โอวัลตินครันช์	Ovaltine Crunch
บานอฟฟินมไอ้ด	Oat milk Banoffee
นูเทลล่า	Nutella
ชาเย็น	Thai tea
ชาเอิร์ลเกรย์	Earl grey tea
มัทฉะ	Matcha
กาแฟ	Coffee
มะม่วงและเสาวรส	Mango passion fruit sorbet
ราสเบอร์รี่และลิ้นจี่	Raspberry Lychee sorbet

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



BH MIX & MATCH

Minimum 100 persons

Choice 1: THB 1,490++/person (Please select Cocktail 2 / Main 4 / Dessert 2 / Ice cream 1 / Live station 2)

Choice 2: THB 1,590++/person (Please select Cocktail 3 / Main 4 / Dessert 2 / Ice cream 1 / Live station 2)

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

COCKTAIL / APPETIZERS

• From the sea อาหารทะเล •

แซลมอนทาร์ทาร์กับบริดอดด้าชีส

ปลาช่อนทะเลราดซอสดีลและไวน์ขาว

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

ยำปลาทูน่าสด

เมี่ยงชะพลูทูน่า

เส้นโซเม็งเย็นและซอสพอนซี

ทูน่าทาร์ทาร์

กุ้งผัดกระเทียมและสมุนไพร

กุ้งทอดเกล็ดข้าวโพด

กุ้งย่างซอสวอดก้า

เต้าหู้เย็นญี่ปุ่น ปลาแห้ง และซอสถั่วเหลือง

ผักโขมอบชีสและเนื้อปลา

Salmon tartar & ricotta cheese

Thai black king fish in white wine & dill sauce

Chinese style steamed seabass fillet

Fresh Akami tuna in Thai spicy salad

Tuna with palm sugar sauce wrapped in Chaploo leaf

Cold Somen with condiments & Sauce

Asian tuna tartar

Sautéed shrimps with garlic & herbs

Rock corn shrimps

Prawn cocktail with vodka sauce

Cold Japanese tofu with ginger soya sauce and dried fish

Baked fresh water fish with spinach & cheese

• From the Farm อาหารประเภทไก่ และ หมู •

ไก่ทอดสไตล์เกาหลี

ไก่ทอดบัฟฟาโลวิงส์ซอสบลูชีส

ผัดไก่สะเต๊ะและซอสถั่ว

สลัดซีซาร์มีวนและเบคอน

เปิดตุ๋นบนขนมปังกรอบ

เซอร์ราโนแฮมพันเมล่อน

มินิเบอร์เกอร์หมู หรือ ไก่ ซอสบาร์บีคิว

หมูย่างห่อใบชะพลู

Deep – fried chicken in Korean sauce

Buffalo wings with blue cheese dip

Stir-fried chicken satay with peanut sauce

Mini Caesar wrap with bacon

Duck rillettes with onion & red wine jam

Serrano ham with melon skewers

Mini burger with BBQ pork or chicken

Vietnamese grilled pork in chaploo leaf

• From the Earth อาหารมังสวิรัต •

เห็ดรวมพริกเกลือ

เต้าหู้ทอดซอสมะขาม

ผักย่างซอสเพสโต้

เต้าหู้ย่างทิกก้า

เต้าหู้ทอดพริกเกลือ

มะเขือย่างซอสมิโซะ

สลัดซีซาร์มีวน น้ำสลัดเต้าหู้

เต้าหู้เย็นซอสพอนซี

Deep-fried mixed mushrooms with pepper & salt

Deep-fried tofu with tamarind sauce

Grilled vegetables with pesto sauce

Grilled tofu tikka

Deep-fried tofu with chili & salt

Roasted eggplant with maple miso

Tofu Caesar wrap

Cold tofu with ponzu and ginger

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



MAINS

• Salad & Yum สลัด และ ยำ •

สลัดซีซาร์
สลัดโบทานิเคิลแฮ้าส์
สลัดผักรวมและน้ำสลัด 3 อย่าง
สลัดเส้นเพนเน่และแซลม่อนรมควัน
สลัดผักย่าง
สลัดข้าวโพดและซัลซ่าอะโวคาโด
สลัดแตงกวาญี่ปุ่นซอสเสฉวน
ส้มตำทอด
สลัดเนื้อย่าง
ลาบเป็ด
สลัดผลไม้และสมุนไพร

Caesar salad
Mixed green salad with walnut, cranberry, feta cheese & french dressing
Mixed green salad with 3 dressings
Penne Yuzu with smoked salmon salad
Grilled roots vegetables salad
Grilled corn & avocado salsa salad
Smashed Japanese cucumber salad with Szechuan sauce
Spicy crispy som tum salad
Grilled beef spicy Thai salad
Grilled spicy duck breast slices with Fresh mint
Mixed fruits salad with herbs

• Curries แกง •

แกงเขียวหวานไก่ หรือ ลูกชิ้นปลากราย ขนมหุ้น
แกงเผ็ดเปิดย่าง
แกงมัสมั่นไก่
แกงเหลืองปลากะพง
แกงส้มประรดหมู
หมูฮ้องไข่นกกระทา

Green curry with chicken or fish balls with rice noodles
Red curry with roasted duck
Massaman curry with chicken & potatoes
Southern Yellow curry with seabass
Pineapple & pork curry
Thai southern style pork stew with quail eggs

• Stir-fries ผัดต่างๆ •

ไก่เหล้าแดง
ปลากะพงผัดพริกไทยดำ
เต้าหู้ทรงเครื่องเสฉวนหมูสับ
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย
ปลาหมึกคั่วพริกเกลือ
ทะเลรวมผัดผงกะหรี่
ทะเลรวมผัดต้มยำแห้ง
ผัดถั่วแฉกหมูสับ
ผัดถั่วลันเตาหวานและกุนเชียงเห็ดหอม
ผัดเซอร์วีใส่กุ้ง
ผัดมะเขือยาวหมูสับโรหะพา
มักกะโรนีผัดไข่ไส้กรอกอิตาเลียน

Sticky wine glazed chicken
Stir-fried seabass fillet with black pepper sauce
Mapo tofu with mince pork
Stir-fried chicken with cashew nuts
Stir-fried chicken with garlic
Wok-fried cuttle fish with salt & pepper
Stir-fried mixed seafood with yellow curry
Stir-fried mixed seafood with Tom Yum sauce
Sichuan – styled green beans with minced pork
Stir fried sweet peas with Chinese pork sausage
Stir fried celery with shrimp
Stir-fried eggplant with minced pork & basil leaves
Thai style stir-fried macaroni with Italian sausage

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



• **Dipping** น้ำจิ้ม และ น้ำพริก •

เต้าเจี้ยวหลนพร้อมผักสด

หลนปูผักสด

น้ำพริกอ่อง ผักสด

น้ำพริกปลาร้า ผักสด

น้ำพริกหย่ากุ้งสด ผักสด

น้ำพริกนายซอ ผักสด

Soy bean with pork dip & vegetables

Crab dip with vegetables

Thai Northern Style tomato pork dip & vegetables

Thai Shrimp paste chili dip & vegetables

Thai Southern Style shrimp paste dip & vegetables

Highlander spicy dip with dried shrimp & vegetables

• **From the Oven** อาหารประเภทอบ และ ย่าง •

ซี่โครงหมูราดซอสบาร์บีคิว

ซี่โครงหมูซอสเต้าซี่

สันในหมู หรือ ออกไก่ ราดซอสเห็ดทรัฟเฟิล

สันในหมู หรือ ออกไก่ ราดซอสพริกไทยดำ

สันในหมู หรือ ออกไก่ ราดซอสน้ำผึ้งมีสตาร์ด

หมูย่างราดซอสกะเพรา

อกไก่ย่างราดซอสครีมผักโขม

ไก่ย่างซอสเลมอนกระเทียม

ไก่ย่างซอสเทริยากิและเห็ด

ไก่ย่างกะทิ

ผักโขมอบชีสไส้กรอกหมู

BBQ pork spare ribs

Pork spare ribs with cured black beans sauce

Grilled pork loin or chicken breast with mushrooms truffle sauce

Grilled pork loin or chicken breast with black pepper sauce

Grilled pork loin or chicken breast with honey mustard sauce

Grilled pork with Thai basil sauce

Chicken Florentine

Lemon garlic chicken

Grilled chicken teriyaki with sautéed mushrooms

Baked marinated coconut chicken

Baked Spinach with pork sausage

• **Soup** แกงจืด และ ซุป •

ซุปเห็ดไผ่ยาจีนกระดูกหมู

ซุปไก่มันฝรั่งพริกชี้หนู

ต้มยำเห็ดรวม

ต้มแซ่บกระดูกหมู

ต้มผักกาดดองหมูสับพริกชี้หนู

ต้มกะทิใบเหลียง

ต้มข่าไก่

ซุสมิโสะเต้าหู้สาหร่าย

Bamboo mushroom with pork spare ribs soup

Spicy chicken potato soup

Spicy tom yum with mixed mushrooms

Spicy tom saab with pork spare ribs

Spicy pickle Chinese mustard greens with pork soup

Melinjo leaves in coconut milk soup

Spicy chicken curry in coconut milk

Miso soup with tofu & wakame



DESSERTS

• Thai flavors ขนมไทย •

หยกมณี
ทับทิมกรอบ
ลอดช่องสิงคโปร์
พุดดิ้งมะม่วงว่านหางจระเข้
ผลไม้รวมตามฤดูกาล
เค้กมะพร้าวอ่อนใบเตย

Pandan sago dumpling with grated coconut
Water chestnut with young coconut in coconut cream
Cendol Palm Sugar Sauce with coconut milk
Mango pudding with aloe vera
Tropical fruits platter
Young coconut cream pandan cake

• Our classic recipes ขนมคลาสสิก •

ครีมบรูลัวร์วานิลลา
แพนนาคอตต้าซอสราสเบอร์รี่
แพนนาคอตต้าชาไทย
มินิเค้กรวมรส
ครีมเบิ้ลสตอเบอร์รี่ หรือ สับปะรด
มินิทาร์ทช็อกโกแลตและส้ม
เค้กช็อกโกแลตคลูกมะพร้าวอบแห้ง
ทiramisu / ทiramisu ชาเขียว
เยลลี่ส้มและผลไม้รวม
มินิทาร์ทเลมอนเมอแรงค์
นิวยอร์กชีสเค้ก

Vanilla crème brûlée
Panna cotta with raspberry sauce
Thai tea Panna cotta
Assorted mini cakes
Strawberry crumble / pineapple crumble
Chocolate – orange mini tart
Chocolate Lamington cake
Classic Tiramisu / Matcha Tiramisu
Orange jelly with seasonal fruits
Mini lemon meringue tart
New York blueberry cheesecake

HOMEMADE ICE CREAMS & SORBETS

วานิลลาโครงการหลวง
นมชอกโกโด้
แมคคาเดเมีย
สตรอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก
กะทิรวมมิตร
ดาร์กช็อกโกแลตผสมคาเดานิบส์
โอวัลตินครันช์
บานอฟฟินม้อัด
นูเทลล่า
ชาเย็น
ชาเอิร์ลเกรย์
มัทฉะ
กาแฟ
มะม่วงและเสาวรส
ราสเบอร์รี่และลิ้นจี่

Royal project vanilla bean
Hokkaido milk
Macadamia
Strawberry cheesecake
Coconut with Thai desserts
Dark chocolate with cacao nibs
Ovaltine Crunch
Oat milk Banoffee
Nutella
Thai tea
Earl grey tea
Matcha
Coffee
Mango passion fruit sorbet
Raspberry Lychee sorbet

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



LIVE STATION

(Portions of live station menu equal to guaranteed guest number / ปริมาณอาหารเท่ากับจำนวนแขกที่การันตี)

ซุ่มพาสต้าซอสโบลเนส และ คาบอนาร่า

Pasta station: Bolognese (pork or chicken)
AND Carbonara (pork or chicken ham)

ขนมจีน 4 ภาค
น้ำเงี้ยว น้ำยาป่า (ปลาร้า) น้ำพริกแกงกะทิลูกชิ้น
แกงกะทิ น้ำพริกมันปู

Four classic region sauces with rice noodles

บีเอสสลัดบาร์ ผักสลัด น้ำสลัด ไชนกกระทา
ไก่ย่าง หมูย่าง และเครื่องเคียง

BH salad bar: Mixed Green salad with 3 dressings, mixed of nuts
& boiled eggs, breast chicken & pork

ข้าวหมูแดงหมูกรอบ

Homemade BBQ pork & crispy pork on rice

ต้มยำโบราณปลาเส้นและหมูบะช่อ

Spicy Tom Yum with Taro noodles with pork

ข้าวมันไก่ organic

Hainanese organic chicken rice

ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูตุ๋น

Boat noodles with pork braised & pork ball

ก๋วยเตี๋ยวตัวไก่

Stir-fried rice noodles and chicken

กะเพาปลาไก่ฉีก

Fish maw soup with shredded chicken

มินิชีสเบอร์เกอร์หมู หรือ ไก่
มันฝรั่งทอด และแตงกวาดอง

Mini cheese Chicken or pork burger with fries
+ cucumber pickles (Remoulade)

ปอเปี๊ยะสด

Spring and summer rolls

นาเบะอุด้งหมูและเต้าหู้

Nabe Udon soup with pork & tofu

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



The
BOTANICAL
HOUSE



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

NON ALCOHOL WINE

Pierre Chavin, Le Petit Etoile, Cabernet Sauvignon, France (Red wine)

890++ per bottle

Pierre Chavin, Le Petit Etoile, Chardonnay, France (White wine)

890++ per bottle

ALCOHOL BEVERAGE MENU

White wine : Oxford landing, Sauvignon Blanc, Australia

990++ per bottle

White wine : Nollen Erben, Mosel Dry, Riesling, Germany

990++ per bottle

White wine : Miral, Terre Sicilia Organic IGP, Chardonnay, Italy

990++ per bottle

White wine : Miral, Grillo Sicily Organic, Italy

990++ per bottle

White wine : Villa Sandi, Pinot Grigio Veneto Italy

1,190++ per bottle

White wine : J.de.Villebois, Sauvignon Blanc,France

1,190++ per bottle

Red wine : Mont Gras, Merlot, Chile

990++ per bottle

Red wine : Chateau Tour La Vérité (Bordeaux AOC), France

990++ per bottle

Red wine : Miral, Syrah Terre Sicilia Organic IGP, Italy

990++ per bottle

Red wine : Miral, Nero D'Avola Sicily Organic, Italy

990++ per bottle

Red wine : Bouchard Aine & Fils, Pinot Noir VDF, France

1,190++ per bottle



The
BOTANICAL
HOUSE



Sparkling wine : Villa sandi, Il Fresco De Blancs Brut, Italy	990++ per bottle
Sparkling wine : Lunetta Prosecco Brut DOC, Italy	1,190++ per bottle
Sparkling wine : Lunetta Prosecco Rose DOC, Italy	1,190++ per bottle
Champagne : Mure crement D'Alsace Brut Vin Biologuque	2,200++ per bottle
Champagne : Taittinger Prestige Rose, France	4,500++ 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	8,500++ per 30 liters / 16,000++ per 60 liters
	Singha	9,500++ per 30 liters / 18,000++ per 60 liters
	Heineken	11,000++ per 30 liters / 20,000++ per 60 liters
	Budweiser	12,000++ per 30 liters / 20,000++ per 60 liters
	Hoegaarden / Hoegaarden Rose	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



Scan to Google map

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 และยูเทิร์นที่ได้สะพานข้ามแยกรามคำแหง มุ่งหน้าถนนศรีนครินทร์ เลี้ยวซ้ายเข้าซอยพระราม 9 (41) ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเดนซ์

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

จากถนนศรีนครินทร์ กลับรถได้สะพานข้ามแยกรามคำแหง เลี้ยวซ้ายเข้าซอยพระราม 9 (41) ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเดนซ์


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

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

Contact us

02 318 2431

info@thebotanicalhousebangkok.com

 @thebotanicalhouse

THEBOTANICALHOUSEBANGKOK.COM

  thebotanicalhousebangkok

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

