

Micro-Wedding Package 2021

“The Intimate”

Weekdays

Package THB 275,000++ inclusive of

- ห้องแต่งตัวเจ้าสาว เจ้าบ่าว ห้อง Sunroom, สวน Infinity lawn, ห้อง Salon Botanica และ Foyer ในช่วงเวลา 07:00 - 14:00 น. หรือ 17:00 - 22:00 น.
- เชื้อตอาหารว่าง
- ชุดโซฟาสำหรับพิธีสวมแหวน และอุปกรณ์สำหรับพิธียกน้ำชา (ไม่รวมขนม)
- เชื้อตอาหารกลางวัน หรือ เชื้อตอาหารค่ำ สำหรับ 100 ท่าน
- แพคเกจดอกไม้แบบ “Intimate”



Conditions

- สำหรับจัดงานแต่งงานในวันจันทร์ ถึง ศุกร์ ไม่รวมวันหยุดนักขัตฤกษ์ตั้งแต่วันที่ 30 เมษายน 2565 เท่านั้น
- สามารถใช้ได้ตั้งแต่จำนวนแขก 100 ท่าน เป็นจำนวนแขกที่มากที่สุด สำหรับแขกที่เกินท่านที่ 101-110 มีค่าใช้จ่ายท่านละ 1,490++ หรือ 1,590++ หากเกินกว่า 110 ท่าน ราคาจะปรับไปที่แพคเกจปกติ ซึ่งมีค่าใช้จ่ายเริ่มต้นที่ 300,000++ บาท
- แพคเกจรวมค่าใช้จ่ายของพิธีการ อาหาร และดอกไม้ตามที่กล่าวในช่วงต้น นอกเหนือจากแพคเกจจะคิดราคาตามจริง
- ในกรณีฉุกเฉินของสถานการณ์โควิด สามารถย้ายวันจัดงานได้ไม่เกิน 2 ครั้งโดยไม่มีค่าใช้จ่าย หากวันจัดเลี้ยงตรงกับประกาศรัฐบาล และขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินทุกกรณี
- หากมีการเปลี่ยนแปลงจำนวนแขกภายหลัง หรือ ย้ายวัน เงื่อนไขราคาจะปรับเปลี่ยนตามจริง ทุกกรณี
- สามารถใช้แพคเกจและจัดงานภายใน 1 วันเท่านั้น
- ราคาแพคเกจยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Micro-Wedding Package 2021

"The Intimate"



Set menu - Inclusive in package

Please choose 1 item per course

Western

Homemade mini baquette & soft rolls with garlic butter.

Appetizers :

Mixed organic greens with grilled chicken breast
& homemade Thai pesto dressing

OR Roasted garlic soup topped with sauteed shrimp

Main courses :

Pan seared salmon with lemon butter & potato gratin

OR Pork medallions, rosemary, creamy mushroom sauce with
grilled vegetables & sauteed potato

Desserts :

Cheese pie Mulberry compote, coco nibs & vanilla sauce

OR Devil's food cake, fresh strawberries & French vanilla ice cream

Asian

Homemade mini baquette & soft rolls with garlic butter.

Appetizers :

Spicy lemongrass with Ama Ebi prawn salad

OR Chinese braised chicken clear soup with lotus roots

Main courses :

Grilled seabass & spaghetti with Hijiki seaweed in white Miso sauce

OR Grilled duck breast, grilled kale
mashed sweet purple potato in Hoisin sauce

Desserts :

Warm Thai fruit cake with French vanilla ice cream, caramelized pecan

OR Matcha Fondant with French vanilla ice cream

Micro-Wedding Package 2021

"The Intimate"

Enhance your meal for THB 100++ per person
(additional guests at THB 1,590++ per person)

Please choose 1 item per course



Western

Homemade mini baquette & soft rolls with garlic butter.

Amouse Bouche :

Salmon with Mango Salsa

OR Sautee prawn with garlic & herbs

Appetizers :

Mixed organic greens with seared scallop & Italian Balsamic reduction

OR Lobster bisque soup

Main courses :

Roasted baby chicken with spring vegetables & jus

OR Slow cooked pork's cheek in red wine stew, grilled spring vegetables & mashed potato

Desserts :

Warm chocolate fondant with French vanilla ice cream & fresh passion fruit

OR Bailey's panna cotta with caramelized mixed nuts & Macadamia ice cream

Asian

Homemade mini baquette & soft rolls with garlic butter.

Amouse Bouche :

Spicy young coconut shoot salad with soft shell crab

OR Deep fried crab cake with lemongrass

Appetizers :

Spicy pomelo salad with grilled prawn

OR Fish maw soup with crab meat & shredded chicken

Main courses :

Red curry with Lychee, roasted duck breast, served with Thai jasmine rice

OR Grilled barramundi with Hokkien noodles

Desserts :

Local Pineapple & Pomegranate parfait

OR Coconut panna cotta with banana, pumpkin, sweet potato & taro



Micro-Wedding Package 2021
“The Intimate”

flower package

- 1 bridal bouquet บูเก้เจ้าสาว
- 1 groom boutonniere ดอกไม้ติดอกเจ้าบ่าว
- 1 Welcome sign ป้ายต้อนรับและดอกไม้ตกแต่ง
- 1 Flower backdrop ฉากถ่ายรูปตกแต่งดอกไม้ และ logo 1 จุด
- Table centerpieces for lunch ดอกไม้ตกแต่งโต๊ะอาหาร

