Walimah Package 2024

แพคเกจสำหรับพิธีหมั้นเช้าและแต่งงานกลางวันแบบมุสลิม
ราคาเริ่มต้น 475,000 บาท สำหรับวันจันทร์ ถึง ศุกร์
ราคาเริ่มต้น 525,000 บาท สำหรับวันเสาร์ อาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์

- อาหารเบรกเช้าสำหรับ 50 – 60 ท่าน (Good morning station)
- อินทผาลัมและนมสด 50 ชุด
- แพคเกจดอกไม้ The Engagement ในวันธรรมดา
  และแพคเกจ The Wedding สำหรับวันเสาร์ อาทิตย์ รวมพานดอกไม้
  สำหรับพิธีนีกะห์ ได้แก่ พานวางคัมภีร์อัลกุรอาน พานแหวน
  และ พานวางสินสอด จำนวน 3 พาน
- พิธีตัดเค้ก หรือ พิธีรดน้ำต้นไม้
- อาหารกลางวันแบบมุสลิมสไตล์บุฟเฟ่ สำหรับ 150 ท่าน

CREDIT @KADAFEPHOTO

Remarks

1. ราคาแพคเกจรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าบริการแล้ว
2. หากมีแขกเกินกว่า 150 ท่าน ท่านถัดไปมีค่าใช้จ่ายอาหารบุฟเฟ่ท่านละ 1,590++
3. หากต้องการเพิ่มพิธีการ ดอกไม้ หรือ เมนูอื่นๆ ราคาจะคิดตามจริงจากเอกสาร Booklet 2024
4. แพคเกจสามารถใช้ได้ตั้งแต่เดือน เมษายน – 20 ธันวาคม 2567 เท่านั้น
   หากมีการย้ายไปยังปี 2568 หลังจากที่กำหนด ราคาแพคเกจปรับเป็นแบบ standard ทุกกรณี
5. สำหรับการจองเต็มวัน ต้องมีค่าใช้จ่ายขั้นต่ำถึงยอด minimum spending
   เพิ่มค่าเช่าสถานที่ 20,000++ และสามารถใช้ Walimah Package ได้แค่ช่วงเวลาใดเวลาหนึ่งเท่านั้น

The BOTANICAL HOUSE

The
BOTANICAL
HOUSE

2024

Walimah Package

Flower Packages

THE ENGAGEMENT PACKAGE

SECRET GARDEN THEME

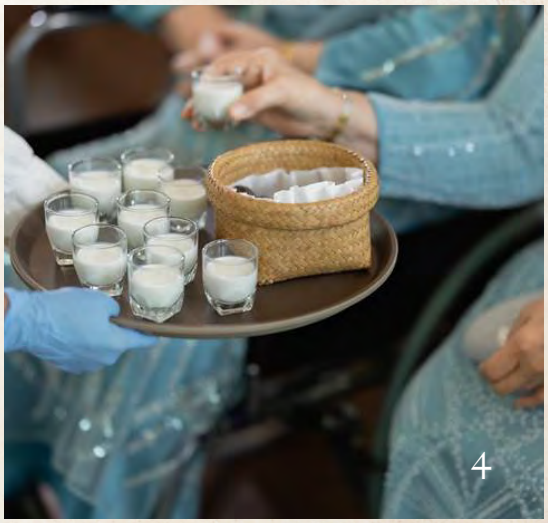
1 Bridal bouquet
1 Groom boutonnier
4 Corsages for parent and VIP guests
1 Digital welcome sign
1 Backdrop
(Birdcage / Hanging / Circular)
4 Tall centerpieces
6 Baskets of rose petals
Standard table decoration

THB 79,000++

NIKAH FLOWER PACKAGE

1 Bridal bouquet
1 Groom boutonniere
6 Corsages for parent and VIP guests
6 Groomsmen boutonnieres
6 bridesmaid corsages
1 Digital welcome signage
2 Photo Backdrops
(Birdcage / Hanging / Circular / Console tale decoration)
3 Flower ceremony trays
6 Baskets of rose petals
Standard table decoration

THB 99,000++



THE BH EXCLUSIVE PACKAGE

SECRET GARDEN THEME

1 Bridal bouquet
1 Groom boutonnier
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++

Food & Beverage

The BOTANICAL HOUSE

GOOD MORNING STATION

A variety of breakfast selections for 50-60 guests.

SAWASDEE SET *THB 19,500++ per station*

- Grilled chicken skewer & sticky rice	ข้าวเหนียวไก่ปิ้งห่อใบตอง
- Rice porridge (beef ball or chicken ball)	ข้าวต้มทรงเครื่อง (เนื้อ หรือ ไก่ปั้นก้อน)
- Tropical fruits platter	ผลไม้รวมตามฤดูกาล
- Assorted savory & Thai desserts	ขนมไทย ข้าวเหนียวมูล
- Orange juice (4 liters)	น้ำส้ม 4 ลิตร
- Coffee, tea & drinking water	ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

PARIS SET *THB 19,500++ per station*

- Mini French butter croissants & omelette	มินิครัวซองและไข่ออมเล็ท
- Croque Monsieur (chicken ham)	แซนวิชไส้แฮมไก่และชีสสไตล์ฝรั่งเศส
- Tropical fruits platter	ผลไม้รวมตามฤดูกาล
- Bread baskets, homemade jam & yogurt	ขนมปัง แยมและโยเกิร์ตโฮมเมด
- Orange juice (4 liters)	น้ำส้ม 4 ลิตร
- Coffee, tea & drinking water	ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

MANDARIN SET *THB 19,500++ per station*

- Sui Mai & Hakao with prawn & chicken	ขนมจีบและฮะเก๋าไส้กุ้ง-ไก่
- BBQ Chicken bun	ซาลาเปาไก่แดง
- Congee (Chicken)	โจ๊กไก่ปั้นก้อน
- Tropical fruits platter	ผลไม้รวมตามฤดูกาล
- Pa tong ko & Mango pudding	ปาท่องโก๋ และพุดดิ้งมะม่วง
- Orange juice (4 liters)	น้ำส้ม 4 ลิตร
- Coffee, tea & drinking water	ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

HEALTHY BREAKFAST SET *THB 19,500++ per station*

- Caesar salad wrap with chicken	สลัดซีซาร์ม้วนไก่ย่าง
- Sous vide egg salad	สลัดไข่ลวก
- Tropical fruits platter	ผลไม้รวมตามฤดูกาล
- Tofu yoghurt shots with grains & berries	โยเกิร์ตเต้าหู้กับธัญพืช
- Veggie juice (4 liters)	น้ำผัก 4 ลิตร
- Coffee, tea & drinking water	ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

Mix & Match Set THB 24,500++ /100 portions for total Selections
Please select 2 main, 1 dessert, 1 beverage from the list.
Seasonal fruits & coffee, tea are inclusive in the package

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

The BOTANICAL HOUSE

WALIMAH BUFFET MENU

at THB 1,590++ per person / minimum 50 persons

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

APPETIZER & MAIN COURSE *(Please select 8)*

- Samosa	ซาโมซา
- Young coconut shoot spicy salad	ส้มตำยอดมะพร้าวอ่อน
- Spicy crispy sea bass salad	ยำปลากะพงทอด
- Spicy grilled beef salad	ยำเนื้อย่าง
- Green Salad with boiled egg and peanut dressing Muslim style	สลัดแขก
- Rocket salad with chicken sausage	สลัดร็อคเกตไส้กรอกไก่
- Mixed green salad with walnut, cranberry, feta cheese & French dressing	สลัดโบทานิเคิ้ลเฮ้าส์
- Crispy tortilla with chicken ham and cheese	แป้งตอติญ่าไส้แฮมไก่ชีส
- Deep fried tofu with salt & chili	เต้าหู้ทอดคั่วพริกเกลือ
- Rock corn shrimp	กุ้งทอดเกล็ดข้าวโพด
- Banger & Mash	ไส้กรอกไก่และมันบด
- Green curry with chili, coconut milk, fish ball / chicken & rice noodle	แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายหรือไก่และขนมจีน
- Red curry with roasted duck	แกงเผ็ดเป็ดย่าง
- Massaman curry with beef or lamb with potato	แกงมัสมั่นเนื้อ หรือ แกะ
- Chicken korma	กุรุม่าไก่
- Crab dip with vegetables	หลนปูและผักสด
- Fried sea bass with tamarind sauce	ปลากระพงทอดซอสมะขาม
- Thai chili pastes with chicken, salted egg & vegetables	น้ำพริกลงเรือไก่
- Stir fried chicken with cashew nuts	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- Wok fried cuttlefish with salt & chili	ปลาหมึกคั่วพริกเกลือ
- Stir fried mixed seafood with yellow curry	ทะเลรวมผัดผงกะหรี่
- Stir fried slice beef with Korean kimchi sauce	เนื้อสไลด์ผัดกิมจิ
- Sichuan-styled green bean with chicken	ผัดถั่วแขก ไก่สับ
- Stir fried sweet peas with Chinese fish sausage	ผัดถั่วลันเตาหวานและกุนเชียงปลา
- Chicken Florentine	อกไก่ย่างราดครีมซอสผักโขม
- Mediterranean tuna pasta with caper, olive, tomato and lemon zest	สปาเกตตี้ทูน่า
- Penne with spicy Arrabiata sauce	เพนเน่ซอสอาราเบียตต้า
- Penne Pesto cream sauce with prawn	เพนเน่เพสโต้ครีมซอสกุ้ง
- Baked spinach with cheese	ผักโขมอบชีส
- Stir fried macaroni with smoked chicken sausage in Thai style	มักกะโรนีผัดไข่ไส้กรอกไก่รมควัน
- Pan seared salmon with dill sauce	แซลม่อนย่างราดซอสดีล
- Pan seared salmon with Teriyaki sauce	แซลม่อนย่างซอสเทริยากิ
- Duck leg confit with berry sauce	ขาเป็ดย่างกับซอสเบอร์รี่

The BOTANICAL HOUSE

SOUP *(Please select 1)*

- Spicy tom yum goong	ต้มยำกุ้งน้ำใส
- Chicken or beef soup Muslim style	ซุปไก่ หรือ เนื้อ ใส่มันฝรั่งแบบมุสลิม
- Mushroom truffle oil soup	ซุปเห็ดน้ำมันทรัฟเฟิ้ล
- Pumpkin - ginger soup	ซุปฟักทองและขิง
- Corn & lemongrass with crab soup	ซุปข้าวโพดตะไคร้เนื้อปู
- Cream spinach soup	ซุปครีมผักโขม
- Tomato soup	ซุปมะเขือเทศ

SWEET *(Please select 2)*

- "Look choop" miniature fruit shape sweet selection	ลูกชุบ
- Pandan sago dumpling with grated coconut	หยกมณี
- Water chestnut with young coconut in coconut cream	ทับทิมกรอบ
- Gulab jamun	กุหลาบยามุน
- Mango pudding with aloe vera	พุดดิ้งมะม่วงและว่านหางจระเข้
- Lemongrass-ginger / vanilla crème brûlée	แครมบรูว์เล่ตะไคร้และขิง หรือวานิลลา
- Panna cotta with raspberry sauce	แพนนาคอตต้าซอสราสป์เบอร์รี่
- Suji	ซูยี่
- Assorted mini cakes	มินิเค้กรวมรส
- Strawberry crumble	สตรอว์เบอร์รี่ครัมเบิ้ล
- Kanom Badin, Ghee butter cake	ขนมบดิน
- Chocolate lamingtons	เค้กช็อกโกแลตคลุกมะพร้าวอบแห้ง
- Tropical fruits platter	ผลไม้รวมตามฤดูกาล

ICE CREAM *(Please select 1)*

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

The BOTANICAL HOUSE

LIVE STATION MENU

*Live stations **exclude** soft drinks & drinking water*

Asian corner (Minimum 100 portions per stall)

- Vegetarian fried rice *Stir fried rice with grains & nuts*	ข้าวผัดธัญพืช	15,500++ /100 portions
- Khao soi gai / nua *Northern style egg noodles in yellow curry with chicken / beef shank*	ข้าวซอยไก่/เนื้อน่องลาย	17,500++/19,000++ 100 portions
- Khao phad pla salid kai kem *Stir-fried rice with crispy fish and salted egg*	ข้าวผัดปลาสลิดไข่เค็ม	17,500++ /100 portions
- Khao mun gai *Hainanese chicken rice with clear soup*	ข้าวมันไก่ และน้ำซุป	17,500++ /100 portions
- Briyani beef/ lamb *Authentic Homemade stewed and baked rice with aromatic herbs and spices served with tender beef or lamb*	ข้าวหมกเนื้อ/ แกะ	19,500++ /100 portions -
- Kuay tiew Gang chicken/ beef *Muslim style noodles in yellow curry with chicken or beef*	ก๋วยเตี๋ยวแกงไก่/เนื้อ	17,500++/18,500++ 100 portions
- Pad Thai goong sod	ผัดไทยกุ้งสด	18,500++ /100 portions
- Summer & spring roll *Fresh Vietnamese roll with shredded chicken & prawn, tofu with egg and deep-fried spring roll*	โรลผักรวมและปอเปี๊ยะทอด	18,500++ /100 portions
- Khao neaw som tam kai thod *Spicy green papaya salad, sticky rice, deep fried chicken*	ข้าวเหนียวส้มตำ ไก่ทอด	18,500++ /100 portions
- Gyu don *Japanese rice "Don" style with slice beef*	ข้าวหน้าเนื้อสไตล์ญี่ปุ่น	18,500++ /100 portions
- Salmon yaki don *Japanese style grilled salmon on rice with Dashi broth*	ข้าวหน้าปลาแซลมอนย่าง	18,500++ /100 portions
- Kanom jeen nam ya *Thai style curries with rice noodles & condiments (green curry, wild curry, crab and betel curry)*	ขนมจีน น้ำยารวม	19,500++ /100 portions
- Goong thod sauce makham *Deep fried prawns in tamarind sauce with rice*	กุ้งทอดซอสมะขามและข้าวสวย	36,000++ 100 portions

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

BBQ station / บาร์บีคิวรวม

A mix of grilled meats & seafood (Wagyu Beef / Salmon / Sea bass Prawns / Chicken skewers /Assorted sausages /Veggies) — 38,000 ++ /50 total portions

European corner / พาสต้าและซอส (Minimum 100 portions per stall)

- Italian Pasta station — 18,500 ++ /100 portions

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

Pastas: *Fusilli, spaghetti, penne, fettuccini, linguini, ink spaghetti.*
Sauces : *Arrabiatta, puttanesca, bolognese, carbonara, pesto*
Condiments : *Chicken bacon, chicken ham, mushroom, parmesan, tomato, olive*

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) — 24,000 ++
- Striploin (5 kgs) — 28,000 ++
- Tenderloin (6 kgs) — 31,000 ++

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 ++

Sweet corner (Minimum 100 portions per stall)

- 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

- Croffle ครอฟเฟิ้ล — 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

A mix of mango sticky rice, mango pudding with aloe vera, and mango ice cream

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

The BOTANICAL HOUSE

NON-ALCOHOL BEVERAGE MENU

Juice selections

Orange juice l Pineapple juice l Guava juice l Lime juice

Herbal drink selections

Dried bael juice l Lemongrass juice l Roselle juice l Chrysanthemum juice l Pandan juice
Butterfly pea juice l Longan 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 l Mixed fruit punch mocktail (Orange)	THB 5,000++ /50 glasses
Evergreen l Gotu kola & kiwi mocktail (Green)	THB 6,500++ /50 glasses
Endless summer l Mango & passion fruit mocktail (Yellow)	THB 6,500++ /50 glasses

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

Contact us

02 318 2431
info@thebotanicalhousebangkok.com
LINE @thebotanicalhouse

THEBOTANICALHOUSEBANGKOK.COM
thebotanicalhousebangkok

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