



The
BOTANICAL
HOUSE

2022





“A GARDEN MAKES A HOUSE A HOME.”

Elvin McDonald

บ้านที่เราสร้างขึ้นบนความหลงใหลในความรื่นรมย์ของธรรมชาติ ต้นไม้ทุกต้นเติบโตจากการดูแลเอาใจใส่ เพื่อให้ทุกรายละเอียดตอบวลไปด้วยความสดชื่น และพร้อมเชื้อเชิญให้คุณเข้ามาสัมผัสความสุขร่วมกันกับเรา

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



BOTANICAL INSPIRATION

เมื่อย้อนกลับไปยุโรปในอดีตซึ่งเป็นเขตที่มีฤดูหนาวอันยาวนาน ผู้คนต่างหลงใหลในพืชพรรณธรรมชาติ การทำสวนกลายเป็นงานอดิเรกยอดนิยมจึงออกแบบบ้านให้มีเรือนกระจก ห้องที่เปิดรับแสงได้มาก เพื่อสะสมพันธุ์ไม้สายพันธุ์ใหม่ๆ จากเขตอบอุ่น และจากแดนไกลจนกลายเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมา

The worldwide love for gardens first blossomed and developed into an art form in Europe where, despite the long winters, the passion for plants and flowers was so strong that the architects of stately homes created sun rooms, green houses and plant conservatories to house them.



TIMELESS ELEGANCE

The Botanical House

ถูกออกแบบอย่างมีเอกลักษณ์
และได้รับแรงบันดาลใจจากสถาปัตยกรรม
ที่ไร้กาลเวลาของบ้านในอดีต
เมื่อเดินทางเดินทอดยาวสู่ Infinity Lawn
ที่โอบล้อมด้วยพืชเขตร้อนอันเขียวชอุ่ม
เชิญชวนให้คุณค้นหา
ความน่าสนใจที่ซ่อนอยู่ในแต่ละมุม

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



OUR VENUE





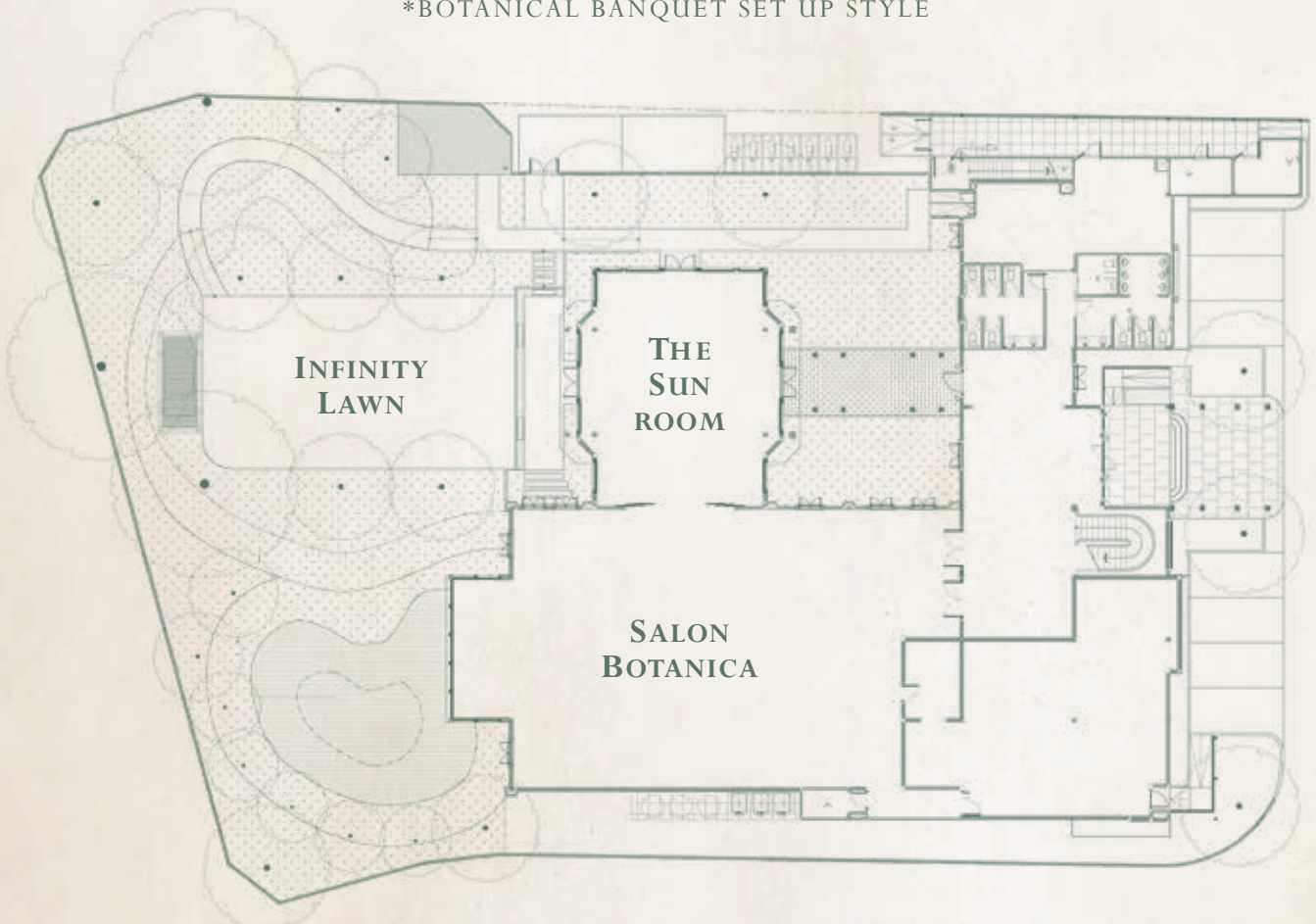
==

CAPACITY

==

	THE SUNROOM	SALON BOTANICA	INFINITY LAWN
SQ.M.	126	348	180
BANQUET*	40	120	-
COCKTAIL	70	200	100
THEATRE	50	150	100
CLASSROOM	30	100	-

*BOTANICAL BANQUET SET UP STYLE





THE SUNROOM เปิดรับแสงธรรมชาติ ข้ามมาเป็นส่วนหนึ่งของความสุข...

ห้องจัดเลี้ยงที่ได้รับแรงบันดาลใจจากเรือนกระจก โอบล้อมด้วยพืชพันธุ์เขตร้อน 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 ราวภาพเขียน...

ห้องจัดเลี้ยงขนาดกว้างขวาง รองรับได้ถึง 150 ท่าน แวดล้อมด้วยงานศิลปะที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากพืชพรรณ และภาพเขียนโบราณ
The house's biggest indoor venue space, Salon Botanica can seat up to 150 guests.



INFINITY LAWN ให้ความสุขเริ่มต้น โดยไม่มีวันสิ้นสุด...

พื้นที่กลางแจ้งโอบล้อมด้วยความสดชื่นของพันธุ์ไม้ที่ร่มรื่น และไม้ดอกที่บานตามฤดูกาล เพิ่มแรงบันดาลใจและความสุขที่ไม่สิ้นสุด

Our signature outdoor space, the Infinity Lawn is the ideal place for exchanging vows and accommodates 100 guests comfortably.

BRIDE & GROOM'S SUITES

เตรียมพร้อมเพื่อช่วงเวลาพิเศษ...



ห้องที่มีความเป็นส่วนตัวสำหรับเจ้าสาวและเจ้าบ่าว
เพื่อการพักผ่อนและเตรียมตัวในวันสำคัญ

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



VENUE RENTAL
&
PACKAGES



VENUE RENTAL FEE

Morning Session

- Groom & bridal suite access from 04:00 - 14:00 hrs
- Registration table with table cloth
- A sofa set with rug & coffee table
- Standard sound system with microphones
- Usage of all spaces for your event from 07:00 - 14:00 hrs

THB 75,000++

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

Evening Session

- Groom & bridal suite access from 15:30 - 22:00 hrs
- Registration table with table cloth
- A sofa set with rug & coffee table
- Standard sound system with microphones
- Usage of all spaces for your event from 17:00 - 22:00 hrs

THB 65,000++

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

Full Day

- Groom & bridal suite access from 04:00 - 22:00 hrs
- Registration table with table cloth
- A sofa set with rug & coffee table
- Standard sound system with microphones
- Usage of all spaces for your event
from 07:00 - 14:00 & 17:00 - 22:00 hrs

THB 85,000++

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



ENGAGEMENT & WEDDING PACKAGES

A. Monk ceremony

- Stage for 9 monks
- Altar set up with Buddha image
- Candles, incense & flower vases
- Seating for 9 monks
- Holy water blessing set
- Floral arrangement
- Rice bowl & rice set for altar
- 1 meal set for 9 monks

บริการนิมนต์พระมีค่าดำเนินการ THB 5,000+*

B. Thai water blessing ceremony

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

C. Chinese tea ceremony

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

D. Tree watering ceremony

- A favorable tree with a watering can
- Table decoration

E. Champagne tower ceremony

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

F. Cake cutting ceremony

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

THB 19,000++ / 9 monks

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

THB 35,000++

ชุดหลังน้ำพระพุทธรณ์ (แบ่งเจิม น้ำอบ สายมงคล)
ชุดดอกไม้รับน้ำสังข์
พวงมาลัยบ่าวสาว

THB 8,500++

ชุดยกน้ำชาและน้ำชาสำหรับพิธี
ขนมอี๊ 30 ถ้วย
ไข่ต้มสำหรับบ่าวสาว

THB 8,500++

ต้นไม้มงคล บัวรดน้ำ
ตกแต่งโต๊ะตามธีมสี

THB 9,500++

ไวน์ 1 ขวด
แก้วแชมเปญเรียง 5 ชั้น (50แก้ว) และตกแต่งโต๊ะตามธีมสี

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

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



FLOWER
PACKAGES

VOW CEREMONY PACKAGE
SECRET GARDEN THEME

- 1 Bridal bouquet
- 1 Groom boutonniere
- 4 Corsages for parent and VIP guests
- 1 Welcome sign
- 1 Gazebo decoration
- 4 Aisle baskets
- 6 Baskets of rose petals
- Standard table decoration

THB 78,500++



THE ENGAGEMENT PACKAGE
SECRET GARDEN THEME

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

THB 78,500++



THE WEDDING PACKAGE

SECRET GARDEN THEME

- 1 Bridal bouquet
- 1 Groom boutonniere
- 4 Corsages for parent and VIP guests
- 1 Welcome sign
- 2 Photo backdrops
- (Birdcage / Hanging / Circular / Console table decoration)
- Sign on wall with decoration
- 6 Baskets of rose petals
- Standard table decoration

THB 98,000++



THE BH EXCLUSIVE PACKAGE

SECRET GARDEN THEME

- 1 Bridal bouquet
- 1 Groom boutonniere
- 4 Corsages for parent and VIP guests
- 1 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 boutonniere
- 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 and live plants

THB 75,000++





FOOD
&
BEVERAGES



COFFEE BREAK MENU

THB 450 ++ per person

Please select 2 items from the list

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

THB 650 ++ 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
 - Mini ham & cheese croissants
 - Mini smoked salmon croissants
 - Crispy crab cake with lemongrass
 - Deep-fried spring roll with vegetables
 - Steamed BBQ pork bun
 - Sui Mai with pork & shrimps
 - California roll
 - Spinach quiche
- ✿ Mini pulled pork burger
 - Chicken tikka skewer
 - Assorted savory muffins
 - Assorted mini bun
- ✿ Mascapone focaccia
 - Cream Cheese garlic bread

- แซนวิชทูน่า / ไช้ / BLT (bacon, lettuce, tomato)
- มินิคิวของแฮมและชีส
- มินิคิวของแซลมอนรมควัน
- ทอดมันปูเสียบตะไคร้
- ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก
- ซาลาเปาหมูแดง
- ขนมจีบกุ้งและหมู
- แคลิฟอร์เนียโรล
- คัสแซ็ทโชม
- เบอร์เกอร์หมูซอสบาร์บีคิว
- ไก่ทิกก้าเสียบไม้ย่าง
- มัฟฟินคละรส
- ขนมปังคละไส้
- ขนมปังสโตล์อิตาเลียน
- ขนมปังกระเทียมครีมชีส

SWEETS

- ✿ Apple cinnamon tartlet
 - Fresh berries & white chocolate mini tartlet
 - Lemon custard tartlet
 - Chocolate tartlet
- ✿ Mango & sticky rice sushi
- ✿ Mango pudding with aloe vera
 - Coconut panna cotta with mango sauce
 - Vanilla panna cotta with sauces
 - Young coconut cake
 - Tiramisu (Classic or Raspberry)
 - Cheesecake (Blueberry / Strawberry)
 - Baked New York cheesecake
 - Crème Brulee (French Vanilla or Ginger Lemongrass)
 - Assorted mini rolled cake

- ทาร์ตแอปเปิ้ลซินนามอน
- มินิทาร์ตเบอร์รี่รวมและไวท์ช็อกโกแลต
- มินิทาร์ตคัสตาร์ดมะนาว
- มินิทาร์ตช็อกโกแลต
- ซูชิข้าวเหนียวมะม่วง
- พุดดิ้งมะม่วงและวุ้นหางจระเข้
- แพนนาคอตต้ากะทิซอสมะม่วง
- แพนนาคอตต้าซอสราสป์เบอร์รี่/ซอสส้ม
- เค้กมะพร้าวอ่อน
- ทiramisu แบบคลาสสิก/ซอสราสป์เบอร์รี่
- ชีสเค้ก บลูเบอร์รี่/สตรอว์เบอร์รี่
- นิวยอร์กชีสเค้ก
- แครมบริวว์เล่ วานิลลา/จิงตะไคร้
- มินิโรลเค้กชาเขียว/ช็อกโกแลต/ผลไม้



GOOD MORNING MENU

Sawasdee Set

THB 17,500++ 100 portions for total selections

- Grilled pork skewer & sticky rice
- Rice porridge with pork spare rib or chicken
- Fresh fruit platter
- Assorted savory & thai desserts
- Thai herbal drink (4 liters)
- Coffee, Tea & drinking water

ข้าวเหนียวหมูบั้งในใบตอง
ข้าวต้มทรงเครื่องกระดูกหมู หรือ ไก่
ผลไม้รวม
ขนมไทย ข้าวเหนียวมุล
น้ำสมุนไพร 4 ลิตร
ชา กาแฟ สำหรับ 60 ที่ และน้ำดื่ม

Paris Set

THB 17,500++ 100 portions for total selections

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

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

Mandarin Set

THB 17,500++ 100 portions for total selections

- Sui Mai & BBQ pork bun
- Congee (chicken or pork)
- Fresh fruit platter
- Pa tong Ko & Mango panna cotta
- Herbal drink (4 liters)
- Coffee, Tea & drinking water

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

Mix & Match Set THB 20,500++ / 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

LIVE STATION MENU

Brunch corner

- Rice and mixed grain porridge with seafood <i>Served with barramundi, baby cuttle fish, and prawn with spicy and sour bean paste</i>	ข้าวต้มทรงเครื่องทะเล	17,500++ per 100 portions
- Traditional fish maw soup with Chinese herbs & spices <i>Served with bamboo shoot, shredded chicken breast, crab meat and boiled quail egg</i>	กะเพาะปลาโก๋ฉีกเนื้อปู	17,500++ per 100 portions
- Egg benedict with slice paris ham and our homemade soft roll <i>topped with lemon hollandise sauce and truffle paste side, bacon, sautéed potato and balsamic salad</i>	ไข่เบนดิคต์	18,500++ per 100 portions

Asian corner (100 portions per stall)

- Khao soi gai <i>Northern style egg noodles in yellow curry with chicken</i>	ข้าวซอยไก่	15,000++ per stall
- Khao phad pla salid kai kem <i>Stir-fried rice with crispy fish with salted egg</i>	ข้าวผัดปลาสดไข่เค็ม	15,000++ per stall
- Khao mun gai <i>Hainanese chicken rice with clear soup</i>	ข้าวมันไก่ และน้ำซุป	15,500++ per stall
- Yum pla kra-pong <i>Crispy-fried seabass with spicy dressing</i>	ยำปลากะพง	16,000++ per stall
- Kuay tiew rua <i>Slow-braised pork / pork balls with noodles</i>	ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูตุ๋นลูกชิ้นหมู	17,500++ per stall
- Pad Thai goong sod	ผัดไทยกุ้งสด	17,500++ per stall
- Bamee ped yang & moo daeng <i>Egg noodle with roast duck & BBQ pork</i>	บะหมี่เป็ดย่างและหมูแดง	17,500++ per stall
- Bamee moo daeng & wonton <i>Egg noodle with BBQ pork & shrimp wonton</i>	บะหมี่หมูแดงและเกี๊ยวกุ้งน้ำ	17,500++ per stall
- Khao man som tam kai thod <i>Spicy green papaya salad, sticky rice, deep fried chicken or roasted pork</i>	ข้าวเหนียวส้มตำไก่ทอด หรือ หมูย่าง	17,500++ per stall
- Japanese style curry with Karaake chicken	ข้าวหน้าแกงกะหรี่ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น	17,500++ per stall
- Wok fried flat noodles <i>with marinated pork in Hong Kong gravy</i>	เส้นใหญ่ราดหน้าหมูสไลด์ฮ่องกง	19,000++ per stall

Asian corner (100 portions per stall)

- Khao ped yang & moo daeng <i>BBQ pork & roasted duck with rice</i>	ข้าวหมูแดงและเป็ดย่าง	17,500++ per stall
- Gyu don & Buta don <i>Japanese rice "Don" style with slice beef or slice pork</i>	ข้าวหน้าหมูหรือเนื้อสไตล์ญี่ปุ่น	17,500++ per stall
- Goong thod sauce makham Deep fried prawn in tamarind sauce with rice	กุ้งทอดซอสมะขามและข้าวสวย	36,000++ per stall

BBQ station

A mix of grilled meats & seafood (Wagyu Beef / Salmon / Sea bass / Prawn / Pork & chicken skewers / Assorted sausages / Veggies)		36,000 ++ / 50 total portions
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------

Italian corner

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

Whole roasted fish

- Sea bass with mix vegetables & sauces		12,000 ++ per 50 portions
- Salmon with mix vegetables & sauces		12,000 ++ per 50 portions

MEATS

BEEF served with assorted sauces & condiments

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

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

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

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

PORK

- Glazed ham with honey and cloves (7 kgs) <i>Roasted root vegetables & soft rolls</i>		11,000++ per 7 kg
- BBQ rib with grilled vegetables (9 kgs) <i>Roasted vegetables & soft rolls</i>		18,000++ per 9 kgs

Sweet corner

(100 portions per stall)

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



EAST MEET WEST BUFFET MENU I

THB 1,290++ per person / Minimum 50 persons

Please select **12 items** from this list

Main Course (Please select 8)

✿ หมูย่างซอสกะเพรา	Grilled marinated pork in spicy Thai basil sauce
เมี่ยงชะพลูหูน่า	Tuna with tamarind sauce wrapped in Chaploo leaf
เต้าหู้ทอดตัวพริกเกลือ (v)	Deep fried tofu with salt & chili
ส้มตำยอดมะพร้าวอ่อน	Som tam coconut shoot spicy salad
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายหรือไก่ ขนมหจัน	Green curry with chili, coconut milk, fish ball or chicken & rice noodle
✿ แกงเผ็ดเปิดอย่าง	Red curry with roasted duck
มัสมั่นไก่	Massaman curry with chicken & potato
✿ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	Stir fried chicken with cashew nuts
ปลาหมึกตัวพริกเกลือ	Wok fried cuttlefish with salt & Chili
ทะเลรวมผัดยี่ห่วย	Stir fried mixed seafood with caraway
หลนปูผักสด	Crab dip with vegetables
หน่อไม้ฝรั่งราดน้ำมันหอย	Asparagus with shiitake mushroom in oyster sauce
สลัดผักรวมและน้ำสลัด	Mixed green salad with assorted dressings
สลัดซีซาร์	Caesar salad with condiments
แป้งทอดญี่ปุ่นไส้แฮมชีส	Crispy tortilla with serano ham & cheese
✿ กุ้งทอดเกล็ดข้าวโพด	Rock corn shrimp
หมูผัดกิมจิ	Stir fried slice pork with Korean Kimchi sauce
✿ ซีโครงหมูราดซอสบาร์บีคิว	BBQ pork spare rib
✿ สันในหมูราดซอสเห็ดทรัฟเฟิล	Roasted pork loin with mushroom truffle sauce
✿ อกไก่ย่างราดครีมซอสผักโขม	Chicken Florentine
สปาเกตตีผัดเบคอนพริกแห้ง	Spaghetti olio with Bacon
เพนเนซอสอิตาลีเบียดดำ (v)	Penne with tomato Arrabiata sauce
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 1,290++ per person / Minimum 50 persons

Soup (Please select 1)

ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน	Spicy tom saab with pork spare rib
* ต้มยำเห็ดรวมน้ำใส	Spicy tom yum with mix mushrooms
* ซุปเห็ดไผ่ยาจีนกระดูกหมู	Bamboo mushroom with spare rib soup
ซุปฟักทอง	Roasted pumpkin soup
ซุปครีมข้าวโพด	Corn cream soup

Sweet (Please select 2)

พุดดิ้งมะม่วงและวุ้นหางจระเข้	Mango pudding with aloe vera
แครมบวัวร์เล่ตะไคร้และจิง หรือวานิลลา	Lemongrass-ginger or vanilla crème brûlée
แพนนาคอตต้าซอสราสเบอร์รี่	Panna cotta with raspberry sauce
มินิเค้กรวมรส	Assorted mini cakes
สตรอว์เบอร์รี่ครีมเบิ้ล	Strawberry crumble
ผลไม้รวมตามฤดูกาล	Seasonal fruit platter
ลูกชุบ	“Look choop” miniature fruit shape sweet selection
เจก๊วยในน้ำเชื่อม	Chao gwayu herbal jelly with syrup
ทับทิมกรอบ	Water chestnut with young coconut in coconut cream

Ice cream (Please select 1)

นมช็อกโกโด้	Hokkaido milk
ดาร์กช็อกโกแลต	Dark Chocolate
ชาเขียว	Matcha
ชาไทย	Thai tea
มะม่วง	Mango
* ราสเบอร์รี่ (sherbet)	Raspberry
มะนาว (sherbet)	Lime
* กะทิรวมมิตร	Coconut with condiments
แมคคาเดเมีย	Macadamia
มินท์ช็อกโกแลตชิพ	Mint chocolate chip

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



EAST MEET WEST BUFFET MENU II

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

Please select **14 items** from this list

Main Course (Please select 9)

- | | |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| * หมูย่างซอสสะกะเพรา | Grilled marinated pork in spicy Thai basil sauce |
| ยำปลากะพงทอด | Spicy deep fried seabass salad |
| เมี่ยงชะพลูหุน่า | Tuna with tamarind sauce wrapped in Chaploo leaf |
| ลาบเป็ด | Spicy duck salad with mint leaf |
| เต้าหู้ทอดคั่วพริกเกลือ (v) | Deep fried tofu with salt & chili |
| สะเต๊ะหมู หรือ ไก่ | A choice of pork or chicken satay with peanut sauce |
| ส้มตำยอดมะพร้าว | Som tam coconut shoot spicy salad |
| แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายหรือไก่ ขนมหจีน | Green curry with chili, coconut milk, fish ball & rice noodle |
| * แกงเผ็ดเปิดอย่าง | Red curry with roasted duck |
| * แกงเหลืองปลากะพงมะพร้าวอ่อน | Yellow curry with Seabass & coconut shoot |
| มัสมั่นไก่ | Massaman curry with chicken & potato |
| * ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | Stir fried chicken with cashew nuts |
| ปลาหมึกคั่วพริกเกลือ | Wok fried cuttlefish with salt & pepper |
| * กุ้งผัดต้มยำแห้ง | Pan fried tom yum goong |
| ทะเลรวมผัดผงกะหรี่ | Stir fried mixed seafood with curry powder |
| หลนปูผัดสด | Crab dip with vegetables |
| หน่อไม้ฝรั่งราดน้ำมันหอย | Asparagus with shiitake mushroom in oyster sauce |
| สลัดผักรวมและน้ำสลัด (v) | Mixed green salad with assorted dressings |
| สลัดซีซาร์ | Caesar salad with condiments |
| สลัดกุ้ง | Citrus salad with prawn |
| แป้งทอดติ๋นไส้แฮมชีส | Crispy tortilla with serano ham & cheese |
| * กุ้งทอดเกล็ดข้าวโพด | Rock corn shrimp |
| หมูผัดกิมจิ | Stir fried slice pork with Korean Kimchi |
| * ซีโครงหมูราดซอสบาร์บีคิว | BBQ pork spare rib |
| * เพนเน่เพสโต้ครีมซอสกุ้ง | Penne pesto cream sauce with prawn |
| เพนเน่และซอสมะเขือเทศหมูสับ | Penne with tomato basil sauce & ground pork |
| * ลาซานย่าทะเล | Baked mixed seafood lasagna |
| เพนเน่ซอสออร่าเบียดต้า (v) | Penne with tomato Arrabiata sauce |

Inclusive of soft drinks & drinking water

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

EAST MEET WEST BUFFET MENU II

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



- มักกะโรนีผัดไข่ไส้กรอกอิตาเลียน
- สปาเกตตีผัดเบคอนพริกแห้ง
- * สปาเกตตีผัดไส้กรอกอีสาน
- ผักโขมอบชีสไส้กรอกหมู
- * แซลม่อนย่างราดซอสดิล
- ขาเป็ดย่างกับซอสเบอร์รี่
- * สันในหมูราดซอสเห็ดทรัฟเฟิล
- * ออกไก่ย่างราดครีมซอสผักโขม

Soup (please select 1)

- ต้มยำกุ้งน้ำใส
- ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน
- * ซุปเห็ดไผ่ยาจีนกระดูกหมู
- แกงจืดเต้าหู้และสาหร่าย
- ซूपลอปสเตอร์
- ซूपฟักทอง

Sweet (please select 2)

- ลูกชุบ
- วุ้นกะทิ
- เจก้วยในน้ำเชื่อม
- ทับทิมกรอบ
- พุดดิ้งมะม่วงและวุ้นหางจระเข้
- ครีมบรูเล่เต้ไคร้และขิง หรือวานิลลา
- แพนนาคอตต้าซอสราสเบอร์รี่
- มินิเค้กรวมรส
- สตอว์เบอร์รี่ครีมเบิ้ล

- Macaroni with Italian sausage in Thai style
- Spaghetti olio with Bacon
- Spaghetti with North Eastern style sausage
- Baked spinach with cheese & pork sausage
- Pan seared salmon with dill sauce
- Duck leg confit with berry sauce
- Roasted pork loin with mushroom truffle sauce
- Chicken Florentine

- Spicy tom yum goong
- Spicy tom saab with pork spare rib
- Bamboo mushroom pulp with spare rib soup
- Seaweed & tofu soup
- Lobster bisque soup
- Roasted pumpkin soup

- “Look choop” miniature fruit shape sweet selection
- A selection of coconut jellies
- Chao gwaui herbal jelly with syrup
- Water chestnut with young coconut in coconut cream
- Mango pudding with aloe vera
- Lemongrass-ginger or vanilla crème brûlée
- Panna cotta with raspberry sauce
- Assorted mini cakes
- Strawberry crumble

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



EAST MEET WEST BUFFET MENU II

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

Ice cream (please select 1)

นมช็อกโกโด้	Hokkaido milk
ดาร์กช็อกโกแลต	Dark Chocolate
* ชาเขียว	Matcha
ชาไทย	Thai tea
มะม่วง	Mango
* ราสป์เบอร์รี่ (sherbet)	Raspberry
มะนาว (sherbet)	Lime
* กะทิรวมมิตร	Coconut with condiments
แมคคาเดเมีย	Macadamia
มินท์ช็อกโกแลตชิพ	Mint chocolate chip

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



EAST MEET WEST BUFFET MENU III

THB 1,690++ per person / Minimum 50 persons

Please select **16 items** from this list

Main course (Please select 10)

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| * หมูย่างซอสสะกะเพรา | Grilled marinated pork in spicy Thai basil sauce |
| ยำปลากะพงทอด | Spicy deep fried seabass salad |
| * ยำส้มโอหอยเชลล์ | Spicy pomelo & Seared scallop salad |
| เมี่ยงชะพลูหุน่า | Tuna with tamarind sauce wrapped in Chaploo leaf |
| น้ำตกเนื้อย่าง | Grilled beef salad with mint leaf |
| ลาบเป็ด | Spicy duck salad with mint leaf |
| เต้าหู้ทอดตัวพริกเกลือ (v) | Deep fried tofu with salt & chili |
| สะเต๊ะหมู หรือ ไก่ | A choice of pork or chicken satay with peanut sauce |
| ส้มตำยอดมะพร้าว | Som tam coconut shoot spicy salad |
| แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย ขนมจีน | Green curry with chili, coconut milk, fish ball or chicken & rice noodle |
| * แกงเผ็ดเปิดย่าง | Red curry with roasted duck |
| * แกงเหลืองปลากะพงมะพร้าวอ่อน | Yellow curry with Seabass & coconut shoot |
| แพนงหมูย่าง | Panaeng curry with roasted pork |
| มัสมั่นไก่ | Massaman curry with chicken & potato |
| * ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | Stir fried chicken with cashew nuts |
| ปลาหมึกตัวพริกเกลือ | Wok fried cuttlefish with salt & chili |
| * กุ้งผัดต้มยำแห้ง | Pan fried tom yum goong |
| ทะเลรวมผัดผงกะหรี่ | Stir fried mixed seafood with curry powder |
| หลนปูผักสด | Crab dip with vegetables |
| หน่อไม้ฝรั่งราดน้ำมันหอย | Asparagus with shiitake mushroom in oyster sauce |
| สลัดผักรวมและน้ำสลัด (v) | Mixed green salad with assorted dressings |
| สลัดซีซาร์ | Caesar salad with condiments |
| สลัดกุ้ง | Citrus salad with prawn |
| แป้งทอดญี่ปุ่นไส้แฮมชีส | Crispy tortilla with serano ham & cheese |
| * กุ้งทอดเกล็ดข้าวโพด | Rock corn shrimp |
| หมูผัดกิมจิ | Stir fried slice pork with Korean Kimchi |
| * ชีโครงหมูราดซอสบาร์บีคิว | BBQ pork spare rib |

Inclusive of soft drinks & drinking water

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

EAST MEET WEST BUFFET MENU III

THB 1,690++ per person / Minimum 50 persons



ข้าวผัดสับปะรดแฮม	Stir fried rice with pineapple
* เบนเน่เพสโต้ครีมซอสกุ้ง	Penne pesto cream sauce with prawn
เบนเน่และซอสมะเขือเทศหมูสับ	Penne with tomato basil sauce & ground pork
* ลาซานญ่าทะเล	Baked mixed seafood lasagna
ผักโขมอบชีสไส้กรอกหมู	Baked spinach with cheese & pork sausage
* เบนเน่ซอสอาราเบียตต้า (v)	Penne with tomato Arrabiata sauce
มักกะโรนีผัดไข่ไส้กรอกอิตาเลียน	Macaroni with Italian sausage in Thai style
สปาเกตตีผัดเบคอน	Spaghetti olio with Bacon
* สปาเกตตีผัดไส้กรอกอีสาน	Spaghetti with North Eastern style sausage
* แซลม่อนย่างราดซอสดิล	Pan seared salmon with dill sauce
แซลม่อนย่างซอสเทรียากิ	Grilled salmon with teriyaki sauce
ขาเป็ดย่างกับซอสเบอร์รี่	Duck leg confit with berry sauce
* สันในหมูราดซอสเห็ดทรัฟเฟิล	Roasted pork loin with mushroom truffle sauce
* ออกไก่ย่างราดครีมซอสผักโขม	Chicken Florentine

Soup (please select 2)

* ต้มโคล้งปลากะพง	Sour & spicy seabass soup
ต้มยำกุ้งน้ำใส	Spicy tom yum goong
ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน	Spicy tom saab with pork spare rib
ต้มยำเห็ดรวมน้ำใส	Spicy tom yum goong
* ซุปเห็ดไผ่ยาจีนกระดูกหมู	Bamboo mushroom pulp with spare rib soup
แกงจืดเต้าหู้และสาหร่าย	Seaweed & tofu soup
ซุปผักทอง	Roasted pumpkin soup
ซूपลอปสเตอร์	Lobster bisque soup
ซूपเห็ดทรัฟเฟิล	Truffle oil & mushroom soup

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



EAST MEET WEST BUFFET MENU III

THB 1,690++ per person / Minimum 50 persons

Sweet (please select 3)

ลูกชุบ	“Look choop” miniature fruit shape sweet selection
วุ้นกะทิ	A selection of coconut jellies
เจลาทีนในน้ำเชื่อม	Chao gwaui herbal jelly with syrup
ทับทิมกรอบ	Water chestnut with young coconut in coconut cream
พุดดิ้งมะม่วงและว่านหางจระเข้	Mango pudding with aloe vera
แครมบรูล์เล่ดะไ้ดร์และติง หรือวานิลลา	Lemongrass-ginger or vanilla crème brûlée
แพนนาคอตต้าซอสราสป์เบอร์รี่	Panna cotta with raspberry sauce
มินิเค้กรวมรส	Assorted mini cakes
สตอเบอร์รี่ครัมเบิล	Strawberry crumble
ผลไม้รวมตามฤดูกาล	Seasonal fruit platter

Ice cream (please select 1)

นมช็อกโกโด้	Hokkaido milk
ดาร์กช็อกโกแลต	Dark Chocolate
ชาเขียว	Matcha
ชาไทย	Thai tea
มะม่วง	Mango
ราสป์เบอร์รี่ (sherbet)	Raspberry
มะนาว (sherbet)	Lime
กะทิรวมมิตร	Coconut with condiments
แมคคาเดเมีย	Macadamia
มินท์ช็อกโกแลต	Mint chocolate chip

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



BH COCKTAIL MENU I

THB 1,290++ per person / Minimum 50 persons

Please select **8 items** from this list

✿ Chef recommendation

Cold hors d'Oeuvres	<ul style="list-style-type: none"> ✿ Salmon tartare & ricotta verrine ✿ Mini Caesar wrap - Tuna salad in mini sesame bun - Citrus prawn salad - Shrimp salsa with avocado - Serrano ham & melon - 3 cheeses on crackers 	<ul style="list-style-type: none"> แซลมอนทาร์ทาร์กับบรีดอตต้าชีส สลัดซีซาร์มั่วน แป้งบันไส้สลัดทูน่า สลัดกุ้ง ซัลซ่ากุ้งและอโวคาโด เซอร์ราโนแฮมพั้นเมล่อน ชีส 3 ชนิดบนขนมปังกรอบ
Hot hors d'Oeuvres	<ul style="list-style-type: none"> - Meatball with tomato sauce - Salmon & leek pie - Sautéed shrimp with garlic & herbs - Banger & mash - Mini burger with BBQ chicken - Chicken Tagine 	<ul style="list-style-type: none"> มีทบอลซอสมะเขือเทศ พายไส้แซลมอนและต้นหอมฝรั่ง กุ้งผัดกระเทียมและสมุนไพร มันฝรั่งบดและไส้กรอก มินิเบอร์เกอร์ไก่ซอสบาร์บีคิว ไก่อบสไตล์โมร็อกโก
Asian corner	<ul style="list-style-type: none"> - Steamed Seabass fillet in Chinese style ✿ Spicy tuna salad with lemongrass & Lime - Chicken Green curry with rice noodle - Beyani chicken with rice ✿ Deep fried chicken in korean style sauce - California roll & assorted maki - Japanese pork curry with rice 	<ul style="list-style-type: none"> เนื้อปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว ยำปลาทูน่า ขนมจีนเขียวหวานไก่ ข้าวหมกไก่ ไก่ทอดสไตล์เกาหลี แคลิฟอร์เนียโรลและมากิไส้รวม ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่นหมู
Vegetarian	<ul style="list-style-type: none"> - Deep fried mixed mushroom with chili & salt - Deep fried tofu with tamarind sauce - Grilled vegetables with pesto sauce - Grilled pumpkin salad 	<ul style="list-style-type: none"> เห็ดรวมทอดพริกเกลือ เต้าหู้ทอดซอสมะขาม ผักย่างซอสเพสโต สลัดฟักทองย่าง
Patisserie	<ul style="list-style-type: none"> ✿ Fresh fruit tartlet - Lemon-lime meringue pie ✿ Black forest verrine - French vanilla crème brûlée - Mini assorted cakes - Fresh fruit platter - Pineapple / Pomegranate parfait 	<ul style="list-style-type: none"> ทาร์ตผลไม้ พายเลมอนเมอแรงด์ แบล็คฟอเรสเวอรีน แครมบรูลัวร์วานิลลา เค้กรวมรส ผลไม้รวม พาเฟ่ต์บะรด / ทับทิม

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



The
BOTANICAL
HOUSE



BH COCKTAIL MENU I

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

Select 2 live stations from this list

- Hainanese chicken with rice
- Glazed ham with honey & cloves
- Stir fried crispy fish with salted egg
- Boat noodle (pork ball / slow braised pork)
- Fish maw soup with shredded chicken & crab meat
- Stir fried rice noodles with chicken

ข้าวมันไก่
ขาแฮมอบน้ำผึ้ง
ข้าวผัดปลาสดไข่เค็ม
ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูตุ๋น ลูกชิ้นหมู
กะเพาะปลาไก่ฉีกเนื้อปู
ก๋วยเตี๋ยวตัวไก่

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



BH COCKTAIL MENU II

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

Please select **10 items** from this list

✿ Chef recommendation

Cold hors d'Oeuvres	<ul style="list-style-type: none"> ✿ Salmon tartare & ricotta verrine ✿ Mini Caesar wrap - Tuna salad in mini sesame bun - Citrus prawn salad - Shrimp salsa with avocado - Serrano ham & melon - 3 cheeses on crackers - Smoked salmon & dill-wasabi tartlet - Herb coated tuna tataki 	<ul style="list-style-type: none"> แซลมอนทาร์ทาร์กับรีคอตต้าชีส สลัดซีซาร์มินิว แป้งมันไส้สลัดทูน่า สลัดกุ้ง ซัลซ่ากุ้งและอโวคาโด เซอร์ราโนแฮมและเมลอน ชีส 3 ชนิดบนขนมปังกรอบ ทาร์ทแซลมอนรมควัน ซอสดีลวาซาบี ทูน่าหมักสมุนไพรย่าง
Hot hors d'Oeuvres	<ul style="list-style-type: none"> - Meatball with tomato sauce - Salmon & leek pie - Sautéed shrimp with garlic & herbs - Banger & mash - Mini burger with BBQ chicken - Deep fried cuttlefish with garlic aioli - Fish fingers & vegetables with tartare sauce - Chicken Tagine 	<ul style="list-style-type: none"> มีทบอลซอสมะเขือเทศ พายไส้แซลมอนและต้นหอมฝรั่ง กุ้งผัดกระเทียมและสมุนไพร มันฝรั่งบดและไส้กรอก มินิเบอร์เกอร์ไก่ซอสบาร์บีคิว ปลาหมึกทอดซอสกระเทียม ปลาและผักชุบแป้งทอด ซอสทาร์ทาร์ ไก่อบสไตล์โมร็อกโก
Asian corner	<ul style="list-style-type: none"> - Steamed Seabass fillet in Chinese style ✿ Spicy tuna salad with lemongrass & Lime - Chicken green curry with rice noodle ✿ Deep fried chicken in korean style sauce - California roll & assorted maki - Tuna with tamarind sauce wrapped in chapoo leaf - Spicy deep fried chicken wing with mint leaf - Teriyaki salmon bite - Beyani chicken with rice - Japanese pork curry with rice 	<ul style="list-style-type: none"> เนื้อปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว ยำปลาทูน่า ขนมจีนเขียวหวานไก่ ไก่ทอดสไตล์เกาหลี แคลิฟอร์เนียโรลและมaki ใจรวม เมี่ยงชะพลูทูน่า ลาบปีกไก่ทอด แซลมอนย่างซอสเทอริยากิ (แบบพอดีดำ) ข้าวหมกไก่ ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่นหมู
Vegetarian	<ul style="list-style-type: none"> - Deep fried mixed mushroom with chili & salt - Deep fried tofu with tamarind sauce - Grilled vegetables with pesto sauce - Grilled pumpkin salad 	<ul style="list-style-type: none"> เห็ดรวมทอดพริกเกลือ เต้าหู้ทอดซอสมะขาม ผักย่างซอสเพสโต สลัดฟักทองย่าง

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



BH COCKTAIL MENU II

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

Please select **10 items** from this list

✿ Chef recommendation

Patisserie

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

- ทาร์ตผลไม้
- พายเลมอนเมอแรงค์
- แบล็คฟอเรสเวอริวีน
- บราวน์ชี็อกโกแลต
- ทีรามิสุ
- ผลไม้รวม
- แครมบรัวร์เล่านิลลา
- เค้กรวมรส
- พาเฟ่ต์บะปรด / ทับทิม

Select 2 live stations from this list

- Hainanese chicken with rice
- Glazed ham with honey
- Stir fried crispy fish with salted egg
- Boat noodle (pork ball / slow braised pork)
- Fish maw soup with shredded chicken & crab meat
- Stir fried rice noodles with chicken
- Egg noodle with BBQ pork

- ข้าวมันไก่
- ขาแฮมอบน้ำผึ้ง
- ข้าวผัดปลาสดไข่เค็ม
- ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูตุ๋น ลูกชิ้นหมู
- กะเพาะปลาไก่ฉีกเนื้อปู
- ก๋วยเตี๋ยวด้วไก่
- บะหมี่หมูแดง

BH COCKTAIL MENU III

THB 1,690++ per person / Minimum 50 persons

Please select **12 items** from this list

✿ Chef recommendation

Cold hors d'Oeuvres

- Salmon rillettes on toast
- ✿ Salmon tartare & ricotta verrine
- ✿ Mini Caesar wrap
- Tuna salad in mini sesame bun
- Citrus prawn salad
- 3 cheeses on crackers
- Smoked salmon & dill-wasabi tartlet
- Herb coated tuna tataki
- Shrimp salsa with avocado

เนื้อแชลมอนปรุงรสบนขนมปัง
แชลมอนทาร์ทาร์กับรีคอตต้าชีส
สลัดซีซาร์มินิ
แ่งบันไส้สลัดทูน่า
สลัดกุ้ง
ชีส 3 ชนิดบนขนมปังกรอบ
ทาร์ทแชลมอนรมควันซอส ดิลวาซาปี
ทูน่าหมักสมุนไพรย่าง
ซัลซ่ากุ้งและอะโวคาโด

Hot hors d'Oeuvres

- Meatball with tomato sauce
- Salmon & leek pie
- Sautéed shrimp with garlic & herbs
- Banger & mash
- Mini burger with BBQ chicken
- Deep fried cuttlefish with garlic aioli
- Fish fingers & vegetables with tartare sauce
- Chicken Tagine

มีทบอลซอสมะเขือเทศ
พายไส้แชลมอนและต้นหอมฝรั่ง
กุ้งผัดกระเทียมและสมุนไพร
มันฝรั่งบดและไส้กรอก
มินิเบอร์เกอร์ไก่ซอสบาร์บีคิว
ปลาหมึกทอดซอสกระเทียม
ปลาและผักชุบแ่งทอด ซอสทาร์ทาร์
ไก่อบสไตล์โมร็อกโก

Asian corner

- Spicy salmon salad with mint leaf
- ✿ Spicy grilled beef salad with kaffir lime leaf
- ✿ Spicy pomelo salad with chilli,
shallots & grilled scallops
- Steamed Seabass fillet in Chinese style
- ✿ Spicy tuna salad with lemongrass & Lime
- Chicken green curry with rice noodle
- Yellow crab curry with rice noodle
- ✿ Deep fried chicken in korean style sauce
- California roll & assorted maki
- Tuna with tamarind sauce wrapped
in chapoo leaf
- Spicy deep fried chicken wing with mint leaf
- Teriyaki salmon bite
- Beyani chicken with rice
- Japanese pork curry with rice

ยำสลัดปลาแชลมอน
เนื้อย่างน้ำตก
ยำส้มโอหอยเชลล์
เนื้อปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว
ยำปลาทูน่า
ขนมจีนเขียวหวานไก่
ขนมจีนแกงปูใบชะพลู
ไก่ทอดสไตล์เกาหลี
แคลิฟอร์เนียโรลและมาคิไส้รวม
เมี่ยงชะพลูทูน่า
ลาบปีกไก่ทอด
แชลมอนย่างซอสเทอริยากิ (แบบพอดี้ดำ)
ข้าวหมกไก่
ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่นหมู

Inclusive of soft drinks & drinking water

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



BH COCKTAIL MENU III

THB 1,690++ per person / Minimum 50 persons

Please select **12 items** from this list

✿ Chef recommendation

Patisserie

- ✿ Fresh fruit tartlet
 - Lemon-lime meringue pie
- ✿ Black forest verrine
 - Chocolate brownie
- ✿ Classic tiramisu
 - Fresh fruit platter
 - French vanilla crème brûlée
 - Blueberry cheesecake
 - Mini assorted cakes
 - Pineapple / Pomegranate parfait

- ทาร์ตผลไม้
- พายเลมอนเมอแรงค์
- แบล็คฟอเรสต์เวอร์รีน
- บรานน์ชี็อกโกแลต
- ทีรามิสุ
- ผลไม้รวม
- แครมบรูลัวร์เลวี่นิลลา
- บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
- เค้กรวมรส
- พาเฟ่ต์บะปรด / ทับทิม

Select 3 live stations from this list

- Hainanese chicken with rice
- Glazed ham with honey & cloves roasted root vegetables
- Northern style egg noodles in yellow curry with chicken
- Egg noodles with roast duck
- Spicy papaya salad, Thai – style fried chicken & sticky rice
- Stir fried crispy fish with salted egg
- Boat noodle (pork ball / slow braised pork)
- Fish maw soup with shredded chicken & crab meat
- Stir fried rice noodles with chicken
- Egg noodle with BBQ pork

- ข้าวมันไก่
- ขาแฮมอบน้ำผึ้ง
- ข้าวซอยไก่
- บะหมี่เป็ดย่าง
- ข้าวเหนียวส้มตำไก่ทอด
- ข้าวผัดปลาสดไข่เค็ม
- ก๋วยเตี๋ยวเรือหมูตุ๋น ลูกชิ้นหมู
- กะเพราปลาไก่ฉีกเนื้อปู
- ก๋วยเตี๋ยวด้วไก่
- บะหมี่หมูแดง



NON-ALCOHOL BEVERAGE MENU

Juice selections

Orange juice | Pineapple juice | Guava juice | Lime juice

Herbal drink selections

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

1 Selection of juices or herbal drink (Dispensers)	THB 850++/4 Litters
1 Selection of juices or herbal drink (free flow 3 hrs.)	THB 70++/Person/Selection
Free flow 3 hours soft drinks	THB 250++/Person

THE BOTANICAL HOUSE SIGNATURE DRINKS

Punch Mix 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

Wine & Sparkling Wine

White wine	BelleVille, Chardonnay 2018 France	THB 690++ per bottle
	Oxford Landing, Sauvignon Blanc 2019 Australia	THB 890++ per bottle
	Forest Ville, Riesling 2018 CA	THB 950++ per bottle
Red wine	BelleVille Grenache, Syrah Merlot 2017 France	THB 690++ per bottle
	Oxford Landing, Merlot 2018 Australia	THB 890++ per bottle
	Crane Lake, Pinot Noir 2016 CA	THB 890++ per bottle
	Robert Mondavi Woodbridge, Cabernet Sauvignon 2018 CA	THB 990++ per bottle
Sparkling wine	Chamdeville Brut Rose (NV) France	THB 1,250++ per bottle



Beer

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

Hard Liquor

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

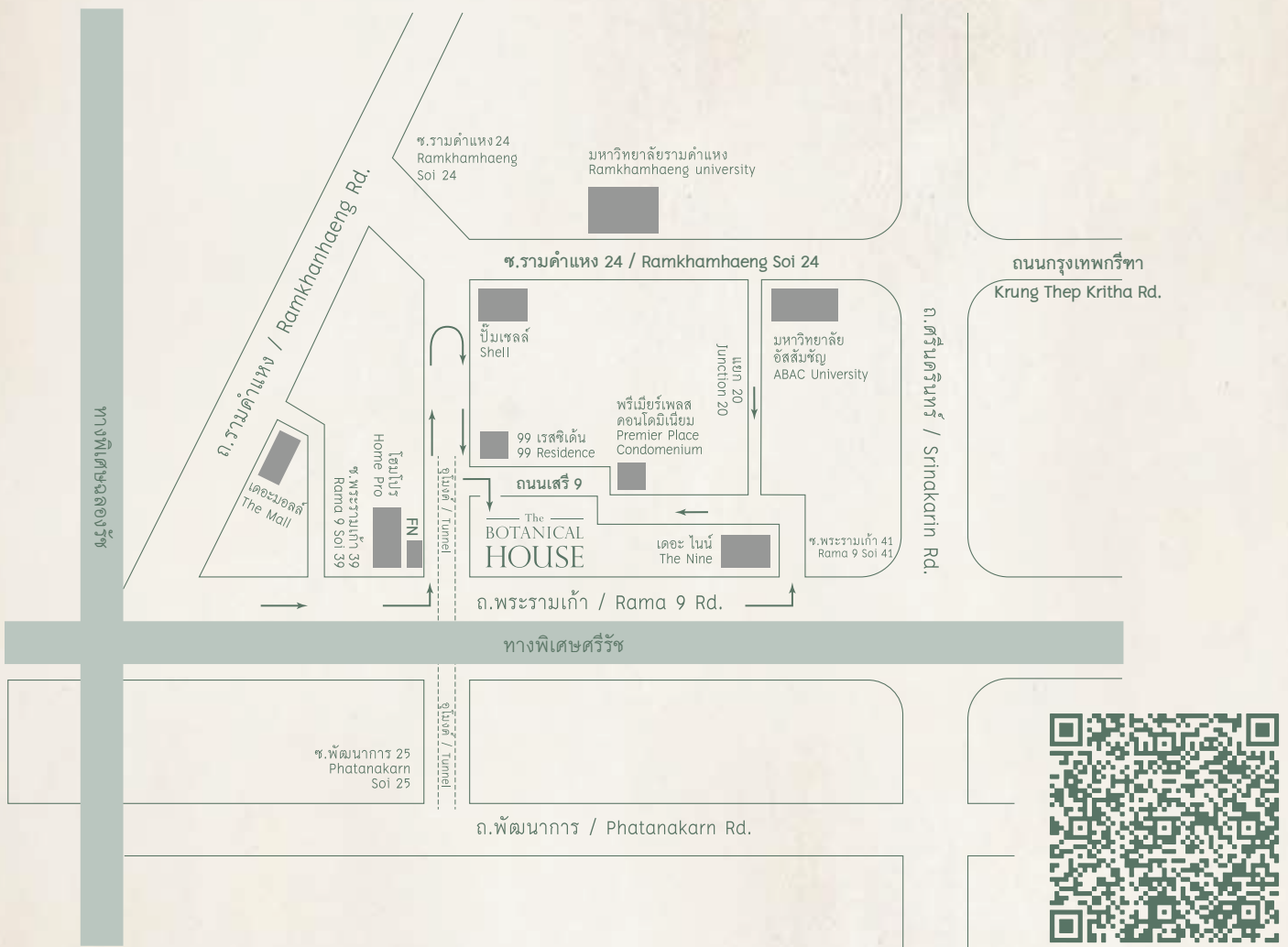
Mixers

1 tray - 24 bottles <i>(Soda water, Tonic water or Ginger ale)</i>	THB 900++/Tray
Free flow mixer <i>(Soda water, Tonic water, Ginger ale)</i>	THB 200++/Person/4hrs

BRING IN CHARGE

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

Access



Scan to Google map

Public transportation

- BTS** Prakanong พระโขนงต่อด้วย Taxi ผ่านทางสี่แยกรามคำแหง เลี้ยวขวาเข้าเส้นพระราม 9 เลี้ยวซ้ายเข้าซอยพระราม 9 (41) ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเดน
- MRT** Rama 9 พระรามเก้า เดินทางต่อด้วย taxi ข้ามแยกรามคำแหง มุ่งหน้าถนนศรีนครินทร์ เลี้ยวซ้ายซอยพระราม 9 (41) ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเดน
- จากถนนศรีนครินทร์ กลับรถได้สะพานข้ามแยกรามคำแหง เลี้ยวซ้ายเข้าซอยพระราม 9 (41) ทางเข้าตรงข้ามหมู่บ้าน 99 เรสซิเดน
- จากมอเตอร์เวย์ (ขาเข้า) ลงทางออกพระราม 9 กลับรถได้สะพานข้ามแยกรามคำแหง เลี้ยวซ้ายเข้าซอยถาวรวัช 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](https://www.instagram.com/thebotanicalhousebangkok)

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

