

# OUT OF OFFICE MEETING PACKAGE

ประชุม สัมมนา หรือ Workshop อย่างสร้างสรรค์  
ในบรรยากาศที่ร่มรื่น ล้อมรอบด้วยต้นไม้ ผ่อนคลายอย่างมีประสิทธิภาพ

แพ็คเกจงานประชุม สามารถใช้ได้ทุกวันจันทร์ ถึง ศุกร์ ไม่รวมวันหยุดนักขัตฤกษ์

## HALF DAY MEETING

THB 1,400 net\*

(08:00 – 14:00 / 12:00 – 17:00)

## FULL DAY MEETING

THB 1,600 net\*

(08:00 – 17:00)

Minimum at 30 persons

ราคาแพ็คเกจรวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

## PACKAGE INCLUSIVE OF

ราคาแพ็คเกจประกอบไปด้วย

- Package applicable on Monday - Friday
  - Individual set of 1 break for half day meeting and 2 breaks for full day meeting
  - Lunch served as buffet menu  
(Please pre-order)
  - 4 Wireless microphones with standard system
  - 1 Flipchart with markers
  - Papers & pencils for all participants
  - 1 Portable screen & projector
  - Public WIFI
- แพ็คเกจสามารถใช้ได้ในวันจันทร์ - วันศุกร์  
พร้อมกาแฟและขนมว่างในช่วงเช้าหรือช่วงบ่าย  
พร้อมอาหารกลางวันแบบบุฟเฟต์ รวมน้ำสมุนไพรและน้ำดื่ม  
(กรุณาสั่งอาหารล่วงหน้า)  
ไมโครโฟนและเครื่องเสียง  
บอร์ดกระดาน ปากกา 1 ชุด  
กระดานและดินสอสำหรับผู้ประชุม  
หน้าจอและเครื่องฉาย 1 ชุด พร้อมสายต่อเครื่องคอมพิวเตอร์  
สัญญาณอินเทอร์เน็ตไร้สายสำหรับแขกทุกท่าน



For more information, please contact The Botanical House Bangkok

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม ติดต่อแผนกงานขาย เดอะโบทานิคัล เฮาส์ได้ที่

Tel: 02-318-2431 E-mail: [info@thebotanicalhousebangkok.com](mailto:info@thebotanicalhousebangkok.com)



### COFFEE BREAK MENU

*(Inclusive of coffee, tea, juice & drinking water)*

Please select 2 items from savory & sweet menu

กรุณาเลือก 1 รายการจากเมนูคาว และ 1 รายการจากเมนูหวาน ต่อเบรก

Juice selection: Orange / Guava / Pineapple / Lemongrass-pandan / Butterfly pea-lime

น้ำผลไม้: น้ำส้ม / น้ำฝรั่ง / น้ำสับปะรด / น้ำตะไคร้ใบเตย / น้ำอัญชันมะนาว

### SAVORY

- Assorted homemade bun (Ham & Cheese / Tuna / Chicken salad)
- Homemade mini chicken or pork sausage roll
- Mini Teriyaki chicken burger with sautéed onion
- Baked spinach with mac & cheese
- Chicken in Caesar salad roll
- Ham & cheese mini puff pastry
- Egg, bacon bites & mayonnaise bruschetta
- Chicken in curry power spring roll
- Mini pulled pork Burrito
- Pork skewer with sticky rice
- Vietnamese spring roll with pork or chicken served with spicy sauce
- Pork sago skewer: pork & peanut filling in sago with fresh vegetables
- Tuna with palm sugar sauce wrapped in Chaploo leaf
- Mini California sushi cone

แซนด์วิชบันสูตรเฉพาะของโบทานิคัลเฮ้าส์ คละไส้แฮมและชีส ทูน่า และสลัดไก่  
ขนมปังนุ่มสูตรเฉพาะของโบทานิคัลเฮ้าส์ กับ ไส้กรอกไก่ หรือ ไส้กรอกหมู  
มินิเบอร์เกอร์ไก่เทริยากิและหอมใหญ่ผัดซอส  
ผักโขมอบมัคกะโรนีและชีส  
สลัดชีซาร์โกม้วน แบบพอดดีด้า  
ยำไส้กรอกรมควัน  
บรูเชตตาไข่และมายองเนส โรยด้วยเบคอนกรอบ  
ปอเปี๊ยะทอดไส้ไก่ผัดผงกะหรี่  
มินิเบอร์ริโต้ไส้หมูฉีกรมควัน  
หมูบึ่งหมักซอสพิเศษและข้าวเหนียว  
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนไส้หมูสับ หรือ ไก่สับ เสริฟพร้อม น้ำจิ้มซีฟู้ด  
สาตูไส้หมูเสียบไม้ ทานคู่กับผักสด  
เมี่ยงชะพลูไส้ทูน่า  
มินิซูชิแคลิฟอร์เนียโรลแบบกรวย

### SWEET

- Assorted homemade mini muffin (Chocolate chips / Mixed berry)
- Assorted cookies in a jar (Chocolate chips / mixed nuts)
- Banana with dried coconut flake cup cakes
- Vanilla Éclair
- Mini devil's food chocolate cake
- Mini vanilla with raspberry sauce cake
- Orange jelly with assorted fruits
- Pineapple crumble
- Milk custard with tropical fruits
- Steamed Sako coat with coconut flake
- Soft bean crepe
- Thai pudding cup with coconut topping (Corn & taro filling)
- Golden threads cake
- Steamed sticky banana cake
- Tropical fruits platter

โฮมเมดมินิมัฟฟินคละรสชาติ ช็อกโกแลต และมิกซ์เบอร์รี่  
โฮมเมดคุกกี้ในโหลคละรสชาติ ช็อกโกแลต และถั่วหลากชนิด  
คัพเค้กกล้วยหอมมะพร้าวอบแห้ง  
แอดเลอร์รวานิลา  
เค้กช็อกโกแลตรสชาติเข้มข้น  
เค้กวานิลลาซอสราสเบอร์รี่  
เยลลี่ส้มแต่งด้วยผลไม้สด  
ดรัมเบิ้ลสับปะรด  
เต้าฮวยฟรุตสลัด  
หยกมณี  
ถั่วแปบ  
ตะโก้ไส้ข้าวโพด และไส้เผือก  
เค้กฝอยทอง  
ขนมกล้วย  
ผลไม้รวมตามฤดูกาล



### THAI BUFFET MENU

*(Inclusive of drinking water & herbal drink)*

Please select 5 mains, 1 soup, 1 sweet served with Tropical fruits,  
Served with choices of steamed white rice or mixed rice

กรุณาเลือก 5 เมนูอาหารหลัก 1 เมนูซุปร และ 1 เมนูของหวาน และผลไม้ตามฤดูกาล  
เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ หรือ ข้าวหอมมะลิผสมข้าวกล้อง

### MAIN

- Grill pork topped with spicy Thai basil sauce
- Spicy banana blossom salad
- Deep fried chicken wing
- Herb dip of soybean paste in coconut milk with minced pork and fresh seasonal vegetables
- Shrimp & chili paste with fresh seasonal vegetables
- Tamarind chili paste with fresh seasonal vegetables
- Sichuan-styled green bean with minced pork or minced chicken
- Stir fried sweet peas with Chinese pork sausage
- Stir fried chicken with cashew nut
- Stir fried seabass with black pepper sauce
- Deep fried mixed mushroom with garlic & chili
- Spicy green curry with chicken & rice noodles
- Spicy red curry with roasted pork & rice noodles

หมูย่างซอสกะเพรา  
ยำห้วปลี  
ปีกไก่ทอดเกลือ  
เต้าเจี้ยวหลนหมูสับ เสิร์ฟพร้อมผักสด

น้ำพริกขี้หนูสูตรโบราณเด็ดเข้าสัและผักสด  
น้ำพริกมะขามและผักสด  
ผัดถั่วงอกหมูสับ หรือ ไก่สับ สไตล์เสฉวน  
ผัดถั่วงอกเต้าหู้และกุ้งเชียง  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
ปลากะพงผัดพริกไทยดำ  
เห็ดรวมทอดคั่วพริกกระเทียม  
แกงเขียวหวานไก่ และขนมจีน  
แกงเผ็ดหมูย่าง และขนมจีน

### SOUP

- Spicy Tom Yum with mixed mushrooms soup
- Spicy Tom Saap with pork spared ribs soup
- Spicy Tom Kha with chicken
- Chicken soup Muslim Style
- Clear soup with Chinese cabbage & egg tofu

ต้มยำเห็ดรวมน้ำใส  
ต้มแซ่บกระดูกหมู  
ต้มข่าไก่  
ซุปรไก่ใสมันฝรั่งแบบมุสลิม  
ต้มจืดเต้าหู้ไข่ใส่หมูสับ

### DESSERT

- Water chestnut with young coconut in coconut cream
- Grass jelly with milk and brown sugar
- Pandan noodles in coconut milk with sliced jackfruit
- Taro balls in sweet coconut milk
- Sago cantaloupe in coconut milk
- Tropical fruit jelly

ทับทิมกรอบ  
เจก๊วยโบราณเสิร์ฟพร้อมนมและน้ำตาลทรายแดง  
ลอดช่องสิงคโปร์  
บัวลอยเผือกในน้ำกะทิ  
สาหร่ายแคนตาลูป  
วุ้นผลไม้สด (ตามฤดูกาล)