

Winter EATS & TREATS

— ♦ A Taste Of The Season ♦ —



ร่วมเฉลิมฉลองช่วงเวลาแห่งความสุข ส่งท้ายปีอย่างมีสไตล์
ด้วยเมนูอาหารพิเศษที่รังสรรค์ขึ้นเพื่อกลุ่มตั้งแต่ 30 ท่านขึ้นไป

เริ่มต้นที่ **55,000** บาทสุทธิ

ภายในแพ็คเกจประกอบด้วย
เครื่องดื่มต้อนรับพิเศษ สำหรับ 30 ท่าน
บุฟเฟต์อาหารสไตล์ยุโรป สำหรับ 30 ท่าน
ชมอาหารที่ได้รับแรงบันดาลใจจากเทศกาลคริสต์มาส
ณ ห้อง Sunroom ตั้งแต่เวลา 17:00 – 22:00 น.

ข้อเสนอพิเศษเพิ่มเติมเมื่อ ซื้อแพ็คเกจ *Winter Eats and Treats*

- รับไวน์เพิ่ม 1 ขวด เมื่อสั่งไวน์ยี่ห้อใดก็ได้ครบ 5 ขวด
(รับเพิ่มสำหรับไวน์ยี่ห้อเดียวกัน หรือราคาเท่ากัน หรือราคาถูกกว่า)
- แลกซื้อ Mini open bar ในราคาเพียง 13,990 บาทสุทธิ
- ไม่มีค่านำเข้างดดนตรีสด ไม่เกิน 3 ชั้น กรุณานำเข้าอุปกรณ์เครื่องเสียง

CONDITIONS

- สำหรับจัดงานทุกวัน สามารถใช้แพ็คเกจ จนถึง 28 ธันวาคม 2568
- สำหรับแขกท่านที่ 31 เป็นต้นไป มีค่าใช้จ่ายท่านละ 1,890 บาทสุทธิ และหากมีแขกเกิน 50 ท่าน จะมีค่าห้อง Salon Botanica เพิ่มอีก 20,000 บาทสุทธิ
- หากนำเข้าแสงสีเสียงมีค่าการเสิร์ฟเพิ่มเติมสุทธิที่ 10,000 บาท ต่องาน
- แพ็คเกจรวมค่าสถานที่ ค่าอาหาร และดอกไม้ประดับตามมาตรฐาน นอกเหนือจากแพ็คเกจคิดราคาตามจริง
- ขออนุญาตสงวนสิทธิ์ไม่ต่อเวลาหลังจาก 22:00 น. ในทุกกรณี เนื่องจากสถานที่จัดงานตั้งอยู่ในเขตชุมชนที่พักอาศัย
- ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินทุกกรณีหากมีการเปลี่ยนแปลงจำนวนแขกภายหลัง
เงื่อนไขราคาจะไม่สามารถลดลงจากแพ็คเกจได้
- ใช้แพ็คเกจและจัดงานภายใน 1 วันเท่านั้น
- ราคาแพ็คเกจรวมรวมค่าบริการและภาษี

MENU

*Inclusive of drinking water, Soft drink
and welcome drink (Peachy bubble or Coco charm)*

BREAD AND SPREADS

Assorted soft & dinner roll

served with homemade garlic butter and cream cheese with smoke paprika
ขนมปังสโตร์ยุโรป เสิร์ฟพร้อมเนยกระเทียมโสมเมด และครีมชีสปาปริก้ารมควัน

STARTER

The Botanical House Signature salad

mixed green salad with walnut, cranberry, feta cheese and French dressing
สลัดโบทานิเคิลเฮ้าส์

Forest and Fowl pate

rich duck pâté en croute with earthy morel mushrooms,
baked inside a traditional pastry crust
พายเนื้อเป็ด เบคอน และ โกลด์ สอดไส้เห็ดมอเรลสไตล์ฝรั่งเศส

MAIN DISHES

Rustic garden pasta with Italian sausage

pasta arrabbiata sauce with Italian sausage
พาสต้าอาราเบียตต้าและไส้กรอกอิตาลีเสียน

Ocean's treasure gratin

mixed seafood gratin
กรวาทั้งทะเลรวม

Roasted Autumn pumpkin soup with nutmeg

ซูปผักทองอบโรยด้วยลูกจันทน์เทศ

CRAVING STATION

served with chef's recipe sauce seeded mustard, gravy and mixed berry with spices
แยมและไก่อบ พร้อมซอสสมัสตาร์ด ซอสเกรวี่ และซอสเบอร์รี่กับเครื่องเทศ

Sundown's Embrace Chicken

served with potato sautéed (30 portions)

roasted rosemary sage butter chicken served with potato sautéed
ไก่อบสมุนไพรโรสแมรี่สไตล์ยุโรป เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง

Honey glazed ham

served with grilled vegetables (30 portions)

แฮมอบน้ำตาลผึ้งและผักย่างตามฤดูกาล

SWEET TRAY

Spiced amber pie

warm apple – cinnamon pie served with fresh whip cream
แอปเปิ้ลพายเสิร์ฟคู่กับวิปครีม

Frosted Forest Log

chocolate yule log cake filling with chocolate cream
and topped with minted-white chocolate and berries
เค้กโรลชokolonไม้รสช็อกโกแลต มินต์บอลและเบอร์รี่สด



ON TOP PROMOTION ALCOHOL LIST

WINE LIST

White wine : Oxford landing, Sauvignon Blanc, Australia	990 net per bottle
White wine : Nollen Erben, Mosel Dry, Riesling, Germany	990 net per bottle
White wine : Miral, Terre Sicilia Organic IGP, Chardonnay, Italy	990 net per bottle
White wine : Miral, Grillo Sicily Organic, Italy	990 net per bottle
White wine : Villa Sandi, Pinot Grigio Veneto Italy	1,190 net per bottle
White wine : J.de.Villebois, Sauvignon Blanc, France	1,190 net per bottle
Red wine : Mont Gras, Merlot, Chile	990 net per bottle
Red wine : Chateau Tour La Vérité (Bordeaux AOC), France	990 net per bottle
Red wine : Miral, Syrah Terre Sicilia Organic IGP, Italy	990 net per bottle
Red wine : Miral, Nero D'Avola Sicily Organic, Italy	990 net per bottle
Red wine : Chateau Fontaubert (Bordeaux AOC), France	1,190 net per bottle
Red wine : Bouchard Aine & Fils, Pinot Noir VDF, France	1,190 net per bottle
Sparkling wine : Villa sandi, Il Fresco De Blancs Brut, Italy	990 net per bottle

MINI OPEN BAR

THB 13,990 NET

MOCKTAIL MENU

Please select 1 item from the list (30 glasses per item)

• Pink Botanic • La framboise • PommePêche • Lychee Mint • Honey Lemon Tea

COCKTAIL MENU

Please select 2 items from the list (20 glasses per item)

BH Signature cocktails

- Peony (Vodka)
- Gerbera (Rum)
- Hydrangea (Whisky)
- Melom Poms (Tequila)
- Calla Lily (Gin)
- Queen Anne's Lace (Vodka)
- King Potea (Gin)

Standard cocktails

- Rock Magarita (Tequila)
- Tom Collin (Gin)
- Daiquiri (White rum)
- Mojito (White rum)
- Screwdriver (Vodka)
- Long Island (Tequila)
- Tequila Sunrise (Tequila)
- Deep Blue (Vodka)
- Gin Daisy (Gin)
- Cuba Libre (White rum)

