

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

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 แบบพอดดีดำ
ยำไส้กรอกรมควัน
บรูเชตตาไข่และมายองเนส โรยด้วยเบคอนกรอบ
ปอเปี๊ยะทอดไส้ไก่ผัดผงกะหรี่
มินิเบอร์ริโต้ไส้หมูฉีกรมควัน
หมูบึ่งหมักซอสพิเศษและข้าวเหนียว
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนไส้หมูสับ หรือ ไก่สับ เสิร์ฟพร้อม น้ำจิ้มซีฟู้ด
สาดูไส้หมูเสียบไม้ 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
ดรัมเบิลสับปะรด
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)

GET-TOGETHER MEETING PACKAGE

ประชุม สัมมนา หรือ Workshop อย่างสร้างสรรค์
ในบรรยากาศที่ร่มรื่น ล้อมรอบด้วยต้นไม้ ผ่อนคลายอย่างมีประสิทธิภาพ

แพ็คเกจงานประชุม สามารถใช้ได้ทุกวันจันทร์ ถึง ศุกร์ ไม่รวมวันหยุดนักขัตฤกษ์

HALF DAY MEETING

THB 2,000 net*

(08:00 – 14:00 / 12:00 – 17:00)

FULL DAY MEETING

THB 2,200 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



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
- Chicken in Caesar salad roll
- Quiche Lorraine: bacon, egg & cheese tartlet
- Prawn Massaman Puff Pie
- Pork OR Chicken satay with peanut sauce
- Pork skewer with sticky rice
- Vietnamese spring roll with shrimp served with spicy sauce
- Pork sago skewer: pork & peanut filling in sago with fresh vegetables
- Tuna with palm sugar sauce wrapped in Chaploo leaf
- Grilled Japanese maceral in shot glass
- Braised pork belly in steamed sandwich bun with pickle
- Somen cold noodle with ponzu sauce and condiments

แซนด์วิชบันสูตรเฉพาะของโบทานิคัลเฮ้าส์ ดละไส้แฮมและชีส ทูน่า และสลัดไก่
ขนมปังนุ่มสูตรเฉพาะของโบทานิคัลเฮ้าส์ กับ ไส้กรอกไก่ หรือ ไส้กรอกหมู
มินิเบอร์เกอร์ไก่เทรียกิกและหอมใหญ่ผัดซอส
สลัดซีซาร์ไก่มัน แบบพอดีดำ
ดิชลอร์เรนนี ไส้เบคอน ไข่และชีส
พายมัสมั่นกุ้ง
สะเต๊ะหมู หรือ สะเต๊ะไก่ เสิร์ฟพร้อมซอสถั่วลิสง และน้ำจิ้มอาจาด
หมูปิ้งหมักซอสพิเศษและข้าวเหนียว
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนไส้กุ้ง เสิร์ฟพร้อม น้ำจิ้มซีฟู้ด
สาเกุ้หมูเสียบไม้ ทานคู่กับผักสด
เมี่ยงชะพลูไส้ทูน่า
เมี่ยงปลาซาบะอย่างในแก้วชวด
หมูฮ้องในแป้งหมั้นโถงและผักดอง
สลัดโซเม็งเย็นซอสพอนสี

SWEET

- 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
- Panna cotta with passion fruit sauce
- Fresh fruit Danish
- Strawberry tart (Seasonal)
- Blueberry cheese pie
- Parfait mango sticky rice (Seasonal)
- Steamed Sako coat with coconut flake
- Steamed sticky rice with banana filling
- Thai pudding cup with coconut topping (Corn & taro filling)
- Golden threads cake
- Steamed sticky banana cake
- Tropical fruits platter

ดีพเค้กกล้วยหอมมะพร้าวอบแห้ง
เอแคลร์รสวานิลลา
เค้กช็อกโกแลตรสชาดิเข้มชั้น
เค้กวานิลลาซอสราสเบอร์รี่
เยลลี่ส้มแต่งด้วยผลไม้สด
ครัมเบิ้ลสับปะรด
แพนนาคอตต้าซอสเสาวรส
เดนนิชไส้ครีมและผลไม้สด
ทาร์ตสตอเบอร์รี่
พายชีสบลูเบอร์รี่
พาเฟต์ข้าวเหนียวมะม่วง
หยกมณี
ข้าวต้มมัดไส้กล้วย
ตะโก้ไส้ข้าวโพด และไส้เผือก
เค้กฟอยทอง
ขนมกล้วย
ผลไม้รวมตามฤดูกาล



The
BOTANICAL
HOUSE

GET-TOGETHER MEETING PACKAGE

EAST MEET WEST 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 เมนูซุพ และ 1 เมนูของหวาน และผลไม้ตามฤดูกาล
เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ หรือ ข้าวหอมมะลิผสมข้าวกล้อง

MAIN

- Grill pork topped with spicy basil sauce
- Spicy banana blossom salad
- Rock corn shrimp with dip
- Baked spinach with cheese & pork sausage
- BBQ pork spare ribs
- Crab dip 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
- Stir fried slice pork with Korean Kimchi sauce
- Stir fried cuttlefish in curry powder
- Deep fried mixed mushroom with garlic & chili
- Spicy green curry with chicken & rice noodles
- Spicy red curry with roasted pork & rice noodles
- Massaman chicken & potato curry
- Steam berramundi with ginger in soya sauce
- Spaghetti dried chorizo o li o
- Penne Arrabiata
- Penne tuna pink sauce
- Baked chicken in white wine sauce
- Baked chicken tikka with pickle and yoghurt mint sauce

หมูย่างซอสกะเพรา
ยำห้วปลี
กุ้งเล็กทอดซอสจิ้ม
ผักโขมอบชีสใส่กรอกหมู
ซีโรงหมูซอสบาร์บีคิว
หลนปูผักสด เสิร์ฟพร้อมผักสด
น้ำพริกขี้หนูสูตรโบราณได้ลิ้มรสและผักสด
น้ำพริกมะขามและผักสด
ผัดถั่วแระหมูสับ หรือ ไก่สับ สไตล์เสฉวน
ผัดถั่วลิสงเต้าหู้และกุ้งแห้ง
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
ปลากระพงผัดพริกไทยดำ
หมูสไลด์ผัดซอสกิมจิ
ปลาหมึกผัดผงกระหรี่
เห็ดรวมทอดด้วพริกกระเทียม
แกงเขียวหวานไก่ และขนมจีน
แกงเผ็ดหมูย่าง และขนมจีน
แกงมัสมั่นไก่
ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว
สปาเกตตี้ผัดพริกแห้งโคริโซ่
เพนเน่ซอสมะเขือเทศอิตาลีเปียดต้า
เพนเน่ซอสครีมทูน่า
ไก่อบไวน์ขาว
ไก่อบทิก้าทานคู่กับซอสโยเกิร์ต





The
BOTANICAL
HOUSE

GET-TOGETHER MEETING PACKAGE



SOUP

- Spicy Tom Yum with mixed mushrooms soup
- Spicy Tom Saap with pork spare ribs soup
- Spicy Tom Kha with chicken
- Chicken soup Muslim Style
- Clear soup with pork spare ribs & Chinese herbs
- Spicy prawn Tom Yum Bisque
- Mushroom truffle oil soup
- Clam chowder soup
- Roasted pumpkin soup

ต้มยำเห็ดรวมน้ำใส
ต้มแซ่บกระดูกหมู
ต้มข่าไก่
ซุปรังน้ำมันฝรั่งแบบมุสลิม
ต้มจืดกระดูกหมูเครื่องยาจีน
ซุปลิ้นยำหัวกุ้ง
ซุปลิ้นน้ำมันหอยฟัวเฟ้อ
ซุปลิ้นหอยลาย
ซุปลิ้นฟักทอง

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
- Ice cream: Coconut with condiments

ทับทิมกรอบ
เจาก้วยโบราณเสิร์ฟพร้อมนมและน้ำตาลทรายแดง
ลอดช่องสิงคโปร์
บัวลอยเผือกในน้ำกะทิ
สาหร่ายแคนตาลูป
วุ้นผลไม้สด (ตามฤดูกาล)
ไอศกรีมกะทิสด