

Start your endless journey in
timeless heritage house and
beautiful garden
at Baan Dusit Thani

ENGAGEMENT AND
WEDDING PACKAGE

ENGAGEMENT PACKAGE





THE CUPID

Engagement and Lunch Package

- Indoor ceremonial set up for 50 – 100 persons at Dancing Hall
- On stage sofa set with elevated platform
- Bride reception area at The Coffee Room in Thai heritage house
- Standard sound system and LCD projector
- Chinese tea ceremony
- Chinese dumpling ceremony
- Complimentary bride dressing room
- 3 items of morning snacks with drinking water, tea and coffee
- Standard Baan Dusit Thani buffet lunch with free flow soft drinks
Salad bar, 2 appetizers, 1 soup, 4 main courses with jasmine rice, 2 dessert and fresh fruits

THB 2,000 net per person

Minimum at 50 persons

Additional Lunch guest will be charged THB1,500 net per person





THE AURORA

Engagement and Lunch Package

- Indoor ceremonial set up for 50 – 100 persons at Dancing Hall
- On stage sofa set with elevated platform
- Bride reception area at The Coffee Room in Thai heritage house
- Standard sound system and LCD projector
- Chinese tea ceremony
- Chinese dumpling ceremony for bride and groom
- Complimentary dressing room
- 3 items of morning snacks and fresh fruits with drinking water, tea and coffee
- Signature Welcome drink
- Premium Baan Dusit Thani buffet lunch with free flow soft drinks
Salad bar, 3 appetizers, soup, 6 main courses with jasmine rice, 3 dessert and fresh fruits

THB 2,250 net per person

Minimum at 50 persons

Additional Lunch guest will be charged THB 1,700 net per person





MONK CEREMONY

- Seating arrangements for 9 monks with flower decoration on the alter set
- Provision of 9 traditional Thai sets for the monks and 1 set for the Buddha alter

THB 12,000 net

The package doesn't include Sanghadana offerings, monk robe or other offerings



WATER POURING CEREMONY

- Traditional Thai water pouring ceremony set
- Two flower trays for the pouring ceremony
- Two wedding neck garlands
- Sachet of fragrant powder, holy water, and blessed thread

THB 12,000 net



WEDDING PACKAGE



WEDDING PROMOTION

spending over THB 250,000

- Complimentary one-night stay in a One Bedroom Suite, at Dusit Suites Hotel Ratchadamri Bangkok.
- Complimentary 1 bottle of Sparkling wine with Champagne tower
- Complimentary Afternoon tea for 2 persons at Dusit gourmet validity of 3 months after the event
- Complimentary Monthiversary Degustation Lunch or Dinner at Benjarong restaurant for 2 persons validity of 3 months after the event



WEDDING RECEPTION

FOOD PACKAGE

INTERNATIONAL BUFFET SERVICE	THB 1,500 – 1,700 per person
COCKTAIL CANAPE	THB 1,250 – 1,400 per person
THAI BENJARONG SET MENU	Start from THB 1,650 ++
THIEN DUONG VIETNAMESE SET MENU	Start from THB 1,400
ADD – ON PRE -DINNER WELCOME CANAPE	THB 500 per persons
ADD-ON LIVE STATION	THB 250 – THB 600 per portion

BEVERAGE AND CORKAGE

WELCOME DRINK WITH FREE FLOW SOFT DRINKS	THB 200 - 250 per person
--	--------------------------

FREE FLOW PACKAGE

FREE FLOW DRAUGHT BEER (2 HRS)	THB 800 per person
FREE FLOW WINE (2 HRS)	THB 1,000 per person
FREE FLOW BEER AND WINE (2 HRS)	THB 1,200 per person

ALCOHOL BY CONSUMPTION

DRAUGHT ASAHI OR SINGHA 30 LITERS	THB 12,000 per keg
HOUSE WHITE OR RED WINE	THB 1,200 per bottle
HOUSE SPARKLING WINE	THB 1,400 per bottle
HOUSE CHAMPAGNE AOC	THB 3,200 per bottle

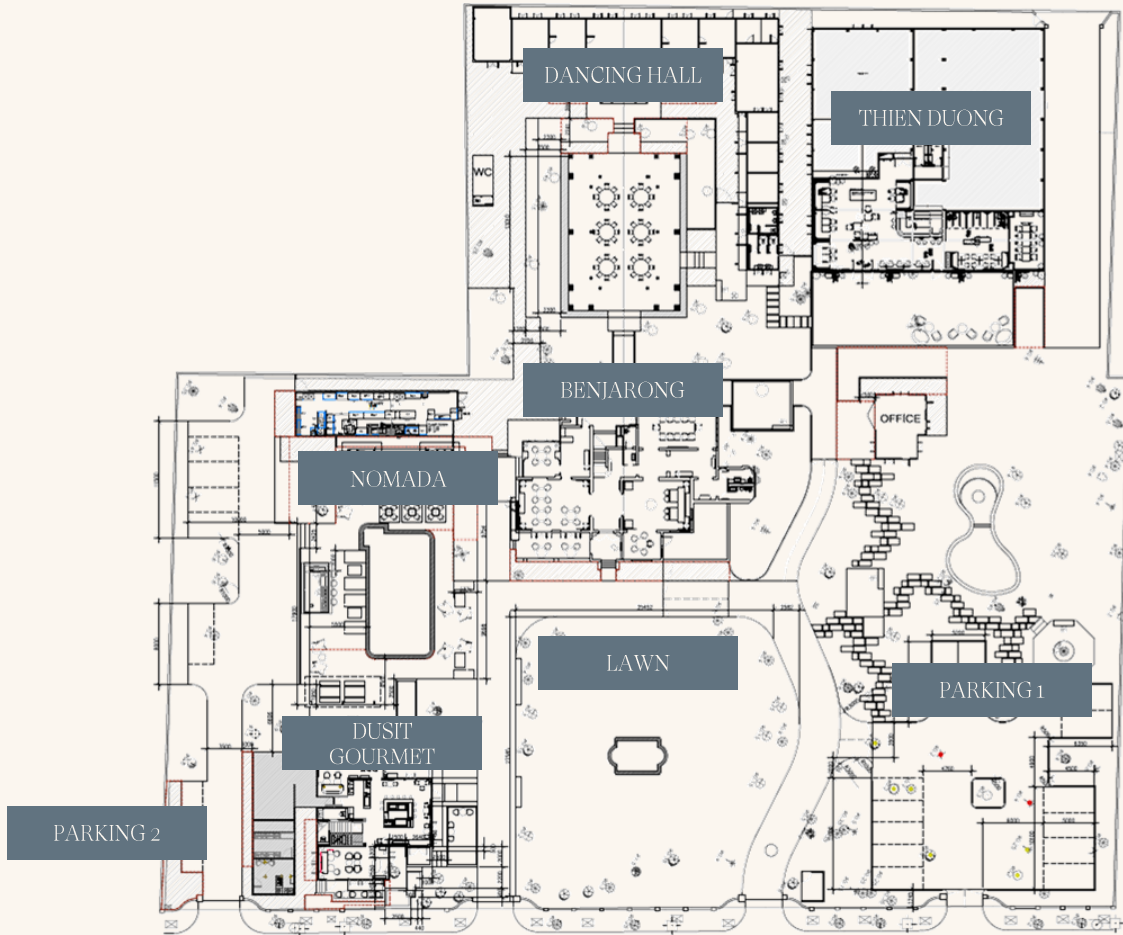
CORKAGE, BRING-IN AND AFTER PARTY CHARGE

WINE, SPARKING WINE OR CHAMPAGNE	THB 1,000 PER BOTTLE THB 6,000 PER CASE OF 12 BOTTLES
SPIRIT	THB 1,500 PER BOTTLE THB 6,000 PER CASE OF 12 BOTTLES
CORKAGE CHARGE AT THB 20,000 FOR THE WHOLE EVENT	

BRING IN CHARGE AT THB 5,000 PER TEAM FOR MUSIC, SOUND, LIGHTING, DECORATION

AFTER PARTY VENUE CHARGE AT THB 10,000 NET PER HOUR

FLOOR PLAN AND AREA



	Area sq. m.	Theatre Cocktail	Round	Long Table
DANCING HALL	125	100	90	96
NAPALAI	47	25	24	22
BENJARONG -first floor		-	55	
BENJARONG - entire house	155	-	100	
THIEEN DUONG	175	80	80	-
THIEEN DUONG In and Outdoor		150	120	-
LAWN AREA	702	250	220	220
NoMADA with pool	365	80	-	-

**DUSIT
GOURMET**

BENJARONG

OPEN FIRE GRILL
NÓMADA
POOL LOUNGE
BANGKOK

THIEEN DUONG



COCKTAIL RECEPTION

THB 1,250 net per person for 8 pcs canape and fresh fruits
THB 1,400 net per person for 10 pcs canape and fresh fruits

WESTERN CHOICES

- Smoked Salmon crepe roll
แซลมอนเครปโรล
- Avocado curried prawn on toast
ขนมปังงาโวกาโต้กุ้งและผงกะหรี่
- Vol au vent with beef Bolognese
โวลโลวองเนื้อ
- Vol au vent with chicken
โวลโลวองไก่
- Mini chicken wrap
โรลไก่ย่าง
- Crab cake & miso mayo
เค้กปูซอสมิโซะ
- Vol au vent spinach and parmesan
โวลโลวองผักโขม
- Croissant with ham and cheese
ครัวซองต์แฮมชีส
- Club Croissant
คลับครัวซองต์
- Cheddar with mulberry jam on toast
เชดดาร์ชีสบนแยมมัลเบอร์รี่
- Skewered pork sausage and cornichon
ไส้กรอกย่างและโคโรนิชอง
- Skewered spicy salami on toast
ซาลามิรสเผ็ดบนขนมปัง
- Skewered BBQ Chicken and cream cheese
บาร์บีคิวไก่และครีมชีส

SANDWICH

- Smoked salmon and cream cheese
แซนด์วิชแซลมอนรมควันและแดงขาว
- Grilled Ham and cheese sandwich
แซนด์วิชแฮมชีส
- Tuna and slaw sandwich
แซนด์วิชทูน่าและสลอว์
- Grilled capsicum and pesto sandwich
แซนด์วิชพริกหวานย่างและเพสโต
- Crabmeat and egg mayo sandwich
แซนด์วิชเนื้อปูและไข่มาโย

VIETNAMESE CHOICES

- Deep-fried prawn sesame baguette
ขนมปังหน้ากุ้งซุบงา
- Fried prawn and sugarcane
กุ้งพันอ้อย
- Fresh pomelo salad with chicken
ยำส้มโอบาน้ำผึ้งไก่
- Charcoal-grilled pork dumplings
แหนมเนื้อ
- Charcoal-grilled chicken with rice ball
ไก่ย่างข้าวเหนียวทอด
- Barbecued beef with rice noodle
ขนมจีนหน้าหมูย่าง
- Stir-fried broccoli with spicy sauce
บล็อกโคลี่ผัดซอสเผ็ด
- Vietnamese pizza with sweet pork
พิซซ่าเวียดนาม
- Skewered pork with leek and curry sauce
หมูย่างต้นหอมและซอสแกงกะหรี่
- Marinated pork with betel leaves
หมูย่างใบชะพลู

ASIAN CHOICES

- Tapioca pearls with pork stuffings
สาเกุใส่หมู
- Chicken Satay
สะเต๊ะไก่
- Deep-fried prawn with rice paper
กุ้งห่มผ้า
- Deep-fried gold bags with shrimp
ถุงทองกุ้ง
- Deep-fried Shrimp Cake and plum sauce
ทอดมันกุ้งซอสบ๊วย
- Fresh pineapple with pork fillings
ม้าฮ่อ
- Tapioca pearls with pork stuffings
สาเกุใส่หมู
- Minced chicken salad with cucumber
ลาบไก่ในแตงกวา
- Chicken Satay
สะเต๊ะไก่
- Grilled chicken with glutinous rice
ข้าวเหนียวอัญชันไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว
- Deep-fried prawn with rice paper
กุ้งห่มผ้า

BAKERY ITEMS

- Sausage roll
พายไส้กรอก
- Chicken curry puff
กะหรี่ปั๊ฟไก่
- Beef curry puff
กะหรี่ปั๊ฟเนื้อ
- Butter croissant with Jam
ครัวซองต์เนยสดพร้อมแยมและเนย
- Butter scone & mulberry Jam
สโคนเนยสดและแยมมัลเบอร์รี่
- Orange and raisin scone
สโคนลูกเกดและผิวส้มพร้อมแยมมัลเบอร์รี่

PASTRY ITEMS

- Lemon & berry meringue tart
ทาร์ตเลมอนเบอร์รี่
- Mixed Berry tart with pastry cream
ทาร์ตผลไม้รวมและครีม
- Chocolate tart
ทาร์ตช็อกโกแลต
- Marble cheesecake
ชีสเค้กลายหินอ่อน
- Blueberry cheesecake
ชีสเค้กบลูเบอร์รี่
- Orange Madelaine
แมเดเลนกลิ่นส้ม
- Swiss berry roll
เค้กโรลไส้เบอร์รี่
- Vanilla Choux a la creme
ซูว์ครีมวานิลลา
- Chocolate Choux a la creme
ซูว์ครีมช็อคโกแลต
- Chocolate brownie
บราวนี่
- Black forest cake
Sacher Cake
เค้กซาเชอร์
- Black currant Cake
เค้กแบล็กเคอร์แรนท์
- Red Velvet cake
เค้กเรดเวลเวท

Complimentary free flow of soft drinks and drinking water

รวมน้ำอัดลมและน้ำดื่ม



BUFFET & SHARING STYLE

THB 1,500 net per person

Salad bar and condiments, 2 Salad or Appetizers, 1 soup, 4 main events with organic Jasmine rice, 2 desserts and fresh fruits

THB 1,700 net per person

Salad bar and condiments, 3 Salad or Appetizers, 1 soup, 6 main events with organic Jasmine rice, 3 desserts and fresh fruits

SALAD & APPETIZER

Smoked Duck salad with orange

สลัดอกเป็ดและส้ม

Grilled Gochujang pork salad with Kimchi and assorted vegetable

สลัดสันคอหมูย่างซอสเกาหลี พร้อมกิมจิ กระเทียมผาน

และหัวไชเท้าคอง

Penne Salad with crispy bacon and capsicum

สลัดเพนเน่และเบคอนพริกหวาน

Potato salad with sour cream and spring onion

สลัดมันฝรั่งและครีมเปรี้ยวต้นหอม

Mesclun salad with sunflower seed

สลัดเมซคลูนและเมล็ดทานตะวัน

Lotus stem salad with prawn

ยำไหลบัวกุ้งสด

Grilled spicy beef tenderloin salad

ยำเนื้อสันย่าง

Grilled spicy pork collar salad

ยำคอหมูย่าง

Thai Chicken spicy salad

ลาบไก่และผัดสด

Assorted seafood spicy salad

ยำทะเลรวมมิตร

Grilled capsicum and avocado salad

สลัดพริกหวานย่างอะโวคาโด

Garlic clam with butter baguette and parsley

ขนมปังฝรั่งเศสย่างเนยและหอยลายผัดกระเทียม

Tomato salsa and Mango salsa with toasted bread

ซัดซามะเชิอเทศและซัดซามะม่วงกับขนมปังปิ้ง

BBQ Chicken wings with sour cream

ปีกไก่ย่างบาร์บีคิวและครีมเปรี้ยว

Prawn sugarcane with carrot and radish relish

กุ้งพันอ้อยและน้ำจิ้มแครอท

Tapioca pearls with pork stuffings

สาหร่ายหมู

Deep-fried prawn with rice paper

กุ้งหม่นผ้า

Deep-fried gold bags with shrimp

ถุงทองกุ้ง

Deep-fried prawn sesame baguette

ขนมปังหน้ากุ้งซุบงา

SOUP

Cream of Carrot with assorted bread

ซูปครีมแครอทและขนมปังต่างๆ

Cream of Broccoli with assorted bread

ซูปครีมบร็อคโคลี่และขนมปังต่างๆ

Cream of Potato and leek with assorted bread

ซูปครีมมันฝรั่งและต้นหอมและขนมปังต่างๆ

Cream of Mushroom with assorted bread

ซูปครีมเห็ดและขนมปังต่างๆ

Cream of Corn with assorted bread

ซูปครีมข้าวโพดและขนมปังต่างๆ

Cream of Pumpkin with assorted bread

ซูปครีมฟักทองและขนมปังต่างๆ

Minestrone

ซูปมะเชิอเทศมินเนสโตเน่

Tom Yum soup of prawn, galangal, and lemongrass

ต้มยำกุ้ง

Braised pork ribs in tomato soup

ซูปมะเชิอเทศซี่โครงหมู

Crabmeat and shitake mushroom soup

ซูปเนื้อปูเห็ดหอม

Vietnamese Tom Yum soup of chicken

ต้มยำเวียดนามไก่

Braised Chicken and shitake Soup with Chinese Herbs

ไก่และเห็ดหอมตุ๋นยาจีน



BUFFET & SHARING STYLE

MAIN EVENTS - SIGNATURE CURRY

Mixed Vegetables and Prawn in Spicy Sour Soup

แกงส้มกุ้งผัดรวม

Prawn and Young Coconut Shoot in Coconut Milk Soup

ต้มยำกุ้งยอดมะพร้าวอ่อน

Beef Shank, Fish Ball or chicken in green coconut curry

แกงเขียวหวานน้องลาย ลูกชิ้นปลาทราย หรือ อกไก่

Braised Beef Shank in Massaman Curry

แกงมัสมั่นเนื้อน้องลาย

Red coconut curry with roasted duck and lychee

แกงเผ็ดเปิดย่าง

Thick red coconut curry with pork and basil

พะแนงหมูพริกขึ้นหูล้วน

MAIN EVENTS - ASIAN FAVORITE

Pan-fried seabass with turmeric and shrimp paste

ปลากะพงผัดมันฮานอย

Deep-fried seabass with pineapple and chili sauce

ปลากะพงทอดสามรส

Steamed seabass with lime chili sauce

ปลากะพงนึ่งมะนาว

Steamed seabass with Soy sauce and ginger

ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว

Charcoal-grilled chicken served with deep-fried glutinous rice

ไก่ย่างข้าวเหนียวทอด

Steamed chicken with Chinese wine with fermented bean sauce

ไก่แช่เหล้าน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว

Stir-fried beef tenderloin with mushroom and oyster sauce

เนื้อสันผัดน้ำมันหอย

Stir-fried pork with ginger

สันคอหมูผัดขิง

Steamed squid with lime and chili sauce

หมึกนึ่งมะนาว

Stir-fried prawn with garlic and peppers

กุ้งผัดกระเทียม

Fried assorted seafood with Curry Sauce

ทะเลผัดผงกะหรี่

stir-fried broccoli with spicy sauce and parmesan

บร็อคโคลี่ผัดซอสเผ็ด

Stir-fried baby corn, asparagus, carrot and cauliflower

ผัดผักรวมมิตร (ข้าวโพดอ่อน หน่อไม้ฝรั่ง แครอท และดอกกะหล่ำ)

Stir-fried assorted mushroom

เห็ดผัดกระเทียม

Wok-Fried rice with crabmeat or prawn

ข้าวผัดกะทะเลกุ้งหรือ กุ้ง

Baked Fried rice with prawn, pineapple and cashew nuts

ข้าวอบสับประรดกุ้ง

MAIN EVENTS - DUSIT GOURMET

Beef, chicken, or vegetable Lasagna

ลาซานญาเนื้อ ไก่ หรือ ผักรวม

Mac and cheese

มัကာโรนีอบชีส

Roasted pork with rosemary and creamy mushroom sauce

หมูย่างโรสแมรี่กับซอสครีมเห็ดและมันฝรั่งทอด

Penne, Fusilli, or Macaroni, Chicken Alfredo au gratin

พาสต้าอัลเฟรโดอกูราแดง

Grilled pork loin with mashed potato and port wine sauce

หมูย่างและมันฝรั่งกับซอสพอร์ตไวน์

Grilled beef medallion with mashed potato and red wine sauce

เนื้อย่างและมันฝรั่งกับซอสไวน์แดง

Seared chicken with potato gratin and mushroom sauce

ไก่ย่างและแครอทแดงมันฝรั่งกับซอสครีมเห็ด

Rosemary grilled chicken with potato wedge and red wine sauce

ไก่อบโรสแมรี่และมันฝรั่งทอดกับซอสไวน์แดง

Beef shank bourguignon with new potato

สตูว์เนื้อสไตส์ฝรั่งเคสและมันฝรั่งลูกเล็ก

Braised pork and tomato with new potato

หมูตุ๋นมะเขือเทศและมันฝรั่งลูกเล็ก

Duck breast and capsicum with orange sauce

อกเป็ดย่างและซอสส้ม

Baked salmon with lemon and dill sauce

แซลมอนอบซอสมะนาวและดีล

Seared seabass with beurre blanc

ปลากะพงย่างซอสเนยขาว

Sauteed prawns with capsicum and shallot

กุ้งผัดพริกหวานและหอมแดง

Seared Duck breast with port jus and mashed potato

อกเป็ดย่างกับซอสพอร์ต และมันฝรั่งบด

Pork shepherd pie with thyme-crusted

พายหมูและมันฝรั่งอบเครื่องเทศ

Baked Aubergine with marinara sauce

มะเขือม่วงอบมะเขือเทศ



BUFFET & SHARING STYLE

DESSERT

Sweet sago with cantaloupe, with coconut cream

สาธูแคนตาลูป

Mung beans, tapioca, and mixed seeds in syrup

รวมมิตรเวียดนาม

Water chestnut rubies with jackfruit

ทับทิมกรอบและขนุน

Lod Chong dumpling with coconut sugar sauce

ลอดช่องน้ำกะทิ

Glass jelly with brown sugar

เจลาตีนน้ำตาลทรายแดง

Assorted cake and pastry

เค้กต่างๆ

Complimentary Jasmine rice, Drinking water, and Soft drink

เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ น้ำดื่ม และ น้ำอัดลมในทุกแพ็คเกจ



BAAN
DUSIT THANI

ADD – ON STATION

minimum at 50 portions

THB 250 per portion

Pho noodle with fresh herbs
chicken, pork, pork sausage or beef
เส้นน้ำไก่ หมู หมูยอและเนื้อ พร้อมผักสด

Fermented rice noodle with a choice of curry
Green curry with chicken
Red curry with fish
ขนมจีนแกงเขียวหวานไก่ หรือ น้ำยาปลา

Handmade dumpling
Prawn and crabmeat wonton soup with shitake mushroom
เกี๊ยวน้ำกุ้ง เนื้อปูและเห็ดหอม

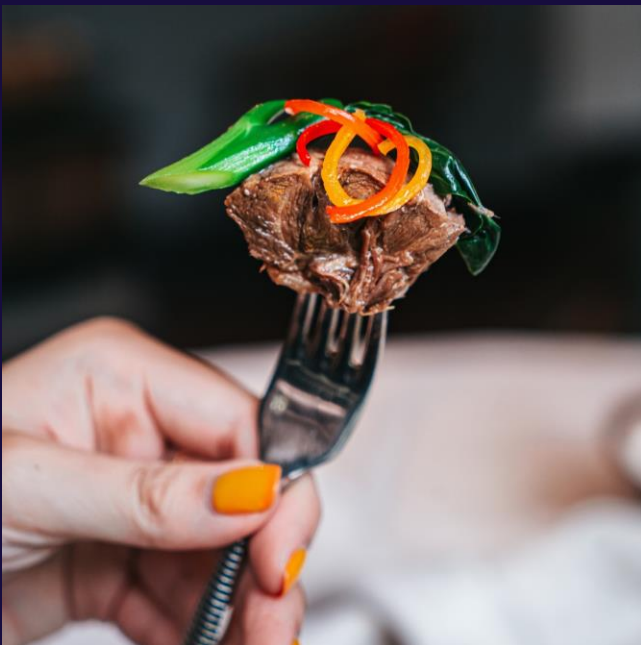
Khao Niew Moo Ping
Grilled pork with steamed rice and chili dip
ข้าวเหนียวหมูปิ้ง พร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

Khao Tom Ruam Mitr
Boiled rice with prawn and seabass with condiments
ข้าวต้มปลาและกุ้ง

Khao Moo Toon Hed Hom
Steamed rice with stewed pork with shitake and pickled chili
ข้าวหอมมะลิสดรแกบนิดและหมูตุ๋นเห็ดหอมพร้อมน้ำส้มพริกดอง

Hainanese Chicken Rice
Hainanese Chicken and rice with beancurd sauce, cucumber,
black soy sauce
ข้าวมันไก่สูตรต้นตำรับ

Banh Cuốn Station
Pork and prawn Banh Cuốn with carrot and radish relish
ข้าวเกี๊ยบปากหม้อหมูและกุ้ง



THB 300 per portion

Pasta Station

One choice of Pasta : Spaghetti, Fettuccini or Penne
Two choices of sauce : Carbonara, Pork Bolognese, Salmon
Alfredo, or Bacon Aglio Olio
พาสต้าทำสดและซอสต่างๆ

Skewered BBQ

Pork, Chicken, Australian beef sirloin
skewered with onion, pineapple, chili and tomato
หมู ไก่ และเนื้อเซอรอลอยน้เลียบไม้บาร์บีคิว

Skewered Satay

Pork and Chicken skewered
with turmeric and coconut cream, grilled bread and cucumber
relish
สะเต๊ะหมูและไก่ กับขนมปังปิ้งและแตงกวาจากสด

Crepes Suzette with seasonal fruits

เครปซูเซทและผลไม้สด

Homemade Waffle and sauce

Homemade waffle with whipped cream, chocolate sauce, vanilla
sauce
วาฟเฟิลโฮมเมดและซอสต่างๆ

Charcuterie & Fromage

Assorted cold cuts and cheese with pickled and condiments
แอม ซาลามี ชีสต่างๆ พร้อมเครื่องเคียง



ADD – ON STATION

minimum at 50 portions

THB 400 per portion

WHOLE ROAST CARVINGS

One choice

Roasted Beef sirloin with red wine sauce and Thai chili dip
เนื้อเซอร์ลอยน์ย่างและซอสไวน์แดง น้ำจิ้มแจ่ว

Lamb leg with mint sauce and pepper sauce
ขาแกะอบพร้อมซอสมินท์และพริกไทย

Grilled whole chicken with Thai spicy dip
ไก่ย่างทั้งตัวพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

Salt-baked Norwegian whole salmon with lemon dill sauce
แซลม่อนทั้งตัวอบเกลือและซอสเลม่อนดีล

Grilled Seabass with lemon cream sauce and Thai spicy dip
ปลากะพงย่างและซอสเลม่อนและน้ำจิ้มซีฟู้ด



THB 600 per portion

For 3 selections

THB 700 per portion

For 4 selections

Live BBQ

Grilled New Zealand lamb chop and mint jelly
ซี่โครงแกงย่างและมินต์เจลลี่

Grilled Australian Sirloin with red wine sauce
เนื้อเซอร์ลอยน์ออสเตรเลียย่างซอสไวน์แดง

Tiger prawn with garlic butter
กุ้งดาบเสียบย่างเนยกระเทียม

Pork neck with chili and roasted rice sauce
คอหมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว

River prawn with chili and lime sauce
กุ้งแม่น้ำเสียบย่างน้ำจิ้มซีฟู้ด

New Zealand Mussel with tomato and mozzarella
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ซอสมะเขือเทศอบชีส

Grilled Squid with chili and lime sauce
หมึกย่างน้ำจิ้มซีฟู้ด

Grilled assorted vegetable - corn on cob, okra, Eringi mushroom,
and capsicum

ข้าวโพดหวาน กระเจี๊ยบ เห็ดออริจินิ และพริกหวานย่างถ่าน



CONTACT US

Tel +66 2 200 9009

info@baandusitthani.com

Official Line : @Baandusitthani

Address : 116 Saladaeng Rd Silom Bang Rak
Bangkok 10500, Thailand

