



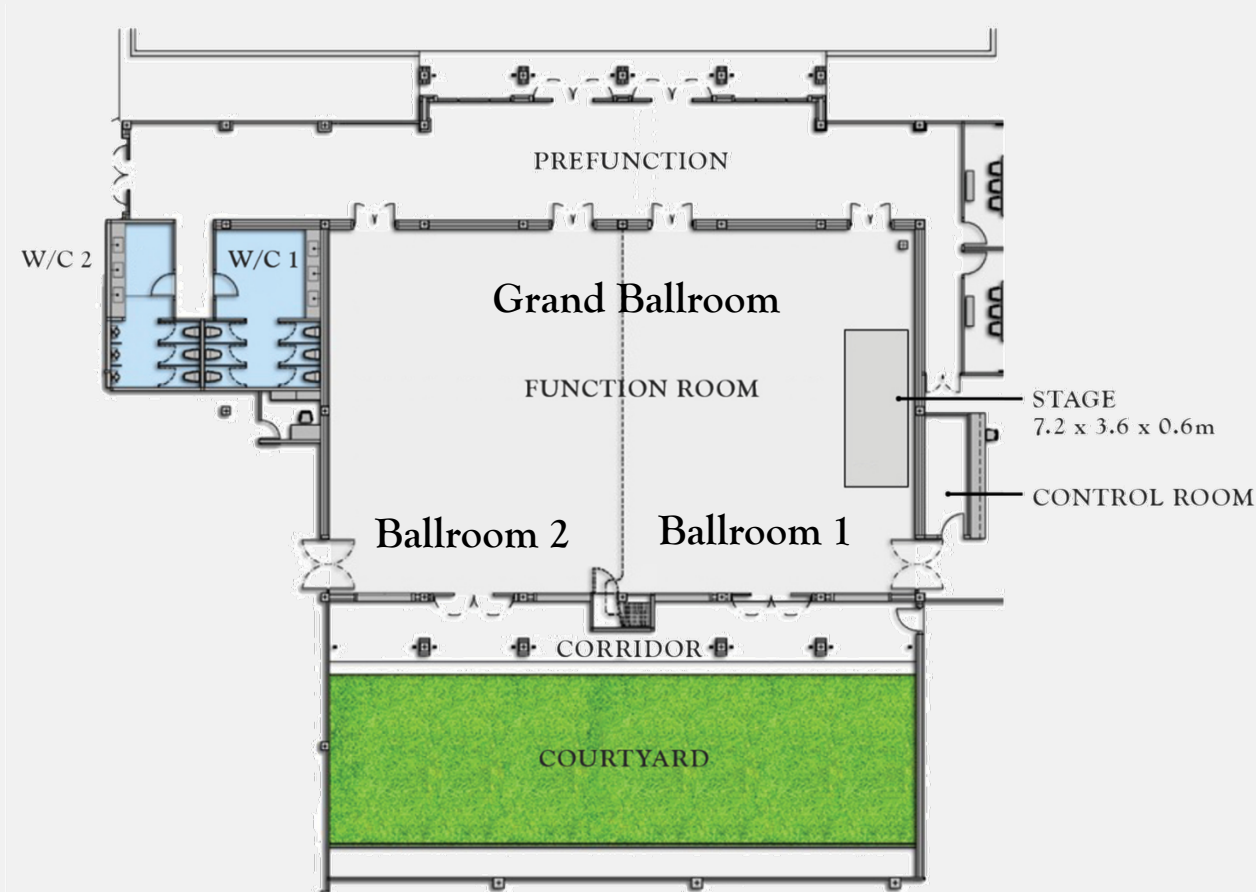
SATHORN
BANGKOK



*Make Your Wedding
Unforgettable*

105,105/1 Soi Ngam Duphli,
Thung Maha Mek, Sathorn, Bangkok 10120
Tel. +662 119 4888 Fax +662 119 4800
reserve@usathornbangkok.com
www.usathornbangkok.com

BALLROOM FLOOR PLAN



CAPACITY

	Size (sqm.)	Dimensions (WxLxH)	Classroom	Theatre	I-Shape	U-Shape	Hollow	Banquet	Reception
Grand Ballroom	346	14.65x23.6x5	180	250	180	60	60	250	350
Ballroom 1	173	11.8x14.65x5	90	125	90	30	30	100	150
Ballroom 2	173	11.8x14.65x5	90	125	90	30	30	100	150
Boardroom 1	20	4x5x3.5	-	-	10	-	-	-	-
Boardroom 2	20	4x5x3.5	-	-	10	-	-	-	-



ENGAGEMENT PACKAGES

Minimum spend THB 80,000 for weekday Engagement Ceremony.

Minimum spend THB 100,000 for weekend Engagement Ceremony.

การจัดพิธีหมั้นต้องมีค่าใช้จ่ายรวมอาหารและเครื่องดื่ม 80,000 บาทขึ้นไป ในวันจันทร์ถึงวันพฤหัสบดี

การจัดพิธีหมั้นต้องมีค่าใช้จ่ายรวมอาหารและเครื่องดื่ม 100,000 บาทขึ้นไป ในวันศุกร์ถึงวันอาทิตย์

*All prices are inclusive of 10% service charge and 7% applicable government tax.

ราคาข้างต้นรวมค่าบริการ 10% และภาษีที่รัฐบาลเรียกเก็บ 7% แล้ว

Food and Beverage

Coffee Break

Baht 750 net / person

(3 kinds of snacks with coffee and tea)

International Buffet Baht 1,400 – 2,100 net / person

Thai Buffet Baht 1,200 – 1,650 net / person

Food Stalls Baht 8,500 – 28,000 net / 100 portions

อาหารและเครื่องดื่ม

- คอฟฟี่เบรก ราคา 750 บาทต่อท่าน
(ขนม 3 ชนิด รวมชาและกาแฟ)
- บุฟเฟ่ต์อาหารนานาชาติ ราคา 1,400 – 2,100 บาท / ท่าน
- บุฟเฟ่ต์อาหารไทย ราคา 1,200 – 1,650 บาท / ท่าน
- ชั้มอาหาร ราคา 8,500 – 28,000 บาท / 100 ที่

ENGAGEMENT CEREMONY



Baht 39,999 net

THAI CEREMONY

- Use of function space/room for Engagement Ceremony for 4 hours until 11:00 hrs.
- Thai herbal drink and drinking water for 50 people
- Personalised backdrop
- 4 corsages
- Overnight stay in a Superior room on the wedding day
- Bouquet for bride
- Background music
- 2 flower stands behind the sofa set

CHINESE CEREMONY

- Use of function space/room for Engagement Ceremony for 4 hours until 11:00 hrs.
- Thai herbal drink and drinking water for 50 people
- 4 corsages
- Overnight stay in a Superior room on the wedding day
- Bouquet for bride
- Background music
- Chinese tea set and 10 sets of Chinese Bua Loy
- Personalised backdrop
- 2 flower stands behind the sofa set

CHRISTIAN CEREMONY

- Use of function space/room for Engagement Ceremony for 4 hours until 11:00 hrs.
- Thai herbal drink and drinking water for 50 people
- 4 corsages
- Overnight stay in a Superior room on the wedding day
- Bouquet for bride
- Background music
- Podium
- 10 aisle chair decorations
- 1 flower arch



*All prices are inclusive of 10% service charge and 7% applicable government tax.

งานหมั้น



39,999 บาท

พิธีหมั้นแบบไทย

- สิทธิในการใช้ห้องจัดพิธีหมั้น 4 ชั่วโมง (จนถึง 11:00 น.)
- น้ำสุมไพรต้อนรับและน้ำดื่มสำหรับ 50 ท่าน
- ป้ายชื่อบ่าวสาวบนเวที
- เชื้อมกลัดดอกไม้ติดหน้าอกแขกวีไอพี 4 ช่อ
- ห้องพักประเภทซูพีเรียสำหรับวันงาน 1 ห้อง
- ช่อดอกไม้รับตัวเจ้าสาว
- เพลงบรรเลงในงาน
- เสาดอกไม้ตกแต่งบนเวที 2 จุด

พิธีหมั้นแบบจีน

- สิทธิในการใช้ห้องจัดพิธีหมั้น 4 ชั่วโมง (จนถึง 11:00 น.)
- น้ำสุมไพรต้อนรับและน้ำดื่มสำหรับ 50 ท่าน
- เชื้อมกลัดดอกไม้ติดหน้าอกแขกวีไอพี 4 ช่อ
- ห้องพักประเภทซูพีเรียสำหรับวันงาน 1 ห้อง
- ช่อดอกไม้รับตัวเจ้าสาว
- เพลงบรรเลงในงาน
- ชุดยกน้ำชา และขนมอี๊ 10 ถ้วย
- ป้ายชื่อบ่าวสาวบนเวที
- เสาดอกไม้ตกแต่งบนเวที 2 จุด

พิธีหมั้นแบบคริสเตียน

- สิทธิในการใช้ห้องจัดพิธีหมั้น 4 ชั่วโมง (จนถึง 11:00 น.)
- น้ำสุมไพรต้อนรับและน้ำดื่มสำหรับ 50 ท่าน
- เชื้อมกลัดดอกไม้ติดหน้าอกแขกวีไอพี 4 ช่อ
- ห้องพักประเภทซูพีเรียสำหรับวันงาน 1 ห้อง
- ช่อดอกไม้สำหรับเจ้าสาว
- เพลงบรรเลงในงาน
- แพนพิธีการพร้อมตกแต่งดอกไม้
- ดอกไม้ประดับเก้าอี้
- ชุ่มดอกไม้



*ราคาข้างต้นรวมค่าบริการ 10% และภาษีที่รัฐบาลเรียกเก็บ 7% แล้ว

ENGAGEMENT CEREMONY

THAI POURING CEREMONY

Baht 14,999 net

- Thai pouring ceremony set
- 2 flower trays for pouring ceremony
- A pair of wedding neck garlands
- Buddha set with flowers
- Sachet powder, holy water and blessed thread

RELIGIOUS CEREMONY

Baht 18,999 net

- Altar Buddha set, Buddha set with flowers
- Seating arrangement for nine (9) monks
- Thai set breakfast or lunch for nine (9) monks
- Nine (9) sets of flowers

** Host has to invite and arrange transportation for monks*

**All prices are inclusive of 10% service charge and 7% applicable government tax.*



พิธีหลั่งน้ำพระพุทธมนต์

14,999 บาท

- ชุดตั้งหลั่งน้ำพระพุทธมนต์
- พานดอกไม้รับน้ำพระพุทธมนต์
- มาลัยมงคลสำหรับบ่าว-สาว 1 คู่
- โต๊ะหมู่บูชา และแจกันดอกไม้ 1 คู่
- ชุดประกอบพิธีมงคล (มงคลแฝด, แป้งเจิมศีรษะ, พานวางหอยสังข์)

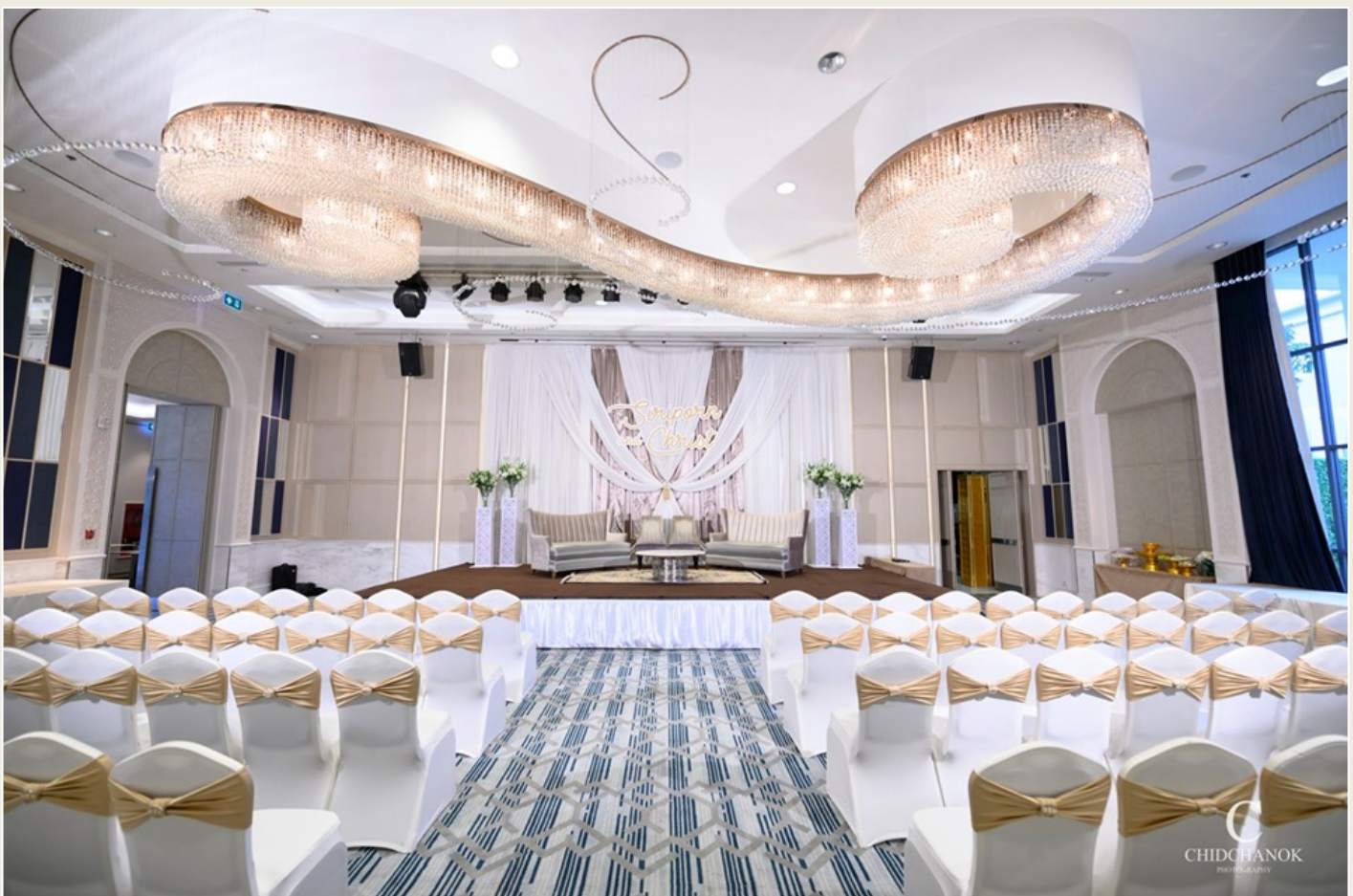
พิธีสงฆ์

18,999 บาท

- โต๊ะหมู่บูชา และแจกันดอกไม้ 1 คู่
- อาสนะสำหรับพระสงฆ์ 9 รูป
- ภัตตาหารเช้าหรือเพล สำหรับพระสงฆ์ 9 รูป
- ดอกไม้ ถวายพระ 9 ชุด

* ไม่รวมการนิมนต์ และ รับ-ส่ง พระสงฆ์

ราคาข้างต้นรวมค่าบริการ 10% และภาษีที่รัฐบาลเรียกเก็บ 7% แล้ว



WEDDING PACKAGES

Ballroom	Maximum Capacity			Minimum Spend
	Cocktail	Buffet	Set Dinner	
	350 people	180 people	120 people	Baht 350,000

TAILOR-MADE MENU - Starting from Baht 1,800 net per person

COCKTAIL

เมนูค็อกเทล

Menu I	Baht 1,250 net per person
Menu II	Baht 1,400 net per person
Menu III	Baht 1,600 net per person

BUFFET

เมนูบุฟเฟ่ต์

INTERNATIONAL

อาหารนานาชาติ

Menu I	Baht 1,400 net per person
Menu II	Baht 1,600 net per person
Menu III	Baht 1,800 net per person
Menu IV	Baht 2,100 net per person

THAI

อาหารไทย

Menu I	Baht 1,200 net per person
Menu II	Baht 1,450 net per person
Menu III	Baht 1,650 net per person

SET DINNER

เซตดินเนอร์

WESTERN

อาหารตะวันตก

Set Menu A	Baht 1,750 net per person
Set Menu B	Baht 2,000 net per person

MODERN THAI

อาหารไทย

Menu I	Baht 1,450 net per person
Menu II	Baht 1,750 net per person

CHINESE

อาหารจีน

Chinese Menu A (10 people)	Baht 15,000 net per table
Chinese Menu B (10 people)	Baht 17,000 net per table

*All prices are inclusive of 10% service charge and 7% applicable government tax.

ราคาข้างต้นรวมค่าบริการ 10% และภาษีที่รัฐบาลเรียกเก็บ 7% แล้ว

To make your day even more special, our Executive Chef can make a ***TAILOR-MADE*** menu just for you!



MEET OUR
EXECUTIVE CHEF
PETER PEERAPONG

Chef Peter started his career 25 years ago and became an Executive Chef before leaving Thailand to expand his culinary knowledge base.

He joined an international hotel chain and expanded his experience across many types of cuisine and learnt different techniques. He then worked in the Middle East with an award-winning restaurant before moving to Spain and Luxembourg.

He opened 3 restaurants with a luxury hospitality company in Europe.

Chef Peter returned home and joined U Sathorn in 2019. In his role, he brings many years of know-how learned from around the world and puts all of this creativity and experience into the dishes served at U Sathorn Bangkok.



WEDDING PACKAGES

สิทธิประโยชน์ตามแพ็คเกจ

Complimentary Items	Minimum Spend		
	Baht 350,000	Baht 390,000	Baht 450,000
Standard floral decorations in the ballroom พุ่มดอกไม้บนเวที โต๊ะอาหาร และบริเวณจุดวางอาหาร	●	●	●
A pair of wedding garlands มาลัยมงคลสำหรับบ่าว - สาว 1 คู่	●	●	●
Bridal bouquet ช่อดอกไม้สำหรับเจ้าสาว 1 ช่อ	●	●	●
VIP floral corsages เข็มกลัดดอกไม้ติดหน้าอกแขกวีไอพี	4	4	6
Blessing books สมุดประสาทพร	2	2	4
Standard mock-up 7 tier wedding cake with flower decoration & 10 pieces of wedding cake เค้กแต่งงานสำหรับพิธีการ 7 ชั้น และเค้กสำหรับผู้ใหญ่ 10 ชิ้น	-	●	●
Flower and easels for mini gallery ดอกไม้ตกแต่งสำหรับวางรูปบ่าวสาว และขาตั้งรูป	●	●	●
Backdrop lettering on main stage ป้ายชื่อบ่าว – สาวบนเวที	-	●	●
Free-flow soft drinks บริการเสิร์ฟน้ำอัดลมตลอดงาน	●	●	●
Standard light and sound system with LCD projector and screen บริการระบบไฟและเสียงแบบมาตรฐาน พร้อมเครื่องฉายภาพจอแอลซีดี	●	●	●
One night stay at U Sathorn Bangkok with breakfast for two persons on the wedding day ห้องพักพร้อมอาหารเช้า สำหรับบ่าว – สาว ในวันแต่งงาน	Deluxe Garden	Deluxe Garden	Suite
One complimentary night stay at U Sathorn Bangkok on the first anniversary ห้องพักฉลองครบรอบวันแต่งงาน 1 ปี พร้อมอาหารเช้า สำหรับบ่าว – สาว	-	●	●
Complimentary pre-wedding photo shoot at U Sathorn Bangkok (venue only) ฟรีสถานที่สำหรับถ่ายภาพพรีเวดดิ้ง (สถานที่เท่านั้น)	-	●	●
Flower backdrop (size: 3 x 4 m.) ฉากสำหรับถ่ายรูปหน้างาน (ขนาด 3 x 4 เมตร)	-	●	●

*All prices are inclusive of 10% service charge and 7% applicable government tax.

ราคาข้างต้นรวมค่าบริการ 10% และภาษีที่รัฐบาลเรียกเก็บ 7% แล้ว

ADDITIONAL DETAILS



No.	Description	Price
1	Room rental for Ballroom I per 8 hours การเช่าห้องบอลรูม 1 สำหรับ 8 ชั่วโมง	50,000
2	Room rental for Ballroom I & II per 8 hours การเช่าห้องบอลรูม 1 & 2 สำหรับ 8 ชั่วโมง	75,000
3	Food station 'bring-in fee' (Max. 2 stations) ค่าธรรมเนียมการนำเข้าซุ้มอาหาร / ราคาต่อหนึ่งซุ้ม	15,000
4	Corkage fee (unlimited) ค่าธรรมเนียมการเปิดขวด (ไม่จำกัด)	15,000
5	Flower and decoration 'bring-in fee' ค่าธรรมเนียมนำเข้าการจัดตกแต่งสถานที่	30,000
6	Music band 'bring-in fee' ค่าธรรมเนียมการนำเข้าวงดนตรี	10,000
7	Early morning function (before 6.00 a.m.) เช่าห้องบอลรูมในช่วงเช้ามืดก่อนเวลา 6.00 น.	10,000 per hour ต่อ 1 ชั่วโมง

*All prices are inclusive of 10% service charge and 7% applicable government tax.

ราคาข้างต้นรวมค่าบริการ 10% และภาษีที่รัฐบาลเรียกเก็บ 7% แล้ว

LIVE COOKING STATIONS

CHEF'S RECOMMENDATIONS (PRICE PER 100 PORTIONS)

CAESAR SALAD WITH CONDIMENTS ซีซาร์สลัด	Baht 8,500 net
PASTA พาสต้า	Baht 15,000 net
PHAD THAI (Thai noodles with shrimp) ผัดไทย	Baht 10,000 net
GAI YANG SOM TUM (Barbecued chicken, glutinous rice and green papaya salad) ไก่ย่างส้มตำ	Baht 12,000 net
KOR MOO YANG SOM TUM (Grilled pork neck, glutinous rice and green papaya salad) ส้มตำคอหมูย่าง	Baht 12,000 net
KHAO TOM PLA OR TALAY (Boiled rice with fish or seafood) ข้าวต้มปลาหรือทะเล	Baht 12,000 net
GUAY TIEW RUAM MITR TALAY (Noodle soup with fresh shrimp, squid, fish balls, fish meat and vegetables) ก๋วยเตี๋ยวรวมมิตรทะเล	Baht 12,000 net
KANOM JEEB & SALAPAO (Assorted dim sum & Chinese buns) ขนมจีบ ซาลาเปา	Baht 10,000 net
KHAO MAN GAI (Hainan chicken rice) ข้าวมันไก่	Baht 12,000 net
BAMEE PED YANG (Egg noodles with roasted duck) บะหมี่เป็ดย่าง	Baht 15,000 net
KRAPOH PLA (Fish maw soup) กระเพาะปลาน้ำแดง	Baht 14,000 net
PRAWN WONTON SOUP (Prawn wonton soup with bok choy) เกี๊ยวน้ำกุ้ง	Baht 13,000 net
GERMAN SAUSAGES (with sauerkraut, mashed potatoes, pickled vegetables and mustard) ไส้กรอกเยอรมัน	Baht 13,000 net
KHAO MOODANG (Char siu pork & crispy pork belly with rice) ข้าวหมูแดง และ หมูกรอบ	Baht 15,000 net
CHAR SIU WONTON SOUP WITH BOK CHOY เกี๊ยวน้ำหมูแดง	Baht 12,000 net

*All prices are inclusive of 10% service charge and 7% applicable government tax.
ราคาข้างต้นรวมค่าบริการ 10% และภาษีที่รัฐบาลเรียกเก็บ 7% แล้ว

LIVE COOKING STATIONS

CHEF'S RECOMMENDATIONS (PRICE PER 100 PORTIONS)

ROASTED CHICKEN WITH MUSHROOM SAUCE ไก่อบซอสเห็ด	Baht 12,000 net (Minimum 100 persons per order)
CRISPY PORK LEG ขาหมูทอดกรอบ	Baht 12,000 net (Minimum 8 kg)
ROASTED BBQ HAM WITH MUSTARD SEED GRAVY แฮมอบซอสเมล็ดส้ด	Baht 12,000 net
BAKED BARAMUNDI WITH SALT CRUST ปลากระพงขาวอบเกลือ	Baht 15,000 net
PISTACHIO-CRUSTED SALMON แซลมอนพิสต้าชีโอ	Baht 18,000 net
SMOKED SALMON WITH CONDIMENTS แซลมอนรมควัน	Baht 18,000 net
LEG OF LAMB IN HERB CRUST ขาแกะอบสมุนไพร	Baht 24,000 net
ROASTED RACK OF LAMB WITH HERB CRUST (8 kg) ซี่โครงแกะอบกับสมุนไพร	Baht 28,000 net
IMPORTED ROASTED STRIPLOIN OF BEEF WITH YORKSHIRE PUDDING (7 kg) เนื้อสันนอกอบเสิร์ฟกับยอร์กเชอร์ พุดดิ้ง	Baht 28,000 net
SUSHI STATION - U 1 (Salmon Sashimi, Kanikama, Unagi Nigiri, Ebi Cheese Nigiri, Salmon Roll, 3 styles of Maki) อาหารญี่ปุ่น U 1 (แซลมอนสด, ปูอัด, ข้าวปั้นปลาไหล, แซลมอนโรล, ข้าวปั้นกุ้งชีส, ข้าวห่อสาหร่าย 3 อย่าง)	Baht 35,000 net
SUSHI STATION - U 2 (Salmon Sashimi, Tuna Sashimi, Engawa Nigiri, California Roll, Foie Gras Nigiri, Kanikama Maki, Spicy Salmon, 3 styles of Maki) อาหารญี่ปุ่น U 2 (แซลมอนสด, ทูน่าสด, ข้าวปั้นเอ็นกาวะ, แคลิฟอเนีย โรล, ข้าวปั้นตับห่าน, ยำแซลมอน, ข้าวห่อสาหร่าย 3 อย่าง)	Baht 50,000 net

DESSERTS

THAI-STYLE COCONUT ICE CREAM (Coconut ice cream served with 6 kinds of condiments) ไอศกรีมกะทิ เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 6 อย่าง	Baht 8,000 net (Minimum 100 persons per order)
KHAO NIEW MAMUANG (Mango with sticky rice) ข้าวเหนียวมะม่วง	Baht 15,000 net
CREPE SUZETTE (Flamed crepes in orange sauce served with vanilla ice cream) เครปในซอสส้ม เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมวานิลลา	Baht 12,000 net

*All prices are inclusive of 10% service charge and 7% applicable government tax.
ราคาข้างต้นรวมค่าบริการ 10% และภาษีที่รัฐบาลเรียกเก็บ 7% แล้ว

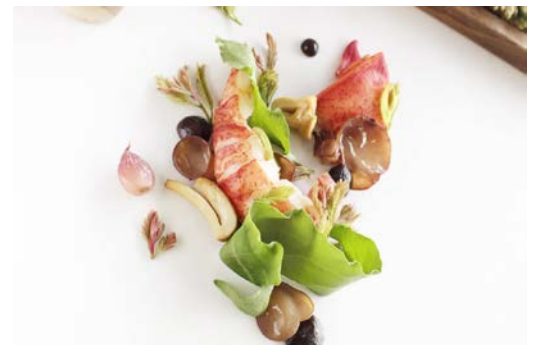
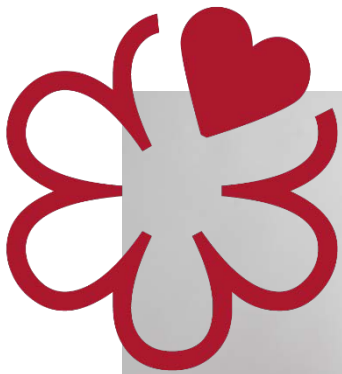


AT U SATHORN BANGKOK

J'AIME BY Jean MICHEL Lorain

J'AIME by Jean-Michel Lorain at U Sathorn Bangkok was conceived and created by Michelin Star recipient Jean-Michel Lorain to bring an eclectic fine dining experience to the city of angels. Since J'AIME's opening in 2014, the kitchen has been run under the watchful and exacting eye of Chef Amerigo Sesti and has become a Michelin-starred establishment due to the innate innovation, creativity, passion and teamwork of both men.

The J'AIME experience is not simply limited to the wide range of enticing fare available. The moment you walk in the door to be warmly greeted by General Manager and Jean-Michel's daughter Marine Lorain, the ambiance and exclusivity of J'AIME's unique "upside down" interior design concept, cossetting lounge area and intimate feel of the restaurant guarantees a dining experience like no other.



*All prices are inclusive of 10% service charge and 7% applicable government tax.



Larger Group Information

Minimum spend for a private function:

- Lunch: THB 100,000
- Dinner: THB 200,000

Maximum capacity:

- J'AIME by Jean-Michel Lorain: 70 persons
- U Sathorn ballroom: 100 persons

Menus offered for lunch and dinner:

- J'AIME 4-course menu: THB 1,200 net per person
- J'AIME 5-course premium menu: THB 2,500 net per person
- J'AIME 5-course platinum menu: THB 4,500 net per person

*All prices are inclusive of 10% service charge and 7% applicable government tax.