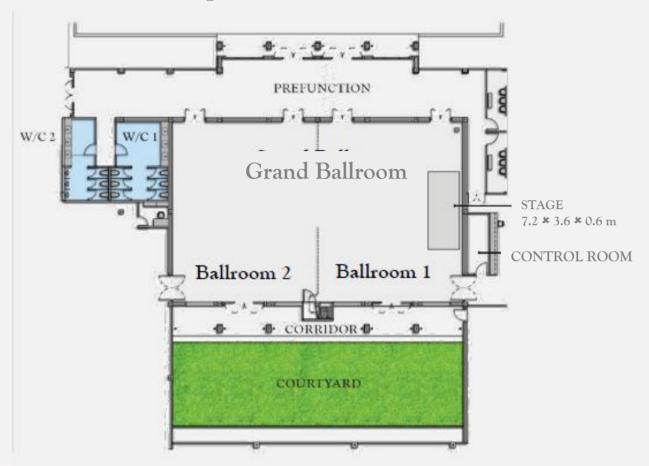




Make Your Wedding Unforgettable

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

	Sq.m.	Dimension W x L x H	Classroom	Theatre	I - Shape	U-Shape	Hollow	Banquet	Reception
Grand Ballroom	346	14.65 x 23.6 x 5	180	250	180	60	60	250	350
Ballroom 1	173	11.8 x 14.65 x 5	90	125	90	30	30	100	150
Ballroom 2	173	11.8 x 14.64 x 5	90	125	90	30	30	100	150
Boardroom 1	20	4 x 5 x 3.5	-	-	10	-	-	-	-
Boardroom 2	20	4 x 5 x 3.5	-	-	10	-	-	-	-





ENGAGEMENT PACKAGES

Baht 49,999 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 up to 50 people
- Coffee & Tea for up to 50 people
- Personalized 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.
- That herbal drink and drinking water for up to 50 people
- Coffee & Tea for up to 50 people
- Personalized backdrop
- 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
- 2 flower stands behind the sofa set

CHRISTIAN CEREMONY

- Use of function space/room for Engagement Ceremony for 4 hours until 11:00 hrs.
- That herbal drink and drinking water for up to 50 people
- Coffee & Tea for up to 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







พิธีหมั้น

49,999 บาท

พิธีหมั้นแบบไทย

- สิทธิ์ในการใช้ห้องบอลรูม 4 ชั่วโมง
 (จนถึง 11:00 น.)
- น้ำสมุนไพรต้อนรับและน้ำดื่มสำหรับ 50 ท่าน
- ชา และกาแฟสำหรับ 50 ท่าน
- ป้ายชื่อบ่าวสาวบนเวที
- เข็มกลัดดอกไม้ติดหน้าอกแขกวีไอพี 4 ช่อ
- ดอกไม้ตกแต่งบนเวที่ 2 ซุ้ม
- ห้องพักประเภทสุพีเรียสำหรับวันงาน 1 ห้อง/ คืน
- ช่อดอกไม้สำหรับเจ้าสาว
- เพลงไทยบรรเลงในงาน

พิธีหมั้นแบบจีน

- สิทธิ์ในการใช้ห้องบอลรูม 4 ชั่วโมง (จนถึง 11:00 น.)
- น้ำสมุนไพรต้อนรับและน้ำดื่มสำหรับ 50 ท่าน
- ชา และกาแฟสำหรับ 50 ท่าน
- ชุดยกน้ำชา และขนมอืี 10 ถ้วย
- ป้ายชื่อบ่าวสาวบนเวที
- เข็มกลัดดอกไม้ติดหน้าอกแขกวีไอพี่ 4 ช่อ
- ดอกไม้ตกแต่งบนเวที่ 2 ซุ้ม
- ห้องพักประเภทสุพีเรียสำหรับวันงาน 1 ห้อง/คืน
- ช่อดอกไม้สำหรับเจ้าสาว
- เพลงไทยบรรเลงในงาน

พิธีหมั้นแบบคริสเตียน

- สิทธิ์ในการใช้ห้องบอลรูม 4 ชั่วโมง (จนถึง 11:00 น.)
- น้ำสมุนไพรต้อนรับและน้ำดื่มสำหรับ 50 ท่าน
- ชา และกาแฟสำหรับ 50 ท่าน
- เข็มกลัดดอกไม้ติดหน้าอกแขกวีไอพี 4 ช่อ
- ห้องพักประเภทสุพีเรียสำหรับวันงาน 1 ห้อง / คืน
- ช่อดอกไม้สำหรับเจ้าสาว
- เพลงไทยบรรเลงในงาน
- แท่นพิธีการ
- ดอกไม้ประดับเก้าอื้
- ซ้มดอกไม้







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 invites and arranges transportation for monks





FOOD & BEVERAGES

Coffee break Baht 750 net / person

(3 kinds of snacks with coffee & tea)

International Buffet Baht 1,600 – 2,250 net / person Thai Buffet Baht 1,350 – 1,800 net / person

Food Stall Baht 8,500 – 29,000 net / 100 portions

Free flow soft drinks Baht 300 net / person

^{*}Minimum spend at THB 80,000 for Engagement ceremony weekdays.

^{*}Minimum spend at THB 100,000 for Engagement ceremony weekends.

WEDDING CEREMONY PACKAGES

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

TAILOR-MADE MENU

Starting from Baht 1,800.-net

COCKTAIL

- Menu I
- Menu II
- Menu III

BUFFET

INTERNATIONAL

- Menu I
- Menu II
- Menu III
- Menu IV

THAI

- Menu I
- Menu II
- Menu III

SET DINNER

WESTERN

- Set Menu A
- Set Menu B

MODERN THAI

- Menu I
- Menu II

CHINESE

- Chinese Menu A (10 people)
- Chinese Menu B (10 people)

Baht 1,450 net per person Baht 1,600 net per person Baht 1,850 net per person

เมนูบุฟเฟ่ต์

เมนูค็อกเทล

อาหารนานาชาติ

Baht 1,600 net per person Baht 1,850 net per person Baht 1,900 net per person Baht 2,250 net per person อาหารไทย Baht 1,350 net per person Baht 1,600 net per person Baht 1,800 net per person

เซ็ตดินเนอร์

อาหารตะวันตก

Baht 2,000 net per person Baht 2,500 net per person

อาหารไทย

Baht 1,750 net per person Baht 2,000 net per person

อาหารจีน

Baht 17,500 net per table Baht 19,500 net per table

	Minimum Spend			
Details	Baht 350,000	Baht 390,000	Baht 450,000	
Standard floral decorations in the ballroom พุ่มดอกไม้บนเวทีโต๊ะอาหาร และบริเวณจุดวางอาหาร	•	•	•	
Wedding garlands for the bride & groom มาลัยมงคลสำหรับบ่าว - สาว 1 คู่	•	•	•	
Floral bouquet for the bride ช่อดอกไม้สำหรับเจ้าสาว 1 ช่อ	•	•	•	
VIP floral corsages ดอกไม้ติดหน้าอกแขกผู้ใหญ่	4	4	6	
Blessing books สมุดประสาทพร	1	2	2	
Standard mock-up 7 tier wedding cake with flower decoration & 10 pieces of wedding cake เค้กแต่งงานสำหรับพิธีการ 7 ชั้นและเค้กสำหรับผู้ใหญ่ 10 ชิ้น	-	•	•	
Flower and easels for mini gallery ดอกไม้ตกแต่งสำหรับวางรูปบ่าวสาวและขาตั้งรูป	•	•	•	
Backdrop lettering on main stage ป้ายชื่อบ่าว - สาวบนเวที	•	•	•	
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 -สาวในวันแต่งงาน	Deluxe Garden	Deluxe Garden	Suite	
One complimentary night stay at U Sathorn Bangkok on the first anniversary ห้องพักฉลองครบรอบวันแต่งงาน 1ปี พร้อมอาหารเช้า สำหรับบ่าว -สาว	•	•	•	
Complimentary pre-wedding photo shoot at U Sathorn Bangkok (venue only) ฟรีสถานที่สำหรับถ่ายภาพพรีเวดดิ้ง (สถานที่เท่านั้น)	•	•	•	
Flower backdrop (size 3 x 4 m.) ฉากสำหรับถ่ายรูป (ขนาด 3 x 4 เมตร)		•	•	

ADDITIONAL DETAILS





No	Description	QTY	Price
1	Room rental ballroom I per 8 hours การเช่าห้องจัดเลี้ยง เ สำหรับ 8 ชั่วโมง	1	50,000
2	Room rental ballroom I & II per 8 hours การเช่าห้องจัดเลี้ยง I & II สำหรับ 8 ชั่วโมง	1	90,000
3	Food bring in fees per stall (Maximum 2 stations) ค่าธรรมเนียมการนำเข้าชุ้มอาหาร (สูงสุด 2 ซุ้ม)	1	15,000
4	Corkage fees (Unlimited) ค่าธรรมเนียมการเปิดขวด (ไม่จำกัด)	1	15,000
5	Decoration bring in fees (flowers included) ค่าธรรมเนียมการจัดตกแต่งสถานที่ (รวมดอกไม้)	1	30,000
6	Music band bring in fees ค่าธรรมเนียมการนำเข้าวงดนตรี	1	10,000

LIVE COOKING STATIONS CHEF'S RECOMMENDATIONS (price per 100 portions)

CAESAR SALAD WITH CONDIMENTS ซีซาร์สลัด	Baht 8,500 net
PASTA พาสต้า	Baht 18,000 net
PHAD THAI (Thai noodles with shrimps) ผัดไทย	Baht 12,000 net
GAI YANG SOM TUM (Barbecued chicken, glutinous rice and green papaya salad) ไก่ย่างสัมตำ	Baht 12,000 net
KOR MOO YANG SOM TUM (Grilled pork neck, glutinous rice and green papaya salad) คอหมูย่างส้มตำ	Baht 14,000 net
KAOW TOM PLA OR TALAY (Boiled rice with fish or seafood) ข้าวต้มปลาหรือทะเล	Baht 14,000 net
GUAY TIEW RUAM MITR TALAY (Noodle soup with fresh shrimps, squid, fish balls, fish meat and vegetables) ก่วยเตี๋ยวรวมมิตรพะเล	Baht 14,000 net
KANOM JEEB & SALAPAO (Assorted dim sum & Chinese buns) ขนมจีบ ชาลาเปา	Baht 12,000 net
KHAO MAN GAI (Hainan chicken rice) ข้าวมันไก่	Baht 14,000 net
BAMEE PED YANG (Egg noodles with roasted duck) บะหมี่เปิดย่าง	Baht 15,000 net
KRAPOH PLA (Fish maw soup) กระเพาะปลาน้ำแดง	Baht 15,000 net
PRAWN WONTON SOUP (Prawn wontons soup w. bok choy) เกี้ยวน้ำกุ้ง	Baht 14,000 net
GERMAN SAUSAGES (with sauerkraut, mashed potatoes, pickled vegetables and mustard) ได้กรอกเยอรมัน	Baht 13,000 net
KAOW MOODANG (Char siu pork & crispy pork belly w. rice) ข้าวหมูแดง และ หมูกรอบ	Baht 15,000 net
CHAR SIU WONTON SOUP W. BOK CHOY เกี้ยวน้ำหมูแดง	Baht 13,000 net

LIVE COOKING STATIONS CHEF'S RECOMMENDATIONS (price per 100 portions)

ROASTED CHICKEN WITH PASSION FRUIT SAUCE ไก่อบซอสเสาวรส	Baht 13,000 net (Minimum 100 persons per order)
CRISPY PORK LEG ขาหมูทอดกรอบ	Baht 14,000 net (Minimum 8 kg)
ROASTED BBQ HAM WITH MUSTARD SEED GRAVY แฮมอบซอสมัสตาร์ด	Baht 15,000 net
BAKED BARAMUNDI WITH SALT CRUST ปลากระพงขาวอบเกลือ	Baht 15,000 net
BAKE CRUSTED SALMON WITH BLOOD ORANGE SAUCE แซลมอนอบเกล็ดขนมปังซอสสั้มแดง	Baht 20,000 net
SMOKED SALMON WITH CONDIMENTS แซลมอนรมควัน	Baht 19,000 net
LEG OF LAMB IN HERB CRUST ขาแกะอบสมุนไพร	Baht 25,000 net
ROASTED RACK OF LAMB W. HERB CRUST (8 kg) ซี่โครงแกะอบกับสมุนไพร	Baht 29,000 net
IMPORTED ROASTED STRIPLOIN OF BEEF WITH MASHED POTATO (7 kg) เนื้อสันนอกอบเสิร์ฟกับมันบด	Baht 29,000 net
SUSHIMI & DON STATION (Japanese rice, Miso soup, Kimchi, Crab stick, Sweet egg, Chaka Wakame, Salmon, Tuna, Shime Saba and Pickle) ซาซิมิ และข้าวญี่ปุ่นแบบดัง (ข้าวญี่ปุ่น, ซุปมิโสะ, กิมจิ, ปูอัด, ไข่หวาน, ยำสาหร่ายญี่ปุ่น, แซลมอน, ทูน่า, ซาบะดอง และของดองญี่ปุ่น)	Baht 38,000 net
BEIJING DUCK WITH CONDIMENT AND KAPRAO MEAT เปิดปักกิ่ง 15 ตัวพร้อมเครื่องเคียงและเนื้อเปิดผัดกระเพรา	Baht 39,000 net

DESSERTS

THAI-STYLE COCONUT ICE CREAM (Coconut ice cream served with 6 kinds of condiments) ใอศกรีมกะทิ เดิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 6 อย่าง	Baht 9,000 net
KAO NIEW MAMUANG (Mango with sticky rice) ข้าวเหนียวมะม่วง	Baht 15,000 net
BANANA FRITTERS WITH VANILLA ICE-CREAM & CHOCOLATE SAUCE กล้วยทอดสไตร์ฝรั่งเศสเสิร์ฟคู่กับไอศกรีมวนิลาและซอลซ็อคโกแลต	Baht 14,000 net
SUNDAE SUPREME, PREMIEUM ICE-CREAM WITH ASSORTED CONDIMENTS) ไอศกรีมซันเดย์ และเครื่อง	Baht 16,000 net



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, cosseting lounge area and intimate feel of the restaurant guarantees a dining experience like no other.









Larger group information

Minimum spend for a private function

- Lunch: 100,000 THB

- Dinner: 200,000 THB

Maximum capacity:

- J'AIME by Jean-Michel Lorain: 70 pax

- U Sathorn ballroom: 100 pax