

Menu NO.1

ALIJENAB
Ceremonial Group

شام: 

- باقالی پلو با گوشت بره / زرشک پلو با مرغ / مرصع پلو با مرغ زعفرانی و کوفته ریزه / آلبالو پلو با فیله مرغ زعفرانی و کوفته ریزه
- ته چین مرغ زعفرانی / پلو سفید زعفرانی / جوجه کباب زعفرانی
- خورشت فسنجان / خوراک چیکن استراگانف یا خوراک مرغ و سبزیجات / خوراک کشک و بادمجان
- میز سالاد بار و انواع ترشیجات و ماست
- میز دسر به صورت بار
- سرو چند مدل نوشیدنی

پذیرایی: 

- سرو انواع آبمیوه های طبیعی متناسب با فصل
- سرو میوه به صورت کوکتل یا سر میز مهمان
- سرو چند مدل شیرینی به انتخاب عروس و داماد سر میز مهمان
- سرو چای و نسکافه سر میز مهمان

خدمات: 

- پرسنل و مهمانداران:** به ازای هر ۱۰ نفر یک میزبان برای پذیرایی به انضمام مدیریت
- سرویس ظروف دکوراسیون و اکسسوری:** ظروف کامل پذیرایی ظروف کامل شام دکور مسیر ورودی دکور جایگاه عروس و داماد / میز و صندلی مهمان / دکور میز مهمان / ولکام نوت / دستمال پارچه ای / چیدمان محوطه به صورت روستیک / لوسترهای کریستال شمعدان های کریستال / باقی دیزاین های تکمیلی مربوط به مراسم
- گل آرای:** گل آرای کامل جایگاه عروس و داماد / مسیر ورودی (با ترکیب گل های فصل)
- شمع آرای:** شمع آرای میزهای مهمان / جایگاه عروس و داماد / میزهای VIP / مسیر ورودی و دیزاین های تکمیلی مراسم
- آتش بازی:** آتش بازی در سه مرحله مسیر ورودی / رقص تانگو / برش کیک
- مه سرد:** اجرای مه سرد در رقص تانگوی عروس و داماد

Menu NO.2

ALIJENAB
Ceremonial Group

شام: 

- باقالی پلو درباری سرو با ران درسته بره به صورت طبخ (شاندیزی) زرشک پلو با مرغ (سرو مرغ به صورت جدا)
- مرصع پلو با مرغ زعفرانی و کوفته ریزه / آلبالو پلو با فیله مرغ زعفرانی و کوفته ریزه
- پلو سفید زعفرانی/ته چین مرغ زعفرانی / جوجه کباب زعفرانی
- خورش فسنجان (یک نوع خورش به انتخاب شما)
- خوراک بیف استراگانف / خوراک زبان با پوره سیب زمینی و سس قارچ / خوراک کشک و بادمجان
- میز سالاد بار و انواع ترشیجات و ماستها
- میز دسرها به صورت بار
- سرو چند مدل نوشیدنی

پذیرایی: 

- فینگر فود گرم : شامل ۷ مدل فینگر: اسپرینگ رول، ساتای مرغ، میگو سوخاری ، پاجینی ، قارچ سوخاری، کراکت مرغ، بال مرغ یا شنیسل مرغ
- سرو انواع آبمیوه های طبیعی، متناسب با فصل
 - سرو میوه به صورت کوکتل و سر میز مهمان
 - سرو چند مدل شیرینی به انتخاب عروس و داماد سر میز مهمان
 - سرو چای و نسکافه سر میز مهمان

خدمات : 

- پرسنل و مهمانداران:** به ازای هر ۱۰ نفر یک میزبان برای پذیرایی، به انضمام مدیریت/ یک پرسنل Welcome
- سرویس ظروف، دکوراسیون و اکسسوری:** VIP ظروف کامل پذیرایی / VIP ظروف کامل شام / دکور مسیر ورودی / دکور جایگاه عروس و داماد / میز و صندلی مهمان / دکور میز مهمان / ولکام نوت / دستمال پارچه ای / گیفت گل میزهای VIP
- انواع اکسسوری / چیدمان محوطه به صورت روستیک و... / لوسترهای کریستال / شمعدان های کریستال و باقی دیزاین های تکمیلی مربوط به مراسم
- گل آرایی:** گل آرایی کامل میزهای مهمان / جایگاه عروس و داماد / مسیر ورودی / میزهای VIP (با ترکیب گل های فصل)
- شمع آرایی:** شمع آرایی میزهای مهمان / جایگاه عروس و داماد / میزهای VIP / مسیر ورودی و دیزاین های تکمیلی مراسم
- آتش بازی:** آتش بازی در سه مرحله مسیر ورودی / رقص تانگو / برش کیک
- مه سرد و حباب:** اجرای مه سرد و حباب در رقص تانگوی عروس و داماد

Menu NO.3

ALIJENAB
Ceremonial Group

شام: 

- باقالی پلو با گوشت بره (سرو گوشت به صورت جدا و طبخ شانددیزی) / زرشک پلو با مرغ (سرو مرغ به صورت جدا)
- مرصع پلو با مرغ زعفرانی و کوفته ریزه / آلبالو پلو با فیله مرغ زعفرانی و کوفته ریزه
- پلو سفید زعفرانی / ته چین مرغ زعفرانی / ته چین ماهی قزل آلا
- جوجه کباب زعفرانی / کباب کوبیده ۷۰٪
- خورش فسنجان / یک نوع خورش به انتخاب شما
- خوراک بیف استراگانف / خوراک زبان با پوره سیب زمینی و سس قارچ / خوراک ژیکو / خوراک چاینیز / خوراک کشک و بادمجان / خوراک رولت گوشت / دلمه برگ مو
- میز سالاد بار و انواع ترشیدجات و ماست
- میز دسر به صورت بار
- سرو چند مدل نوشیدنی

پذیرایی: 

- فینگر فود گرم: شامل ۱۱ مدل فینگر: اسپرینگ رول - ساتای مرغ گوشت کبابی میگو سوخاری - فیله ماهی کبابی - پاجینی - قارچ سوخاری - کراکت مرغ - بال مرغ زعفرانی - سوشی - کالاماری
- سرو انواع آبمیوه های طبیعی ، شیک و اسموتی متناسب با فصل
- سرو میوه به صورت کوکتل یا سر میز مهمان
- سرو چند مدل شیرینی به انتخاب عروس و داماد سر میز مهمان
- سرو چای و نسکافه سر میز مهمان
- سرو شربت های سنتی ایرانی به صورت ولکام درینک به نسبت فصل

خدمات: 

- پرسنل و مهمانداران: به ازای هر ۱۰ نفر یک میزبان برای پذیرایی، به انضمام مدیریت/ یک پرسنل VIP عروس و داماد
- سرویس ظروف، دکوراسیون و اکسسوری: VIP ظروف کامل پذیرایی/ VIP ظروف کامل شام / دکور مسیر ورودی / دکور جایگاه عروس و داماد / میز و صندلی مهمان / دکور میز مهمان / ولکام نوت / دستمال پارچه ای / گیفت گل میزهای VIP و مهمان
- انواع اکسسوری / چیدمان محوطه به صورت روستیک / لوسترهای کریستال / شمعدان های کریستال / گیلان های دیزاینی و کریستال و باقی دیزاین های تکمیلی مربوط به مراسم
- گل آرایی: گل آرایی کامل میزهای مهمان / جایگاه عروس و داماد / مسیر ورودی / میز شام / میزهای بیرون سالن و دیزاین های تکمیلی مراسم مربوط به مراسم
- شمع آرایی: شمع آرایی میزهای مهمان / جایگاه عروس و داماد / میزهای VIP / مسیر ورودی / فضاهای بیرون سالن و دیزاین های تکمیلی مربوط به مراسم
- آتش بازی: آتش بازی در سه مرحله مسیر ورودی / رقص تانگو / برش کیک
- مه سرد / حباب / کاغذ پاش: اجرای مه سرد / حباب / کاغذ پاش در رقص تانگوی عروس و داماد

Menu VIP 1/2

ALIJENAB
Ceremonial Group

شام: 

- باقالی پلو درباری (سرو با ران درسته بره به صورت طبخ شانديزی) زرشک پلو با مرغ (سرو مرغ به صورت جدا)
- مرصع پلو با مرغ زعفرانی و کوفته ریزه / آلبالو پلو با فیله مرغ زعفرانی و کوفته ریزه
- پلو چینی با میگو/ پلو سفید زعفرانی/ ته چین مرغ زعفرانی/ ته چین ماهی قزل آلا / ته چین عدس پلو با گوشت
- خورشت فسنجان / ۳ نوع خورشت به انتخاب شما
- خوراک بیف استراگانف / خوراک زبان با پوره سیب زمینی و سس قارچ / خوراک ژيگو با دور چین سبزیجات/ خوراک چاینیز
- خوراک رولت گوشت/ خوراک کیویسکی/ خوراک جوجه چینی/ خوراک کشک و بادمجان
- ماهی قزل آلا یا ماهی شیر/ میگو سوخاری/ دلمه برگ مو/ کوفته
- میز سالاد بار و انواع ماست ها و ترشیجات
- میز دسر ها به صورت بار
- سرو نوشیدنی های متنوع

پذیرایی: 

- فینگر فود گرم: شامل ۱۵ مدل فینگر: اسپرینگ رول - ساتای مرغ - ساتای گوشت فیله مرغ - فیله ماهی قارچ سوخاری - پاپینی
- کراکت مرغ - بال مرغ زعفرانی - سوشی - کالاماری - صدف - جوجه مکزیکی - جوجه شنيسل - میگو سوخاری
- سرو انواع آبمیوه های طبیعی - شیک و اسموتی متناسب با فصل به صورت کاملاً ویژه
- سرو میوه به صورت کوکتل و سر میز مهمان
- بار مخصوص انواع شیرینی و کاپ کیک و ماکارون و نوتلابار
- سرو شربتهای سنتی ایرانی به صورت و لکام درینک به نسبت فصل
- سرو چای و نسکافه سر میز مهمان
- بار دمنوش های متنوع
- بار بیکیو بار شامل سرو انواع گوشت و مرغ طعم دار و سبزیجات مختلف به صورت گریل بار

خدمات: 

پرسنل و مهمانداران: به ازای هر ۱۰ نفر یک میزبان برای پذیرایی، به انضمام مدیریت/ یک پرسنل Welcome

یک پرسنل VIP عروس و داماد / یک پرسنل برای پارک خودروی مهمان

سرویس ظروف، دکوراسیون و اکسسوری: VIP ظروف کامل پذیرایی/ VIP ظروف کامل شام / دکور مسیر ورودی / دکور جایگاه عروس و داماد / میز و صندلی مهمان / دکور میز مهمان / ولکام نوت / دستمال پارچه ای دو مدل / گیفت گل میزهای VIP و مهمان انواع اکسسوری / چیدمان محوطه به صورت روستیک / لوسترهای کریستال / شمعدان های کریستال / گیلان های دیزاینی و کریستال و باقی دیزاین های تکمیلی مربوط به مراسم



Menu VIP 2/2

ALIJENAB
Ceremonial Group

گل آرایی : گل آرایی کامل مراسم با ترکیب میکس گل های ارکیده و رز و گل های خاص متناسب با فصل

طبق رنگ و تم دلخواه شامل میزهای مهمان / جایگاه عروس و داماد / مسیر ورودی / میز شام / میزهای

میزهای بیرون سالن / دیزاین های تکمیلی مربوط به مراسم

شمع آرایی : شمع آرایی کامل مراسم شامل میزهای مهمان / جایگاه عروس و داماد / مسیر ورودی / چیدمان محوطه / فضای باز میزهای

دیزاینی و دیزاین های تکمیلی مربوط به مراسم

آتش بازی : آتش بازی در سه مرحله (ورودی / رقص تانگو / برش کیک)

مه سرد / حباب / کاغذ پاش : اجرای مه سرد / حباب / کاغذ پاش در رقص تانگو عروس و داماد



Extera ceremonies

ALIJENAB
Ceremonial Group

- ارکستر کامل مراسم - موزیک زنده به همراه DJ - موسیقی سنتی - موزیک VIP - نور پردازی پیست رقص - نورپردازی تکنوازی - (چنگ - ساکسیفون - ویولن)
- انواع سفره عقد
- گل آرایشی ویژه
- گل آرایشی با گل های خاص
- انواع بار (بار غذاهای دریایی - آسیایی - بار اردو سرد و گرم - چائینیز بار - کندی بار - دونات بار - بار دمنوش و ...)
- بازارچه سنتی غذایی
- چایخانه سنتی
- کافی شاپ
- بار تندر
- پذیرایی آجیل ۴ مغز
- میوه های نوبرانه
- انواع شیرینی ها و کیک های خاص
- انواع کیک های مخصوص عروس و داماد
- آتش بازی کامل ویژه
- نورپردازی کامل محوطه به همراه سازه
- دیزاین های تکمیلی

جدول راهنمای هزینه مراسم

ردیف	سفارش	قیمت (تومان)
۱	منوی ۱	۵/۰۰۰/۰۰۰
۲	منوی ۲	۷/۵۰۰/۰۰۰
۳	منوی ۳	۱۱/۰۰۰/۰۰۰
۴	VIP	۱۵/۰۰۰/۰۰۰

قیمت منوهای فوق برای ۱۰۰ نفره محاسبه گردیده است

مراسم های زیر ۱۰۰ نفر به صورت توافقی محاسبه می شود.

اجرای مراسم خارج از باغ اختصاصی عالیجناب (لوکیشن شخصی) بصورت توافقی محاسبه میشود.

اجرای مراسم های جدا شامل افزایش قیمت می باشد.

تمامی قیمت ها به ازای یک نفر مهمان و به تومان می باشد.

General Menu

منوی شام

غذاهای اصلی

باقالی پلو با ماهیچه گوسفندی (سرو گوشت به صورت جداگانه و طبخ شانديزي)
زرشک پلو با مرغ (سرو مرغ به صورت جداگانه)
مرصع پلو با کوفته ریزه و مرغ همراه با سس پرتقال (سرو مرغ به صورت جداگانه)
البالو پلو با کوفته ریزه و فیله مرغ زعفرانی
ته چین مرغ زعفرانی
چلو سفید زعفرانی

انواع خوراک

دو مدل خوراک (یک مرغ و یک گوشت) به انتخاب

زبان با سس قارچ	چیکن استراگانف	کشک بادمجان
زیگو با سس مخصوص	رولت مرغ	پاستا
بیف استراگانف	چاینیز با مرغ	
چاینیز با گوشت یا میگو	جوجه چینی	
رولت گوشت	استیک مرغ	

انواع خورشید

دو مدل خورشید به انتخاب

خورشید فسنجان با کوفته ریزه و مرغ	خورشید آلو اسفناج
خورشید مسمما بادمجان	خورشید مرغ رغ ک کاری
خورشید کرفس	خورشید قرمه رمه سبزی
خورشید نعنا جعفری	خورشید قیمه با سیب زمینی

انواع کباب

جوجه کباب زعفرانی
کباب کوبیده

استارتر و دسر بار

ده مدل انواع سالاد
ده مدل دسر به صورت بار
انواع نوشیدنی شام

منوی پذیرایی

سرو میوه فصل

شش مدل میوه فصل به صورت کوکتل یا سرو سر میز میهمان

سرو انواع شیرینی

شش مدل شیرینی تر و خشک به انتخاب

سرو آبمیوه طبیعی

هفت مدل آبمیوه طبیعی متناسب با فصل با دیزاین و گارنیش متناسب با آبمیوه به صورت نامحدود

سرو فینگر خود و میان وعده

میگو سوخاری ، ساتای مرغ ، ساتای گوشت ، اسپیرینگ رول، شنیسل مرغ
جوجه چینی ، پاچینی ، قارچ سوخاری ، کراکت مرغ و پنیر ، رول ژامبون سوخاری

پذیرایی حین مراسم عقد

سرو کوکتل میوه ، سرو تارت پذیرایی ، سرو چند نوع آبمیوه طبیعی با نوشیدنی گرم متناسب با فصل

Roham Harati

0912 161 0204

0912 262 0457

© TASHRIFAT_ALIJENAB

برای تعداد ۲۰۰ نفر به بالا به ازای هر نفر ۱۰/۰۰۰/۰۰۰ تومان

— برای تعداد ۱۵۰ الی ۲۰۰ نفر ۱۰% به مبلغ فوق اضافه می گردد

— برای تعداد ۱۰۰ الی ۱۵۰ نفر ۲۰% به مبلغ فوق اضافه می گردد

— برای تعداد ۵۰ الی ۱۰۰ نفر ۳۵% به مبلغ فوق اضافه می گردد

— برای تعداد زیر ۵۰ نفر به صورت توافقی