

MENU

غذاهای برنجی

- باقالی پلو با گوشت بره
- زرشک پلو با مرغ
- شیرین پلو با مرغ
- مرصع پلو با مرغ
- آلبالو پلو با کوفته ریزه
- پلو زعفرانی
- ته چین زعفرانی

خورشت ها

- ۱ مدل انتخابی
- فسنجان
- خلال
- آلو اسفناج
- مسما بادمجان
- کرفس
- نعنا جعفری

خوراک ها

- کوفته و دلمه
- سبزیجات گرم

کباب ها

- جوجه کباب ۷۰٪

نوشیدنی

- نوشابه
- دوغ
- دلستر
- آب معدنی

سالاد ها

- ۷ مدل سالاد
- ماست و خیار

دسر

- ۱۰ مدل تک نفره

پذیرایی

- میوه فصل درجه یک، ۵ مدل
- شیرینی تر و خشک
- آبمیوه طبیعی، ۸ مدل (فول گارنیش)
- چای و نسکافه (بصورت کانتر یا روی میز)
- میوه اسلایس شده (کوکتل میوه هنگام مراسم عقد)
- کیک (بر اساس مدل انتخابی)

گل آرایی

- میز مهمان
- جایگاه عروس و داماد
- ورودی مدعوین
- بار گل
- سالن شام
- دیزاین محوطه

سرویس پذیرایی

- میز و صندلی مبله
- ظروف کریستال
- شوپلت کریستال / چینی
- گیلان دیزاینی
- ست دستمال
- Welcome Note
- ست رومیزی
- گلدان های ژورنالی
- طراحی و چیدمان اختصاصی میز VIP

دیزاین های ژورنالی

- میز یادبود
- میز ولکام با گل آرایی خاص
- شمع آرایی کامل مراسم
- چیدمان فضای ورودی با گل آرایی و باکس

مهماندار

- مدیر اجرایی
- پرسنل پذیرایی:
- برای هر ۱۰ نفر، ۱ مهماندار (با لباس فرم)
- مهماندار VIP عروس و داماد
- پرسنل رختکن
- پرسنل سرویس بهداشتی

آتش بازی

۳ مرحله

- ورود عروس و داماد
- مراسم کیک
- رقص تانگو به همراه مه سرد

MENU 2

غذاهای برنجی

- باقالی پلو با گوشت بره
- زرشک پلو با مرغ
- شیرین پلو با مرغ
- مرصع پلو با مرغ
- آلبالو پلو با کوفته ریزه
- پلو زعفرانی
- پلو یونانی
- ته چین زعفرانی

سینی ویژه

- بوقلمون

پذیرایی

- میوه فصل درجه یک، ۶ مدل
- شیرینی تر و خشک
- آبمیوه طبیعی، ۱۰ مدل (فول گارنیش)
- فینگرفود گرم، ۱۰ مدل
- چای و نسکافه (بصورت کانتر یا روی میز)
- میوه اسلایس شده (کوکتل میوه هنگام مراسم عقد)
- کیک (بر اساس مدل انتخابی)
- پذیرایی با قلمو (در مراسم عقد)

سرویس پذیرایی

- میز و صندلی مبله
- ظروف کریستال
- شوپلت کریستال / چینی
- گیلان دیزاینی
- ست دستمال
- Welcome Note
- ست رومیزی
- گلدان های ژورنالی
- شمعدان کریستال
- طراحی و چیدمان
- اختصاصی میز VIP

آتش بازی

- ۳ مرحله
- ورود عروس و داماد
- مراسم کیک
- رقص تانگو به همراه مه سرد

خورشت ها

- ۲ مدل انتخابی
- فسنجان
- خلال
- آلو اسفناج
- مسما بادمجان
- نعنا جعفری
- کرفس

سالادها

- ۸ مدل سالاد
- ماست و خیار

دسر

- ۱۵ مدل تک نفره

خوراک ها

- کوفته و دلمه
- سبزیجات گرم
- بیف استراگانوف
- خوراک زبان

کباب ها

- جوجه کباب ۷۰٪
- کباب کوبیده ۷۰٪

نوشیدنی

- نوشابه
- دوغ
- دلستر
- آب معدنی

گل آرایی

- میز مهمان
- جایگاه عروس و داماد
- ورودی مدعوین
- بار گل
- سالن شام
- دیزاین محوطه

دیزاین های ژورنالی

- میز یادبود
- میز ولکام با گل آرایی خاص
- شمع آرایی کامل مراسم
- چیدمان فضای ورودی با گل آرایی و باکس
- اجرای انواع سازه های ژورنالی
- ۵ عدد لوستر مسیر ورودی

مهماندار

- مدیر اجرایی
- پرسنل پذیرایی:
- برای هر ۸ نفر، ۱ مهماندار (با لباس فرم)
- مهماندار VIP عروس و داماد
- پرسنل رختکن
- پرسنل سرویس بهداشتی

MENU 3

غذاهای برنجی

- باقالی پلو با گوشت بره
- زرشک پلو با مرغ
- شیرین پلو با مرغ
- مرصع پلو با مرغ
- آلبالو پلو با کوفته ریزه
- پلو زعفرانی
- پلو یونانی
- ته چین زعفرانی

سینی ویژه

- شیرماهی
- بوقلمون

دسر

- ۲۰ مدل تک نفره

پذیرایی

- میوه فصل درجه یک؛ ۷ مدل
- شیرینی تر و خشک
- آبمیوه طبیعی؛ ۱۲ مدل (فول گارنیش)
- بار دمنوش (۶ مدل چای، ۱۴ مدل دمنوش، کافی بار)
- فینگرفود گرم، ۱۲ مدل
- سرو ۶ مدل سوشی
- ماکارون و کوکی بار
- میوه اسلایس شده (کوکتل میوه هنگام مراسم عقد)
- کیک (بر اساس طرح انتخابی)
- پذیرایی باقالوا (هنگام مراسم عقد)
- Welcome Drink

خورشت ها

- ۳ مدل انتخابی
- فسنجان
- خالال
- آلو اسفناج
- مسمابادمجان
- کرفس
- نعناع جعفری

کباب ها

- جوجه کباب ۷۰٪
- کباب کوبیده ۷۰٪
- کباب برگ ۵۰٪

خوراک ها

- کوفته و دلمه
- سبزیجات گرم
- بیف استراگانوف
- چیکن استراگانوف
- خوراک زبان
- خوراک کاری

سالادها

- ۱۲ مدل سالاد
- ماست و خیار
- ترشیجات

نوشیدنی

- نوشابه
- دلستر
- دوغ
- آب معدنی

گل آرایی

- میز مهمان
- جایگاه عروس و داماد
- ورودی مدعوین
- بار گل
- سالن شام
- دیزاین محوطه
- گل آرایی ستون ها
- گل آرایی برکه یا استخر

MENU 3

سرویس پذیرایی

- میز و صندلی مبله
- ظروف کریستال
- شوپلت کریستال یا چینی
- گیلان دیزاینی
- ست دستمال
- Welcome Note
- ست رومیزی
- گلدان های ژورنالی
- طراحی و چیدمان اختصاصی میز VIP
- شمعدان کریستال
- سنترپیس
- گیفت روی بشقاب های پذیرایی

آتش بازی

۴ مرحله

- ورود عروس و داماد
- مراسم کیک
- رقص تانگو به همراه مه سرد
- نمای عمارت
- مه سرد؛ ورود عروس و داماد

دیزاین های ژورنالی

- میز یادبود
- میز ولکام با گل آرایشی خاص
- شمع آرایشی کامل مراسم
- چیدمان فضای ورودی، گل آرایشی و باکس
- اجرای انواع سازه های ژورنالی
- ۱۰ عدد لوستر مسیر ورودی
- ریسه کشی نور
- بادکنک هلیومی

مهماندار

- مدیر اجرایی
- پرسنل پذیرایی:
- به ازای هر ۸ نفر، ۱ مهماندار با لباس فرم
- مهماندار VIP عروس و داماد
- پرسنل رختکن
- پرسنل سرویس بهداشتی

MENU 4

غذاهای برنجی

- باقالی پلو با گوشت بره
- زرشک پلو با مرغ
- شیرین پلو با مرغ
- مرصع پلو با مرغ
- آلبالو پلو با کوفته ریزه
- پلو زعفرانی
- پلو یونانی
- ته چین زعفرانی
- سبزی پلو با ماهی قزل آلا
- پلو چینی با میگو

سینی ویژه

- بره گوسفندی
- شیرماهی
- بوقلمون

پذیرایی

- میوه فصل درجه یک؛ ۸ مدل
- شیرینی تر و خشک
- آبمیوه طبیعی؛ ۱۴ مدل (فول گارنیش)
- فینگرفود گرم؛ ۱۵ مدل
- گریل بار (باربیکیو)
- سرو ۶ مدل سوشی
- ماکارون و کوکی بار
- بار دمنوش (۶ مدل چای، ۱۴ مدل دمنوش و کافی بار)
- میوه استوایی اسلایس شده (کوکتل میوه در طول مراسم)
- کیک (بر اساس طرح انتخابی)
- پذیرایی باقلوا (در طول مراسم)
- Welcome Drink
- آبشار شکلات
- دونات بار

خورشت ها

- ۴ مدل انتخابی
- فسنجان
- خالال
- آلو اسفناج
- مسمابادمجان
- کرفس
- نعناع جعفری

کباب ها

- جوجه کباب ۱۰۰٪
- کباب کوبیده ۱۰۰٪
- کباب برگ ۷۰٪
- کباب بلغاری ۷۰٪
- کباب چنجه ۷۰٪

دسر

- ۲۵ مدل تک نفره

خوراک ها

- کوفته و دلمه
- سبزیجات گرم
- بیف استراگانوف
- چیکن استراگانوف
- خوراک زبان
- خوراک رولت گوشت
- خوراک ژيگو با سس قارچ
- خوراک کاری

سالادها

- ۱۶ مدل سالاد
- ماست و خیار
- ترشیجات
- میز اردو

نوشیدنی

- نوشابه
- دلستر
- دوغ
- آب معدنی

گل آرایي

- میز مهمان
- جایگاه عروس و داماد
- ورودی مدعوین
- بار گل
- سالن شام
- دیزاین محوطه
- گل آرایي ستون ها
- گل آرایي برکه یا استخر
- گل آرایي ماشین عروس
- گل آرایي صندلی ها

MENU 4

سرویس پذیرایی

- میز و صندلی مبله
- ظروف کریستال
- شوپلیت کریستال / چینی
- گیلان دیزاینی
- ست دستمال
- Welcome Note
- ست رومیزی
- گلدان های ژورنالی
- طراحی و چیدمان اختصاصی میز VIP
- شمعدان کریستال
- سنتر پیس
- گیفت روی بشقاب های پذیرایی
- نوشیدنی میز VIP

دیزاین های ژورنالی

- میز یادبود
- میز ولکام با گل آرایشی خاص
- شمع آرایشی کامل مراسم
- چیدمان فضای ورودی (همراه گل آرایشی و باکس)
- اجرای انواع سازه های ژورنالی
- ۱۵ عدد لوستر مسیر ورودی
- ریسه کشی نور
- بادکنک هلیومی
- میز VIP محوطه
- میز CIP
- حریر آرایشی خاص
- طاق گل
- دیزاین های اختصاصی تشریفات
- بار ادکلن
- بار سیگار
- چایخانه مراکشی

آتش بازی

۵ مرحله

- ورود عروس و داماد
- مراسم کیک
- رقص تانگو به همراه مه سرد
- نمای عمارت
- محوطه
- مه سرد:
- ورود عروس و داماد، برکه یا استخر

مهماندار

- مدیر اجرایی
- پرسنل پذیرایی:
- به ازای هر ۵ نفر، ۱ مهماندار (با لباس فرم)
- مهماندار VIP عروس و داماد
- پرسنل رختکن
- پرسنل سرویس بهداشتی

منو اقتصادی



لیست پذیرایی

پذیرایی:

- ۱) پذیرایی آب میوه طبیعی ۴ مدل
- ۲) پذیرایی میوه فصل ۴ مدل
- ۳) پذیرایی شیرینی ۲ مدل

تیم پذیرایی:

مدیر اجرایی
پرسنل پذیرایی به ازای هر ۱۸ نفر میهمان ۱ نفر

لیست تشریفات

سرویس پذیرایی:

میز و صندلی مبله استیل
ظروف درجه یک زیر بشقاب کریستال

گل آرای:

گل آرای جایگاه عروس و داماد

شمع آرای:

مسیر ورودی ، میزهای میهمان، میز یادبود، میز VIP

دیزاین های (ژنالی):

میز یادبود ، میز Welcome با گل آرای خاص
چیدمان فضای ورودی با باکس های رستیک

آیتم های ویژه:

- آتش بازی سه مرحله ای: ۱) ورود عروس و داماد
- ۲) مراسم کیک ۳) رقص تانگو

لیست شام

غذاهای برنجی:

- باقالی پلو با گوشت
- زرشک پلو با مرغ
- شیرین پلو با مرغ
- مرصع پلو
- پلو زعفرانی
- ته چین مرغ زعفرانی

خورشت ها:

خورشت فسنجان با مرغ

خوراک ها:

سینی سبزیجات گرم

کباب ها:

جوجه کباب ۵۰٪

سالادها:

فصل، پاستا، اندونزی، کلم، سالاد ماکارانی

دسر ها:

دسر تک نفره شاتی

نوشیدنی:

نوشابه، آب معدنی