



MENU

این منو کاملاً اختصاصی برای شما طراحی می‌شود.



Dinner

پذیرایی شام

شما از غذاهای ایرانی، فرنگی، دریایی
با توجه به سلیقتون و مشاوره طراح مراسمتون انتخاب میکنید
و هیچ محدودیتی در انتخاب ندارید.
نوشیدنی، دسر، سالاد
این سه مورد هم با توجه به ایده‌هایی که و دینگ پلنر شما
به شما ارائه میدهند قابل تنظیم هستند.



Afternoon
Reception

پذیرایی عصرانه

آیتم‌های پذیرایی بسته به انتخاب شما داخل منو قرار میگیرند
میوه، شیرینی، نوشیدنی سرد و گرم، سرو فینگر گرم «دریایی و...»
بارمن، بارگرم، کندی بار، بار سرد، نوتلا بار
استندهای خوراکی تماماً با نظر طراح و مشاور اختصاصی مراسم شما



Floral
Design

دیزاین و گل آرایی

در این منو گل آرایی محدودیتی ندارد
و از گل‌های انتخابی شما استفاده می‌شود
تمامی دیزاین این منو توسط دیزاینر انجام
می‌شود. استفاده از دیتیل‌های دیزاین تماماً
با مشورت شما انجام میشود

تیم تشریفات سیاوشی

Team



با توجه به اینکه چطور
این منو رو طراحی
میکنید
تیم اجرایی چیده
می‌شود.

special services

خدمات تکمیلی

خدمات تکمیلی و اجرایی «آتش بازی، کیک، موزیک لایو، تیم رقصنده و...»
تماماً تو جلسه مشاوره بسته به ایده‌های اعلامی توسط طراح و تایید شما داخل
این منو قرار می‌گیرد.

After party

افترپارتی

یکی از نزدیک‌ترین و شیک‌ترین لوکیشن‌های اقامتی به عمارت شما
هدیه تشریفات سیاوشی به شماست.

۲۹ / ۰۰۰ / ۰۰۰ T

شروع قیمت از نفری

حداقل رزرو با قیمت اعلامی ۱۰۰ نفر

BRONZE MENU



جزئیات منو قابل تغییر هست با توجه به خواسته شما



Dinner پذیرایی شام

تمامی آیتم ها
با گارنیش حرفه ای
سرو می شود.



غذاهای اصلی

- باقالی پلو با گوشت
- مرغ سس پز
- جوجه کباب



خوراک های ویژه

- سبزیجات گرم
- کوفته یا دلمه
- ته چین



برنج های دیزاینی

- زرشک پلو
- مرصع پلو
- آلبالو پلو
- شیرین پلو



خورشت ها

یک انتخاب از میان

- فسنجان
- نعنا جعفری



سالاد ها

- فصل
- اندونزی
- ماکارانی
- ماست و خیار

نوشیدنی شام

نوشابه • دوغ • آب معدنی



دسر های تک شات

۴ مدل (ژله، کارامل و ...)



Afternoon Reception پذیرایی عصرانه



میوه ۴ مدل

موز • خیار
+ دو میوه فصل



شیرینی ۳ مدل

تارت
ساقه عروس
کره ای



نوشیدنی سرد

موهیتو • آلبالو
آیس موکا • هندوانه



نوشیدنی گرم

چایی • نسکافه



فینگر گرم

۳ مدل فینگر گرم

گل آرایی جایگاه عروس داماد

- گل آرایی میز های مهمان ، vip و ورودی
- شمع آرایی و بار شمع سالن ، لوستر و نور محوطه
- ست اپ روی میز ، دستمال دیزاینی

تیم تشریفات سیاوشی

Team



مهماندار

- سر مهماندار
- مدیر سالن
- مدیر اجرایی



Floral & Design

دیزاین و گل آرایی

special services
خدمات تکمیلی

Why
Siavoshi

- آتش بازی ۳ مرحله (ورود ، تانگو ، کیک) ۱۲ عدد • میز و صندلی سالن و محوطه (محدود)
- کارت و لکام با مشخصات مراسم و عکس ارسالی شما • ظروف پذیرایی ، شام و دیزاینی



طراحی و اجرای
کامل مراسم شما



برنامه ریزی
زمان بندی مراسم



مشاوره در
انتخاب عمارت
با توجه به بودجه



مدیریت پذیرایی
و تجربه مهمانان

تعداد زیر ۱۰۰ نفر
شامل ۲۵٪ افزایش قیمت

۴/۱۰۰۰/۰۰۰ T قیمت به ازای هر نفر

تعداد زیر ۱۵۰ نفر
شامل ۱۰٪ افزایش قیمت



Dinner

پذیرایی شام

تمامی آیتم ها
با گارنیش vip
سرو می شود.



غذاهای اصلی

- باقالی پلو با گردن
- مرغ سس پز
- جوجه زعفرانی
- کباب کوبیده
- بوقلمون شکم پر



خوراک های ویژه

- سبزیجات گرم
- زبان با سس قارچ
- بیف استراگانف
- دلمه و کوفته
- ته چین گوشت



برنج های دیزاینی

- زرشک پلو
- آبلالو پلو با کوفته
- سفید زعفرانی
- پلو مکزیکی
- پلو مدیترانه ای
- شیرین پلو



خورشت ها

- فسنجان درباری
- مسما بادمجان
- خلال کرمانشاهی



سالاد ها

- فصل ، سزار کلاسیک
- اندونزی
- ماکارانی
- شیرازی
- ماست و خیار
- ترشیجات

نوشیدنی شام



نوشابه . دلستر . دوغ . آب معدنی

دسر



۶ مدل دسر قالبی VIP



Afternoon
Reception

پذیرایی
عصرانه



میوه

۵ مدل میوه فصل
۱ مدل استوایی
«خیار و موز ثابت»



شیرینی

شیرینی تر مینی
۵ مدل



نوشیدنی سرد

آبمیوه طبیعی ۴ مدل
آیس موکا + ایس کارامل
۱ مدل نوشیدنی گاز دار
فول گارنیش ، لیوان VIP



نوشیدنی گرم

نسکافه
دمنوش
چایی



فینگر گرم

۷ مدل
فینگر گرم
سینی سرو VIP



پذیرایی عقد

باقلاوا و چایی
نسکافه و آبمیوه
کوکتل میوه

Floral & Design

دیزاین و گل آرایی



- گل آرایی لاین ورود ، میز های محوطه ، لابی و لکام
- گل آرایی ژورنالی میز VIP و CIP ، جایگاه عروس و داماد
- گل آرایی و شمع آرایی میز های مهمان ، شمع آرایی سالن
- شمع آرایی و گل آرایی میز دیزاینی
- لوستر آرایی محوطه ، ست اپ روی میز ۲ تشریفات سیاوشی
- دستمال دیزاینی و رو میزی ، شمعدان تم شاخه
- چیدمان و دیزاین سالن شام
- سفره عقد کریستال « عربی » یا « آریایی » به انتخاب شما

Team

تیم
تشریفات سیاوشی



مهماندار

- «هر ۱۵ مهمان ۱ نفر»
- مهماندار محوطه ۱ نفر
- سر مهماندار
- «سالن ، پذیرایی»
- مدیر سالن
- مدیر اجرایی

Special services

خدمات تکمیلی

- چیدمان میز و صندلی و ظروف کامل پذیرایی ۲ و سرو شام
- آتش بازی ۳ مرحله « ورود ، تانگو ، کیک » ۳۲ عدد
- کارت و لکام با مشخصات و عکس شما ، آینه و لکام با مشخصات
- تابلو یاد بود با عکس شما و طرح هدیه
- کیک ۳ طبقه + ماکت
- پیانو لایو محوطه
- دکور شات و لکام
- حریر تابلو و لکام و شمعدون

Why Siavoshi

- ✓ مدیریت پذیرایی و تجربه مهمانان
- ✓ مشاوره در انتخاب عمارت مناسب با توجه به سلیقه شما
- ✓ برنامه ریزی و زمان بندی
- ✓ طراحی و دیزاین کامل مراسم شما

تعداد زیر ۱۰۰ نفر

شامل ۲۵٪ افزایش قیمت

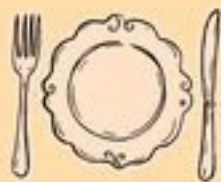
۶/۹۰۰/۰۰۰ T قیمت به ازای هر نفر

تعداد زیر ۱۵۰ نفر

شامل ۱۰٪ افزایش قیمت

GOLD MENU

جزئیات منو قابل تغییر هست با توجه به خواسته شما



Dinner

پذیرایی شام

تمامی شف ها
دیزاینر
دیزاین می شود.



غذاهای اصلی

- باقالی پلو با ماهیچه
- مرغ سس پز
- جوجه زعفرانی ۷۰٪
- ادنا کباب
- کباب برگ
- شیر ماهی
- بره سلطنتی شکم پر



خوراک های ویژه

- سبزیجات گرم
- زبان با سس قارچ
- بیف استراگانف
- چیکن استراگانف
- دلمه و کوفته
- نه چین گوشت



برنج های دیزاینی

- زرشک پلو
- آلبالو پلو با کوفته
- سفید زعفرانی
- پلو مکزیکی
- پلو مدیترانه ای
- شیرین پلو با گوشت



خورشت ها

- فسنجان درباری
- مسما بادمجان
- خلال کرمانشاهی
- خورشت قیمه



سالاد ها

- فصل ، سزار کلاسیک
- اندونزی
- ماکارانی
- شیرازی
- ماست و خیار
- ترشیجات
- کینوا
- دریایی

نوشیدنی شام



نوشابه . دلستر . دوغ . ماءالشعیر

دسر

۶ مدل دسر تک نفره قالبی VIP
۲ مدل دسر CIP



Afternoon
Reception

پذیرایی
عصرانه



میوه

- ۵ مدل میوه فصل
- ۳ مدل استوایی
- «خیار و موز ثابت»



شیرینی

- شیرینی تر مخلوط
- عینی پینترسی
- ۶ مدل
- باقلوای استانبولی



نوشیدنی سرد

- آبمیوه طبیعی ۵ مدل
- آیس موکا + ایس کارامل
- ۳ مدل نوشیدنی گاز دار
- فول گارنیش ، لیوان CIP



نوشیدنی گرم

- نسکافه
- دمنوش
- چایی
- شکلات گرم



فینگر گرم

- ۹ مدل
- فینگر گرم
- سینی سرو CIP
- ۱ مدل دریایی



پذیرایی عقد

- باقلوا و چایی
- نسکافه و آبمیوه
- کوکتل میوه

Floral
Design

دیزاین و گل آرایشی



- گل آرایشی دیزاینی لاین ورود ، میز های محوطه ، لابی ولکام
- گل آرایشی دیزاین میز CIP ، جایگاه عروس و داماد اختصاصی
- گل آرایشی ، شمع آرایشی ، مروارید آرایشی میز های مهمان ، شمع آرایشی
- سالن شمعدان + شات شمع + تنگ
- شمع آرایشی و گل آرایشی میز دیزاینی
- لوستر آرایشی محوطه ، نورپردازی محوطه ، ست اپ روی میز VIP تشریفات
- سیاوشی، ظروف دیزاینی VIP ، دستمال دیزاین و رو میزی ، شمعدان تک شاخه
- چیدمان و دیزاین سالن شام ، شمع آرایشی سالن شام ، دیزاین میز دسر
- عقد «عربی» یا «آریایی» به انتخاب شما ، کف سفید ، عاقل آریایی
- ولکام میز اختصاصی با کیفیت کارت

Team

تیم

تشریفات سیاوشی



- مهماندار «هر ۱۲ مهمان ۱ نفر»
- مهماندار محوطه ۳ نفر
- مهماندار VIP عروس
- مهماندار خانواده درجه ۱
- سر مهماندار «سالن ، پذیرایی»
- مدیر سالن
- مدیر اجرایی
- مدیر محوطه

Special
services

خدمات تکمیلی

- یک پینترسی ۱۲ الی ۳ طبقه
- موزیک لایو محوطه
- پیانو عقد
- ۲ عدد خانم دیزاین مدل
- دکور شات ولکام ورودی
- نوتلا بار ، استند شکلات

- چیدمان میز و صندلی و ظروف کامل پذیرایی VIP و سرو شام
- آتش بازی ۳ مرحله «ورود ، تانگو ، کیک» ۵۰ عدد ، یخ خشک و حباب
- کارت ولکام کیفی ، آینه ولکام CIP ، تابلو یاد بود طرح هدیه
- میز شامپاین و شامپاین اکلیلی ، استند دوشی تیرامیسو یا بستنی ، تی آن تی
- رنگی عقد ۱۰ عدد

Why
Siavoshi



طراحی و دیزاین
کامل مراسم شما



برنامه ریزی و زمان بندی
حین مراسم



همراهی تیم ودینگ در انتخاب
عمارت ، لباس ، اکسسوری ،
میکاپ و ...



مدیریت پذیرایی
و تجربه مهمانان

تعداد زیر ۱۰۰ نفر
شامل ۲۵٪ افزایش قیمت

T/۵۰۰/۱۳ قیمت به ازای هر نفر

تعداد زیر ۱۵۰ نفر
شامل ۱۰٪ افزایش قیمت