



## BASIC MENU

### پلو ها

باقالی پلو با گوشت بره و ماهیچه، زرشک پلو با مرغ، شیرین پلو با مرغ  
مرصع پلو با فیله مرغ، آلبالو پلو با کوفته ریزه، ته چین مرغ، پلو زعفرانی

### خورشت ها

فسنجان و یک مدل انتخابی

### خوراک ها

خوراک سبزیجات گرم و سرد

### کباب ها

جوجه کباب ۷۰٪ ران

### سالاد ها

سالاد سزار با فیله مرغ، جوانه مخصوص، کلم، پاستا، روس، اندونزی  
اردو ها: ماست و خیار، بورانی، ترشی، کشک بادمجان

### دسر ها

شش مدل دسر انتخابی به صورت شات و تکنفره

انواع نوشیدنی شام

پذیرایی ۵ مدل میوه فصل سرو روی میز

پذیرایی ۵ مدل آب میوه طبیعی فصل و کوکتل

پذیرایی ۴ نوع شیرینی خشک یا ترانتخابی سرو روی میز  
به همراه سرو تارت میوه ای داخل سالن

سرویس میز و صندلی استیل مبله، ظروف درجه ۱ هتلی، زیر بشقابی کریستالی  
شات شمع، دستمال سرویس ساتن یا مخمل، در طرح ها و رنگ های انتخابی  
شمع آرایی ورودی، جایگاه عروس و داماد، میز های میهمانان، میز شام، میز ولکام  
با گل آرایی و شمع آرایی خاص، چیدمان فضا ورودی به صورت باکس های رستیک

پرسنل مهماندار مجرب همراه با لباس های متحدالشکل به  
ازای هر ۱۶ نفر یک مهماندار به همراه یک سرشرف و یک نفر مدیر داخلی

کیک عروسی سه طبقه ژورنالی خامه ای  
اجرای مه خشک در رقص تانگو