



## MENU 1

### 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، کشک بادمجان، میرزا قاسمی

### کباب ها

جوجه کباب ۷۰٪ ران

### سالاد ها

سالاد سزار با فیله مرغ، جوانه مخصوص، کلم، پاستا، روس، اندونزی، بیسکا با بوقلمون

### اردو ها

ماست و خیار، بورانی، ترشی، زیتون پرورده

### دسر ها

هشت مدل دسر انتخابی به صورت شات و تکنفره

انواع نوشیدنی شام/پذیرایی پنج مدل میوه فصل سرو روی میز  
پذیرایی هفت مدل آب میوه طبیعی فصل و کوکتل  
پذیرایی شش نوع شیرینی خشک یا تر انتخابی سرو روی میز  
به همراه سرو تارت میوه ای داخل سالن

سرویس میز و صندلی استیل مبله، ظروف درجه ۱ هتلی، زیر بشقابی کریستالی  
شمع آرایشی ورودی، جایگاه عروس و داماد، میز های میهمانان، میز شام  
میز ولکام با گل آرایشی و شمع آرایشی خاص

گل آرایشی با گل های فصل کلیه میزهای مهمان ها، جایگاه عروس و داماد، تعداد ۸ کوبه گل در مسیر ورودی مهمان ها

پرسنل مهماندار مجرب همراه با لباس های متحدالشکل به ازای هر ۱۴ نفر یک مهماندار به همراه، یک سرشف، یک نفر  
مدیر داخلی

### دکور و دیزاین شماره یک

شامل ورودی ۱۸ عدد باکس رستیک، شاه نشین رستیک دو عدد، ست کامل رو میزی و دستمال سفره به رنگ  
دلخواه، شمع آرایشی کامل میز مهمان و جایگاه عروس و داماد، دو عدد طاق رستیک با دیزاین گل و حریر، دکور جایگاه عروس  
و داماد

کیک عروسی سه طبقه ژورنالی خامه ای  
اجرای مه خشک در رقص تانگو عروس و داماد  
اجرای سه مرحله آتش بازی شامل ۱۸ عدد آتش بازی