

MENU 2

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، ۵۰٪ بیف استراگانف، ۵۰٪ زبان
با پوره سیب زمینی

کباب ها

جوجه کباب ۷۰٪ ران، ۷۰٪ کوبیده

سالاد ها

دوازده مدل انتخابی

اردو ها

ماست و خیار، موسیر، بورانی، ترشی، زیتون پرورده، کلم ترشی

دسر ها

دوازده مدل دسر انتخابی به صورت شات و تکنفره

انواع نوشیدنی شام

پذیرایی ۶ مدل میوه فصل سرو روی میز و ۴ مدل کوکتل شده داخل مارتینی
پذیرایی ۱۲ مدل آب میوه طبیعی فصل و کوکتل
پذیرایی ۸ نوع شیرینی خشک یا ترانتخابی سرو روی میز به همراه سرو تارت میوه ای داخل سالن
پذیرایی ۸ مدل فینگر فود گرم

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 و رز هلندی کلیه میزهای مهمان ها، جایگاه عروس و داماد به صورت ژورنالی، تعداد ۱۶ کوبه گل
در مسیر ورودی مهمان ها، اجرا ۴ کوبه گل ژورنالی در محوطه سالن

پرسنل مهماندار مجرب همراه با لباس های متحدالشکل به ازای هر ۱۲ نفر یک مهماندار به همراه، یک سرشرف، یک نفر
مدیر داخلی

دکور و دیزاین شماره دو

شامل ورودی ۲۴ عدد باکس رستیک، شاه نشین رستیک ۴ عدد، ست کامل رو میزی و دستمال سفره به رنگ
دلخواه، شمع آرایشی کامل میز مهمان و جایگاه عروس و داماد، ۴ عدد طاق رستیک با دیزاین گل و حریر، دکور جایگاه عروس و
داماد

در مسیر ورودی سالن و مهمان ها VIPI شمع آرایشی

کیک عروسی سه طبقه ژورنالی فوندانت
اجرای مه خشک در رقص تانگو عروس و داماد
اجرای پنج مرحله آتش بازی شامل ۳۰ عدد آتش بازی