



Go to website

# Catering

سرو کوکتل میوه فصل (۶مدل) سرو نامحدود)  
سرو شیرینی فرانسوی (خشک؛ تارت؛ تر) - باقلوا (در صورت برگزاری مراسم عقد فرمالیته)  
سرو انواع ایمیوه ارگانیک: (۶مدل) به همراه نوشیدنی سنتی (سرو نا محدود)  
سرو نوشیدنی گرم: چای- نسکافه  
کیک انتخابی (ژورنالی) ۳ طبقه (مطابق با تصویرارسالی)

# cermonial

ظروف کامل پذیرایی  
تیم مجرب میهمانداران (مدیر سالن- سر میهماندار- میهمانداران خانم و اقا-  
میهماندار سیار ۴ نفر- میهمانداران میزهای VIP میهماندار مخصوص عروس و داماد  
مسئول رختکن

Table Arrangement-welcome note

اپراتور سرویس بهداشتی  
گل آرایشی و شمع آرایشی: جایگاه عروس و داماد- میزهای میهمانان- ورودی جشن  
آتش بازی: ۳ مرحله - ورود- تانگو- کیک

# Dinner

دو مدل اردو انتخابی گرم:

کشک بادمجان- دلمه - کوفته - سبزیجات گرم

شش مدل در سالاد بار:

سالاد فصل- سالاد اسفناج- سالاد یونانی  
سالاد سزار- سالاد میکس- سالاد شیرازی

میز دسر ویژه کاژو:

ترکیبی از دسر های تک نفره - دسر شات- دسر قالبی

مکمل غذا ایرانی:

چهار مدل ماست- چهار مدل ترشی

میز نوشیدنی شام:

انواع نوشابه ها - انواع دلستر- دوغ- آب معدنی

شش مدل غذای برنجی انتخابی

باقالی پلو با گوشت بره و ماهیچه- زرشک پلو با مرغ -  
پلو یونانی با میگو- شیرین پلو- پلو سفید زعفرانی- ته  
چین- مرصع پلو

نکته: در این منو (پلو های گوشتی لا پلو می باشد)

دو مدل خورشید انتخابی

خورشت فسنجان- خورشید نعنای جعفری- خورشید  
کاریخورشید خلال- خورشید بادمجان- خورشید کرفس

دو مدل خوراک انتخابی

بیف استراگانف- جوجه چینی- کیوسکی - زبان- چیکن  
استراگانف - خوراک مکزیکی- ژبیگو

یک مدل کباب

جوجه کباب زعفرانی (۱۰۰٪)

# Menu #1

برای تعداد ۱۵۰-۲۰۰ نفر ۱۵٪ اضافه می گردد

برای تعداد ۱۰۰-۱۵۰ نفر ۲۵٪ اضافه می گردد

# Catering

## شش مدل فینگر فود

میگو سوخاری-پاچینی-قارچ سوخاری  
زاتای مرغ-زاتای گوشت-اسپرینگ رول

سرو کوکتل میوه فصل (۶مدل) سرو نامحدود

سرو شیرینی فرانسوی-باقلاوا-انواع کاپ کیک ها-شانل شیرینی پاپ کیک-مینی کیک

سرو ابمیوه ارگانیک گارنیش شده ( ۶مدل ) به همراه نوشیدنی سنتی سرو

نا محدود

بار دم نوش

سرو نوشیدنی گرم:چای و نسکافه

بار قهوه (انواع قهوه ها)

کیک انتخابی (ژورنالی) ۳ طبقه (مطابق با تصویرارسالی عروس و داماد)

# cermonial

ظروف کامل پذیرایی

تیم مجرب میهمانداران (مدیر سالن-سر میهماندار-میهمانداران خانم و اقا-

میهماندار سیار ۴ نفر-میهمانداران میزهای VIP میهماندار مخصوص عروس و داماد

مسئول رختکن

Welcome desk-Table Arrangement-welcome note-baby sister

اپراتور سرویس بهداشتی

گل آرایی و شمع آرایی: جایگاه عروس و داماد-میزهای میهمانان-ورودی جشن به همراه

دیزاین های لوکس فضاها با باز+ (گل آرایی ژورنالی)

آتش بازی: ۳ مرحله -ورود-تانگو-کیک-مه سرد-کاغذ پاشی

دو عدد موسیقی بی کلام انتخابی (ویولن-چنگ-ویولون سل)

# Dinner

## یک مدل غذای تشریفاتی انتخابی

۲ عدد ران بره

بو قلمون با سس مخصوص-ماهی شیر

(به ازای هر ۱۰۰ نفر ۱ عدد)

## سه مدل اردو انتخابی گرم

کشتک بادمجان-دلمه-کوفته-سبزیجات گرم-میرزا قاسمی

## هفت مدل در سالاد بار

سالاد فصل-سالاد اسفناج-سالاد یونانی

سالاد سزار-سالاد میکس-سالاد شیرازی-سالاد فتوش

## میز دسر ویژه کازو

ترکیبی از دسر های تک نفره-دسر شات-دسر قالبی

## مکمل غذا ایرانی

چهار مدل ماست-چهار مدل ترشی

## میز چاشنی

انواع سس ها و طعم دهنده های سالادها

## میز نوشیدنی شام

انواع نوشابه ها-انواع دلستر-دوغ-آب معدنی

## شیش مدل غذای برنجی انتخابی

باقالی پلویا گوشت بره و ماهیچه-زرشک پلو با مرغ-

پلو یونانی با میگو-شیرین پلو-پلو سفید زعفرانی-ته

چین-آلبالو پلو با کوفته ریز-اجیل پلو

نکته (در این منو تمام غذاهای گوشتی؛ گوشت از پلو

جداگانه سرو می شود)

## دو مدل خورشت انتخابی

خورشت فسنجان-خورشت نعنای جعفری-خورشت

کاریخورشت خلال-خورشت بادمجان-خورشت کرفس

## سه مدل خوراک انتخابی

بیف استراگانف-جوجه چینی-کیوسکی-زبان-چیکن

استراگانف-خوراک مکزیکی-ژیگو

## دو مدل کباب

جوجه کباب زعفرانی (۱۰۰٪)

کباب کوبیده ممتاز (۱۰۰٪)

# Menu #2

برای تعداد ۱۵۰-۲۰۰ نفر ۱۵٪ اضافه می گردد

برای تعداد ۱۰۰-۱۵۰ نفر ۲۵٪ اضافه می گردد

# Catering

سی فود

-کالاماری-ماهی -سوشی-لابستر-صدف-میگو

گریل بار مخصوص کاژو (انواع فیله گوشت و مرغ -پاچینی-قارچ سوخاری- پنیر سوخاری زاتای مرغ -زاتای گوشت - شانددیزدر طعمهای مختلف-سبزیجات مخصوص)یا چاپنز فود

سرو کوکتل میوه فصل و میوه های استوایی (۸مدل)سرو نامحدود

سرو شیرینی فرانسوی-باقلاوا-انواع کاپ کیک ها-شانل شیرینی پاپ کیک-مینی کیک سرو انواع ایمیوه ارگانیک گارنیش شده ( ۸مدل ) به همراه نوشیدنی سنتی سرو نامحدود

بار بستنی و اسموتی

بار دمنوش

سرو نوشیدنی گرم:چای-نسگافه وبارقهوه (انواع قهوه ها)

کیک انتخابی(ژورنالی)۳ طبقه(مطابق با تصویرارسالی)

# cermonial

ظروف کامل پذیرایی

تیم مجرب میهمانداران(مدیر سالن-سر میهماندار-میهمانداران خانم و اقا-

میهماندار سیار ۴نفر-میهمانداران میزهای VIPمیهماندار مخصوص عروس و داماد

مسئول رختکن

Welcome desk-Table Arrangment-welcome note-baby sister

اپراتور سرویس بهداشتی

گل آرایی و شمع آرایی: متناسب با سلیقه عروس و داماد؛جایگاه عروس و داماد-

میزهای میهمانان-ورودی جشن به همراه دیزاین های لوکس فضاهای باز-گل آرایی دو

سازه (ارک گل ) در محوطه

آتش بازی: ۳ مرحله -ورود- تانگو-کیک-مه سرد-کاغذ پاشی

موزیک نیم بند بی کلام

# Dinner

## یک مدل غذای تشریفاتی انتخابی

۲ عدد ران بره (یا یک بره درسته سلطنتی با سس مخصوص) بوقلمون با سس مخصوص-ماهی شیر-اردک (به ازای هر ۱۰۰ نفر ۱ عدد)

## چهار مدل اردو انتخابی گرم

کشک بادمجان- دلمه -کوفته -سبزیجات گرم-میرزا قاسمی

## هشت مدل در سالاد بار

سالاد فصل-سالاد اسفناج- سالاد یونانی سالاد سزار- سالاد میکس -سالاد شیرازی-سالاد فتوش-سالاد استیک با سس باربیکیو

## میز دسر ویژه کاژو

ترکیبی از دسر های تک نفره -دسر شات-دسر قالبی

## مکمل غذا ایرانی

چهار مدل ماست- چهار مدل ترشی

## میز چاشنی

انواع سس ها و طعم دهنده های سالادها

## میز نوشیدنی شام

انواع نوشابه ها -انواع دلستر- دوغ-آب معدنی

## شش مدل غذای برنجی

باقالی پلویا گوشت بره و ماهیچه-زرشک پلو با مرغ - پلو یونانی با میگو-شیرین پلو-پلو سفید زعفرانی-ته چین-آلبالو پلو با کوفته ریز-اجیل پلو-پلو مکزیکی نکته(در این منو تمام غذاهای گوشتی؛گوشت از پلو جداگانه سرو می شود )

## سه مدل خورش ت انتخابی

خورشت فسنجان-خورشت نعنای جعفری-خورشت کاریخورشت خلال-خورشت بادمجان-خورشت کرفس مرغ ترش-خورش کاری

## چهار مدل خوراک انتخابی

بیف استراگانف-جوجه چینی-کیوسکی -زبان-چیکن استراگانف-خوراک مکزیکی- ژینگو

## سه مدل کباب

جوجه کباب زعفرانی کباب کوبیده ممتاز کباب چنجه مخصوص یا کباب برگ مخصوص

# Menu #3

برای تعداد ۱۵۰-۲۰۰ نفر ۱۵٪ اضافه می گردد

برای تعداد ۱۰۰-۱۵۰ نفر ۲۵٪ اضافه می گردد

# Catering

گریل بار و فینگر فود (منو لوکس شامل فینگر فود و گریل بار می باشد)\*\*\*

میگو سوخاری-پاچینی-قارچ سوخاری- پنیر سوخاری

زاتای مرغ-زاتای گوشت- اسپرینگ رول

گریل بار (انواع فیله گوشت و مرغ در طعمهای مختلف-میگو-شاندیز-صدف-کالاماری- سبزیجات مخصوص)

سرو کوکتل میوه فصل (۶مدل) سرو نامحدود

سرو شیرینی فرانسوی-باقلوا

سرو انواع ایمیوه ارگاتیک ( ۶مدل ) به همراه نوشیدنی سنتی سرونا محدود

سرو نوشیدنی گرم:چای-نسگافه

کیک انتخابی (ژورنالی) ۲ طبقه (مطابق با تصویرارسالی)

بارقهوه (انواع قهوه ها) (منو لوکس شامل بار قهوه می باشد)\*\*\*

# cermonial

ظروف کامل پذیرایی

تیم مجرب میهمانداران (مدیر سالن-سر میهماندار-میهمانداران خانم و اقا-میهماندار

مخصوص عروس و داماد)

جایگاه عروس و داماد

گل آرایی و شمع آرایی: جایگاه عروس و داماد-میزهای میهمانان-ورودی جشن به همراه

دیزاین های لوکس فضاها-باز-گل آرایی (منو لوکس شامل گل آرایی می باشد)\*\*\*

آتش بازی: ۳ مرحله -ورود-تانگو-کیک (منو لوکس شامل این آیت می باشد)\*\*\*

مواردی که می تواند به منو اضافه شوند:موزیک VIP کامل-DJ-نور پردازی-فیلم

وعکس

# Dinner

یک مدل اردو انتخابی گرم

کشک بادمجان- دلمه -کوفته -سبزیجات گرم-میرزا قاسمی

چهار مدل در سالاد بار

سالاد فصل-سالاد اسفناج- سالاد یونانی

سالاد سزار- سالاد میکس-سالاد شیرازی

میز دسر ویژه کازو

ترکیبی از دسر های تک نفره -دسر شات-دسر قالبی

مکمل غذا ایرانی

دو مدل ماست- دو مدل ترشی

میز نوشیدنی شام

انواع نوشابه ها -انواع دلستر- دوغ-آب معدنی

چهار مدل غذای برنجی

باقالی پلوبا گوشت بره و ماهیچه-زرشک پلو با مرغ -

پلو یونانی با میگو-شیرین پلو-پلو سفید زعفرانی-ته

چین

دو مدل خورش انتخابی

خورشت فسنجان-خورشت نعنای جعفری-خورشت

کاریخورشت خلال-خورشت بادمجان-خورشت کرفس

مرغ ترش-خورش کاری

دو مدل خوراک انتخابی

بیف استراگانف-جوجه چینی-کیوسکی-زبان-چیکن

استراگانف-خوراک مکزیکی

یک مدل کباب انتخابی

جوجه کباب زعفرانی (۱۰۰٪)

کباب کوبیده ممتاز (۱۰۰٪)

نکته: (منو لوکس شامل دو مدل کباب انتخابی می

باشد)\*\*\*

این پکیج تا ۵ نفر می باشد و در دو نوع لوکس

و اقتصادی ارائه می شود

# Menu #4