



منوی شماره ۲

غذاهای برنجی : منوی غذایی

باقالی پلو با گوشت گوسفندی ۶۰٪، زرشک پلو با مرغ به همراه خلال پسته و بادام، شیرین پلو، مرصع پلو، پلو سفید زعفرانی، آلبالو پلو با کوفته ی ریز، ته چین مرغ زعفرانی، جوجه کباب ۵۰٪، کوبیده ۵۰٪

خورشت : فسنجان (درباری)، خورشت مسما بادمجان

سالاد : فصل، اندونزی، شیرازی، قفقازی، ماست و خیار دیزاین شده

خوراک : خوراک سبزیجات گرم، کوفته، دلمه، خوراک بیف استراگانف

نوشیدنی ها : نوشابه قوطی، دوغ، آب معدنی، دلستر

دسر : ۸ مدل دسر متنوع تک نفره یا قالبی

ترشیجات : بار ترشیجات، زیتون، خیار شور

تشریفات

گل آرایی گل آرایی (ژورنالی، فصل)، برگ آرایی در میزهای پذیرایی، ورودی، جایگاه عروس داماد
دکوراسیون و چیدمان : جایگاه عروس و داماد، ورودی عروس و داماد، میز میهمان ها و محوطه داخل و بیرون سالن
شمع آرایی : تمام میزهای میهمان ها، میز شام، محوطه ورودی، شات شمع و بار شمع ۳ عدد در سالن و بیرون سالن

آتش بازی : در سه مرحله، ورودی عروس و داماد، رقص تانگو، برش کیک

اجرای مه سرد : در ۲ مرحله، زمان اجرای رقص تانگو، ورود عروس و داماد

میز VIP : چیدمان و دیزاین میز VIP مخصوص اقوام درجه ی یک

0912 396 60 42

0912 345 21 34



Solina_Event

Tashrifat_Solina





پذیرایی

میز و صندلی و ظروف پذیرایی موجود در باغ، دکوراسیون
میز شام، سرویس شف شام، میزهای دیزاینی در سالن
شوپلیت، زیر بشقابی جادستمالی، شماره ی میز

سرو پذیرایی آبمیوه ی طبیعی ۶ مدل (با سرو نامحدود)

شیرینی تر و خشک در انواع مختلف نفری ۱۲۰ گرم

بر اساس طرح انتخابی عروس داماد (فوندانت یا خامه ای)

مستر آب در داخل سالن

با یونیفرم مخصوص تشریفات سولینا، به ازای هر ۱۵ نفر یک مهماندار
سر مهماندار جهت مدیریت امور پذیرایی

مرغوب تریم میوه فصل ۶ مدل، کوکتل میوه دیزاین شده

چای و نسکافه، دمنوش گیاهی

سرویس پذیرایی:

آبمیوه:

شیرینی:

کیک عروسی:

مستر آب:

مهماندار:

میوه:

سرو نوشیدنی های گرم

0912 396 60 42
0912 345 21 34



Solina_Event
Tashrifat_Solina

