



## منوی اقتصادی

### منوی غذایی

#### غذاهای برنجی :

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

#### خورشت : فسنجان (درباری)

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

خوراک : خوراک سبزیجات گرم

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

دسر : پانا کوتا قالبی، ژله ی تک رنگ، ژله بستنی، پودینگ

### تشریفات

گل آرایشی : گل آرایشی (ژورنالی، فصل)، برگ آرایشی 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 آرایشی : تمام میزهای میهمان ها، میز شام، محوطه ورودی، شات شمع و بار شمع در سالن و بیرون سالن

آتش بازی : در ۲ مرحله، ورودی عروس و داماد، رقص تانگو

اجرای مه سرد : در یک مرحله، زمان اجرای رقص تانگو

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 بشقاب جادستمالی، شماره ی میز

سرو و پذیرایی آبمیوه ی طبیعی ۴ مدل (با سرو نامحدود)

شیرینی کلاسیک و خشک در انواع مختلف نفری ۱۲۰ گرم

بر اساس طرح انتخابی عروس داماد (خامه ای)

مستر آب در داخل سالن

بایونفرم مخصوص تشریفات سولینا، به ازای هر ۲۰ نفر یک مهماندار  
سر مهماندار جهت مدیریت امور پذیرایی

مرغوب تریم میوه فصل ۴ مدل

انواع چای

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

