



منوها

منوی سه

"لیست شام"

باقلاپلو با ماهیچه و گردن
آلبالو پلو با کوفته ریزه یا مرصع پلو با مرغ یا زرشک پلو با مرغ
پلو سفید زعفرانی
پلو چینی با میگو
ته چین مرغ یا ته چین ماهی قزل آلا
ته چین عدس پلو

سه مدل خورش انتخابی

خوراک بیف استراگانوف
 خوراک سبزیجات
 خوراک جوجه چینی
 خوراک زبان با سس مخصوص
 خوراک ماهی سالمون + سبزی پلو

جوجه کباب
 کباب لقمه

سالاد سر آشپز
 سالاد سزار همراه با مرغ گریل شده
 سالاد اسفناج و گردو و انار
 سالاد تبوله
 سالاد بیسکا : کاهو + پیاز حلقه ای + ریحان + بوقلمون دودی + عسل + بالزامیک سالاد یونانی
 انواع ترشیجات + ماست و خیار + زیتون + سبزیجات
 ده مدل دسر انتخابی
 انواع نوشیدنی شام

"لیست پذیرایی"

پذیرایی چهار مدل عصرانه از ساعت ۱۹ الی ۲۲ شامل میگو سوخاری + اسپرینگ رول + پنیر سوخاری + ساتا مرغ
 پذیرایی ۳ مدل سوشی
 پذیرایی ۳ عدد کانتر منقل باشی
 پذیرایی چای و نسکافه به صورت کانتر یا روی میز یا سرو
 پذیرایی شش مدل آب میوه فصل و کوکتیل : موهیتو + پرتقال + آناناس + پیناکولادا + شیر موز + شکلات نعنا
 پذیرایی شیرینی دسر تک نفره از قنادی لوندر
 پذیرایی شیرینی کنپه از قنادی سویت بلیس
 پذیرایی باقلوا از قنادی روشه
 پذیرایی میز میوه و به صورت شات و پلیت

"لیست تشریفات"

سرویس صندلی مبله استیل یا شیواری امپریال طلایی یا شیشه ای + رومیزی گیپور یا
 مخمل + ظروف کریستال + زیر بشقابی تاج صدف + شات شمع کریستال + گیلان کریستال + دستمال سرویس
 ساتن یا مخمل در رنگ های انتخابی + ولکام نوت
 سنترپیس جام اروپایی و رینگ گل یا رینگ گل ۲ طبقه با گل های تاپ + مکمل و انتخاب رنگ
 توسط عروس و داماد
 شمع آرایشی ورودی + جایگاه عروس و داماد + میزهای مدعوین + میز شام + برکه
 گل آرایشی برکه یا استخر
 میز یادبود عروس و داماد به همراه دفترچه یادبود یا تابلو یادبود
 VIP میزهای آینه ای برای فضای
 میزهای شمع آینه ای در سالن یا فضای ورودی به همراه گل آرایشی
 میزهای سوارز با شمع آرایشی و گل آرایشی
 میز ولکام با گل آرایشی خاص
 حریرکاری فضای ورودی + رز آویز
 (چادرکاری محوطه بیرونی) شاه نشین
 چیدمان فضای ورودی با باکس سفید یا آینه و گل آرایشی
 گل آرای جایگاه عروس و داماد
 کیک عروسی ۳ طبقه
 کندی بار
 آتش بازی ورودی + کیک + تانگو
 مه سرد تانگو
 پرسنل پذیرایی به ازای هر هشت نفر یک پرسنل
 پرسنل رختکن یک نفر
 پرسنل سرویس دو نفر



"قیمت کلی"

هر نفر ۳۵۰۰۰۰ تومان

در یافت فایل منوی سه (<http://sadafwedding.com/menu۳.pdf>)

در یافت فایل منوی کلی (<http://sadafwedding.com/sadaf.pdf>)



(<https://www.facebook.com/sadaf.tashrifat>)



(https://instagram.com/tashrifat_sadaf/) info@sadafwedding.com



(<https://plus.google.com/b/۱۰۳۶۱۰۹۳۸۴۸۴۲۰۳۶۱۵۸۲۶/۱۰۳۶۱۰۹۳۸۴۸۴۲۰۳۶۱۵۸۲۶/posts>)



(<https://www.pinterest.com/tashrifatsadaf/>)



(<https://www.youtube.com/channel/UCgee۶iatOTIkBMyOSYaelqg>)

ارتباط با ما

موبایل:

۰۹۱۲۶۲۰۳۳۰۹

(tel.: ۰۹۱۲۶۲۰۳۳۰۹)

آدرس: ابتدای خیابان

پاسداران، خیابان گل

نبی

ایمیل:

© ۲۰۱۶ Sadaf Weddings Inc.

طراحی و توسعه وب سایت : غزال (<http://mghicho.persianguig.com/ghazaal/>)