



SADAF



تشریفات لوکس صدف

حرفه ای ترین طراح و مجری برگزاری جشن ها و عروسی ها



tashrifat_sadaf



www.sadafwedding.com



09126203309

لیست شام:



باقلاپلو با گوشت بره و ماهیچه
آلبالو پلو با کوفته ریزه یا مرصع پلو با مرغ یا زرشک پلو با مرغ
پلو سفید زعفرانی
ته چین مرغ یا ته چین ماهی قزل آلا

یک مدل خورش انتخابی

خوراک بیف استراگانوف
خوراک سبزیجات
خوراک جوجه چینی

جوجه کباب
کباب لقمه

سالاد سر آشپز
سالاد سزار همراه با مرغ گریل شده
سالاد اسفناج و گردو و انار
سالاد فصل

سالاد بیسکا : کاهو + پیاز حلقه ای + ریحان + بوقلمون دودی + عسل + بالزامیک
شش مدل دسر : ردولوت + کنکورد + موس شکلات + تارت سیب و کارامل + رین بو + رولت
انواع نوشیدنی شام

لیست پذیرایی:



پذیرایی چهار مدل عصرانه از ساعت ۱۹ الی ۲۲ شامل میگو سوخاری + اسپرینگ رول + پنیر سوخاری + ساتا مرغ
پذیرایی چای و نسکافه به صورت کانتر یا روی میز یا سرو
پذیرایی پنج مدل آب میوه فصل و کوکتیل : موهیتو + پرتقال + آناناس + پیناکولادا + شیرموز
پذیرایی شیرینی آجیلی از قنادی ویلانج
پذیرایی باقلوا از قنادی روشه
پذیرایی میوه فصل روی میز یا به صورت شات و پلیت

لیست تشریفات:



سرویس صندلی میله + رومیزی گیپور یا مخمل + ظروف درجه ۱ + زیر بشقابی تاج صدف + شات شمع
کریستال + گیللاس کریستال + دستمال سرویس ساتن یا مخمل در رنگ های انتخابی + ولکام نوت
سنترپیس جام اروپایی با گل های فصل و انتخاب رنگ توسط عروس و داماد
شمع آرایشی ورودی + جایگاه عروس و داماد + میزهای مدعوین + میز شام
میز یادبود عروس و داماد به همراه دفترچه یادبود یا تابلو یادبود
میزهای آینه ای برای فضای VIP
میزهای شمع آینه ای در سالن یا فضای ورودی به همراه گل آرایشی
میزهای سوارز یا شمع آرایشی و گل آرایشی
میز ولکام با گل آرایشی خاص
حریرکاری فضای ورودی
چیدمان فضای ورودی با باکس سفید یا آینه و گل آرایشی
گل آرای جایگاه عروس و داماد
کیک عروسی ۳ طبقه
آتش بازی ورودی + کیک + تانگو
پرسنل پذیرایی به ازای هر دوازده نفر یک پرسنل
پرسنل رختکن یک نفر
پرسنل سرویس دو نفر



لیست شام:

باقلاپلو با گوشت بره و ماهیچه
آبالو پلو با کوفته ریزه یا مرصع پلو با مرغ یا زرشک پلو با مرغ
پلو سفید زعفرانی

پلو هندی یا پلو یونانی

ته چین مرغ یا ته چین ماهی قزل آلا یا ته چین عدس پلو

دو مدل خورش انتخابی

خوراک بیف استراگانوف

خوراک سبزیجات

خوراک جوجه چینی

خوراک زیان با سس مخصوص

خوراک ماهی قزل آلا

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

هشت مدل دسر : ردولوت + کنکورده + موس شکلات + تارت سیب و کارامل + رین بو + رولت + شات پاناکوتا + ترافل میوه

انواع نوشیدنی شام

لیست پذیرایی:



پذیرایی چهار مدل عصرانه از ساعت ۱۹ الی ۲۲ شامل میگو سوخاری + اسپرینگ رول + پنیر سوخاری + ساتا مرغ

پذیرایی ۲ 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 تر یا خشک از قنادی ویلانج

پذیرایی باقلوا از قنادی روشه

پذیرایی میز میوه و به صورت شات و پلیت

لیست تشریفات:



سرویس صندلی مبله استیل + رومیزی گیپور یا مخمل + ظروف درجه ۱ + زیر بشقاب تاج صدف + شات شمع

کریستال + گیلان کریستال + دستمال سرویس ساتن یا مخمل در رنگ های انتخابی + ولکام نوت

سنترپیس جام اروپایی و رینگ گل با گل های فصل + مکمل و انتخاب رنگ توسط عروس و داماد

شمع آرایشی ورودی + جایگاه عروس و داماد + میزهای مدعوین + میز شام

میز یادبود عروس و داماد به همراه دفترچه یادبود یا تابلو یادبود

میزهای آینه ای برای فضای VIP

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

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

آتش بازی ورودی + کیک + تانگو

مه سرد تانگو

پرسنل پذیرایی به ازای هر ده نفر یک پرسنل

پرسنل رختکن یک نفر

پرسنل سرویس دو نفر



لیست شام:

باقلاپلو با ماهیچه و گردن
آبالو 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 19 الی 22 شامل میگو سوخاری + اسپرینگ رول +

پنیر سوخاری + ساتا مرغ

پذیرایی 3 مدل سوشی

پذیرایی 3 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 کنیه 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 بشقاب تاج صدف + شات شمع کریستال + گیلان کریستال + دستمال سرویس

ساتن یا مخمل در رنگ های انتخابی + ولکام نوت
سنتریس 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
میزهای آینه ای برای فضای VIP

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





لیست شام:

باقلاپلو با ماهیچه و گردن

آلبالو پلو با کوفته ریزه یا زرشک پلو با مرغ

مرصع پلو با فیله مرغ

پلو سفید زعفرانی

پلو چینی با میگو

ته چین مرغ یا ته چین ماهی قزل آلا

ته چین عدس پلو یا لوبیا پلو

سه مدل خورش انتخابی

خوراک بیف استراگانوف

خوراک سبزیجات

خوراک جوجه چینی

خوراک زبان با سس مخصوص

خوراک رولت گوشت

خوراک بره درسته

پنه با سس آلفردو

جوجه کباب

کباب لقمه

میگو کباب

کباب چنجه

بار سالاد ۱۰ مدل

بار دسر وکاپ کیک ۱۰ مدل

انواع نوشیدنی شام

لیست پذیرایی:

پذیرایی شش مدل عصرانه از ساعت ۱۹ الی ۲۲ شامل رومآکی + میگو کنجدی + میگو سوخاری + اسپرینگ رول + پنیر سوخاری + ساتا گوشت و مرغ

پذیرایی ۳ مدل سوشی

پذیرایی ۴ عدد کانتر منقل باشی

پذیرایی چای و نسکافه به صورت کانتر یا روی میز یا سرو

پذیرایی هشت مدل آب میوه فصل و کوکتیل

پذیرایی شیرینی دسر تک نفره از قنادی لوندرو

پذیرایی شیرینی کنیه از قنادی سویت بلیس

پذیرایی باقلوا از قنادی روشه

پذیرایی میز میوه و به صورت شات و پلیت

پذیرایی شات استوایی





لیست تشریفات:



سرویس صندلی انتخابی
سرویس رومیزی انتخابی
سرویس ظروف انتخابی در 2 رنگ
سرویس کریستال + ولکام نوت
میزهای پذیرایی آینه ای
سنترپیس شمعدان نیکل یا جام اروپایی و **رینگ گل** یا **رینگ گل 3 طبقه** با گل های **تاپ** +
خاص (رز و ارکیده) 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
میزهای آینه ای برای فضای VIP
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
حزینکاری فضای ورودی + **رز آویز** + **تراریوم**
چادرکاری محوطه بیرونی (شاه نشین)
کانتر کباب ترکی
چیدمان فضای ورودی با باکس سفید یا آینه و گل آرایشی
گل آرای جایگاه عروس و داماد
جایگاه کیک عروس و داماد
کیک عروسی ۵ طبقه
کندی بار + آبشار شکلات
پیانو یا موزیک سنتی در فضای بیرونی
آتش بازی ورودی + کیک + تانگو
مه سرد تانگو + **ورودی یا برکه**
پرسنل پذیرایی **به ازای هر میز یک پرسنل**
پرسنل رختکن یک نفر
پرسنل سرویس دو نفر
پرسنل راهنما و ولکام