

#### dinner menu

منو شام

## بلوها plows

باقالی بلو با گوشت گوسفندی (گوشت به صورت جداگانه)

Bagali rice with mutton separately

زرشک یلو با مرغ (مرغ به صورت جداگانه)

Barberry rice with chicken separately

آلبالو پلو ( با كوفته ريزه يا فيله مرغ)

Cherry rice with small meatballs or chicken fillet

مرصع پلو با مرغ

morsa Rice with chicken

شيرين يلو با مرغ

Sweet rice with chicken

بلو سفید زعفرانی

Saffron white rice

پلو يوناني

Greek pilaf

(تزئینات به همراه خلال پسته،بادام،گردو،زرشک وکشمش)

Decorations with pistachio slices, almonds, walnuts, raisins and barberries

#### خورشت ها stews

خورشت فسنجان با كوفته ريزه يا فيله مرغ

Fasanjan stew with small meatballs or chicken fillet

خوراک ها Feeds

خوراک سبزیجات گرم

Hot vegetable feed

كباب ها Kebabs

(به انتخاب)

(to choose)

جوجه کباب زعفرانی (با سینه یا ران مرغ)

Saffron grilled chicken with chicken breast or thigh

جوجه کباب ترش

Sour grilled chicken

جو چه کباب هندی

Indian grilled chicken

ته چین Tah Chin

ته چین مرغ

chicken Tah-Chin

غذاهای سنتی Traditional food

كوفته تبريزي

Meatball Tabrizi

دلمه

Gelatine

#### انواع سالاد variety of salads

سالاد حداقل ۶ مدل

At least 6 types of salad

#### انواع دسر All kinds of desserts

حداقل ۶ مدل متنوع (به صورت تک نفره یا قالبی به انتخاب)

Dessert of at least 6 models in a mold or single

#### ميوه مرغوب High quality fruit

ميوه دستچين فصل حداقل 5مدل

Handpicked fruits of the season, at least 5 models

شیرینی مجلسی Majlisi sweets

شیرینی مجلسی تر و خشک حداقل ۳مدل

Dry and creamy majlisi sweets, at least 3 models

# انواع نوشیدنی شام Kinds of drinks Dinner

(به انتخاب)

(to choose)

نوشابه،دوغ،دلستر به همراه آب

Delster buttermilk soft drink with mineral water

### انواع نوشیدنی طبیعی سرد All kinds of natural cold drinks

سرو آب میوه طبیعی حداقل ۵مدل به صورت نامحدود Serving unlimited natural juice at least 5 models

# انواع نوشیدنی گرم All kinds of hot drinks انواع نوشیدنی گرم چای،نسکافه و یا انواع دمنوش سرو یا روی میز ( به انتخاب)

Nescafe tea or all kinds of herbal tea hots to choos odels to choose from

کیک عروسی wedding cake

کیک عروس و داماد

Bride and groom cake to choose

# منو تشریفات Ceremony menu

گل آرایی جایگاه عروس و داماد

Bride and groom's position flower

گل آرایی ورودی عروس و داماد

Bride and groom's entrance flower arrangement

گل آرایی میز میهمانان

Flower arrangement for the guests' table

گل آرایی سالن

Flower arrangement of the salon

گل آرایی میز Vip

VIP table flower arrangement

دیزاین جایگاه عروس و داماد

Design of bride and groom place

دیزاین ورودی عروس و داماد

Bride and groom entrance design

دیزاین میز میهمانان

Guest table design

ديزاين سالن

Salon design

ديزاين محوطه

design the area

شمع آرایی جایگاه عروس و داماد

Candle decoration of bride and groom place

شمع آرایی ورودی عروس و داماد

Candle decoration at the entrance of the bride and groom

شمع آرایی میز میهمانان

Candle decoration for the guests' table

شمع آرایی سالن

Candle decoration in the salon

مه سرد برای رقص تانگو

Dry ice for tango dance

آتیش بازی در ۱۳مرحله

The game fire in three stages

مسئول سرویس بهداشتی

In charge of the sanitary service

مسئول رختكن

liable dressing room

ولكام خوش آمدگويي ميهمانان

Welcome to welcome the guests

یک مهماندار مخصوص عروس و داماد

A hostess for the bride and groom

مهماندار

the hostess

نورپردازی دنس

Dance lighting

نورپردازی محوطه

Area lighting

انواع ست روی میز

All kinds of sets on the table

تلوزيون شهري

City television

(حذف هر كدام از غذاها هيچ تأثيري در قيمت ندارد) (Removing any food has no effect on price)

منوظروف dishes menu

انواع صندلی های مبله، استیل،حصیری و رستیک

All kinds of rattan and rustic steel furnished chairs

ظروف پذیرایی تشریفاتی سفید هتلی

Hotel white ceremonial tableware

انواع شپلیت پیش دستی

Types of Shupel Preemption

میزهای آینه و سوارز

Mirror and Suarez tables

انواع گیپور قلفتی

Types of guipure

تزئینات رستیک

Rustic decorations

گیلاس دیزاینی

Design cherry

دستمال دیزاینی

(مبنای محاسبه قیمت ها به از ای حداقل ۲۰۰ نفر می باشد)
(The basis of calculating the prices is for at least 200 people)

Designer handkerchief

INSTAGRAM

@EMARAT\_MELAL

@TASHRIFATE\_MELAL

MANEJER:MR AGHILI

CALL:0912\_4839597