



sheydaei

wedding planner

تشریفات شیدایی

طراح و مجری برگزاری جشن و ها و عروسی ها

 tashrifat_sheydaei

 0912 133 51 92



لیست شام

- باقالی پلو با گوشت بره/ آلبالو پلو با ران مرغ / مرصع پلو با فیله مرغ / زرشک پلو با ران مرغ
- شیرین پلو با ران مرغ/ پلوی سفید زعفرانی / ته‌چین زعفرانی
- یک مدل خورشید انتخابی (فسنجان، خلال بادام کاری نعنا جعفری، کرفس، مسما بادمجان)
- خوراک بیف استراگانوف / خوراک سبزیجات / جوجه کباب
- سالاد: سرآشپز، سزار همراه با مرغ گریل‌شده، اندونزلی، یونانی، تبوله، بروکلی، سالاد فصل، شیرازی، ماست وخیار، ماست‌وموسیر، زیتون، سبزی‌خوردن
- دسر: تارت نوتلا استروسول ردلوت دسر هویج زانت شکلات زانت کارامل چیز کیک شاتوت چیز کیک اورئو اکلر شکلات
- انواع نوشیدنی



لیست پذیرایی

- پذیرایی چای و نسکافه به صورت کانتر یا روی میز یا سرو
- پذیرایی ۶ مدل آبمیوه فصل و کوکتل آب هویج آیس کافی، شیر خرمالو پرتقال طالبی آناناس پیناکولادا شیر موز هندوانه شیر نارگیل زرشک آلبالو و غیره...
- پذیرایی شیرینی (تارت مینیوم ۶ میوه به همراه دسر)
- پذیرایی میوه فصل روی میز به صورت کوکتل
- کیک عروس (کیک فوندانت ۷ طبقه با مدل و رنگ‌های متنوع یا کیک خامه‌ای ۳ طبقه با سلیقه شما)



لیست تشریفات

- سرویس صندلی مبل رومیزی گیپور یا مخمل ظروف درجه یک زیر بشقاب شات شمع
- کریستال گیلان کریستال دستمال سرویس ساتن یا مخمل ولکام نوت
- گل آرایشی سنتر پیست جام اروپایی با گل های فصل (گل آرایشی میز مدعوین گل آرایشی ورودی میز ولکام با گل آرایشی خواص گل آرایشی جایگاه عروس و داماد)
- شمع آرایشی ورودی جایگاه عروس و داماد میزهای مدعوین میز شام
- میزهای آینه‌ای برای فضای VIP / میزهای سوارز باشم آرایشی و گل آرایشی
- میزهای شمع آینه‌ای در سالن یا فضای ورودی به همراه گل آرایشی
- چیدمان فضای ورودی با باکس سفید یا آینه و گل آرایشی
- آتش‌بازی ورودی، کیک مراسم، رقص تانگو
- پرسنل پذیرایی به ازای هر ۱۲ نفر یک پرسنل / پرسنل رختکن یک نفر

لیست شام

- باقالی پلو با گوشت بره و ماهیچه گوسفندی / آلبالو پلو با ران مرغ / مرصع پلو با فیله مرغ / زرشک پلو با ران مرغ
- شیرین پلو با ران مرغ / پلوی سفید زعفرانی / ته چین زعفرانی با مرغ یا ته چین ماهی قزل آلا
- یک مدل خورشید انتخابی (فسنجان، خلال بادام کاری نعنا جعفری، کرفس، مسما بادمجان)
- خوراک بیف استراگانوف / خوراک سبزیجات / جوجه کباب / کباب لقمه
- سالاد: سرآشپز، سزار همراه با مرغ گریل شده، اندونزلی، مکزیکی، یونانی، تبوله، بروکلی، سالاد فصل، شیرازی، ماست و خیار، ماست و موسیر، زیتون، سبزی خوردن
- دسر: تارت نوتلا استروسول ردولوت دسر هویج زانت شکلات زانت کارامل چیز کیک شاتوت چیز کیک اورئو اکلر شکلات
- انواع نوشیدنی



لیست پذیرایی

- پذیرایی چای و نسکافه به صورت کانتر یا روی میز یا سرو
- پذیرایی ۶ مدل آبمیوه فصل و کوکتل آب هویج آیس کافی، شیر خرمالو پرتقال طالبی آناناس پیناکولادا شیر موز هندوانه شیر نارگیل زرشک آلبالو و غیره...
- پذیرایی شیرینی چاکلت فرنٹ اینو اپرا پسته اپرا شکلاتی چیز کیک اوربو چیز کیک مارس اپرا تمشک
- پذیرایی میوه فصل روی میز به صورت شات و پلیت
- پذیرایی میان وعده فینگر فود (میگو سوخاری، میگو کنجدی، اسپرینگ رول، ساتای مرغ، چیکن پاپس، قارچ سوخاری) از ساعت ۱۸ الی ۲۳
- پذیرایی باقلوا در مراسم عقد
- کیک عروس (کیک فوندانت ۷ طبقه با مدل و رنگ‌های متنوع یا کیک خامه‌ای ۳ طبقه با سلیقه شما)



لیست تشریفات

- سرویس صندلی مبل رومیزی گیپور یا مخمل ظروف درجه یک زیر بشقابی شات شمع
- کریستال گیللاس کریستال دستمال سرویس ساتن یا مخمل ولکام نوت
- گل‌آرایی سنتر پیست جام اروپایی با گل‌های فصل گل‌های رز انتخاب رنگ توسط عروس و داماد (گل‌آرایی میز مدعوین گل‌آرایی ورودی میز ولکام با گل‌آرایی خواص گل‌آرایی جایگاه عروس و داماد)
- شمع‌آرایی ورودی جایگاه عروس و داماد میزهای مدعوین میز شام / گل‌آرایی حجیم‌تر، گل‌های فصل با انتخاب تم رنگ
- میزهای آینه‌ای برای فضای VIP / میزهای سوارز با شمع آرایشی و گل‌آرایی
- میزهای شمع آینه‌ای در سالن یا فضای ورودی به همراه گل‌آرایی
- چیدمان فضای ورودی با باکس سفید یا آینه و گل‌آرایی
- آتش‌بازی ورودی، کیک مراسم، رقص تانگو
- پرسنل پذیرایی به ازای هر ۱۰ نفر یک پرسنل / پرسنل رختکن یک نفر / پرسنل فینگر فود خانم با لباس‌های فرم

لیست شام

- باقالی پلو با گوشت بره و ماهیچه گوسفندی / آلبالو پلو با ران مرغ / مرصع پلو با فیله مرغ / زرشک پلو با ران مرغ
- شیرین پلو با ران مرغ / پلوی سفید زعفرانی / پلو هندی یا پلو یونانی با میگو / ته چین زعفرانی با مرغ یا ته چین ماهی قزل آلا
- یک مدل خورشید انتخابی (فسنجان، خلال بادام کاری نعنا جعفری، کرفس، مسما بادمجان)
- خوراک بیف استراگانوف / خوراک سبزیجات / جوجه کباب / کباب لقمه / خوراک جوجه چینی / خوراک زبان با سس مخصوص
- سالاد: سرآشپز، سزار همراه با مرغ گریل شده، اندونزلی، مکزیکی، یونانی، تبوله، بروکلی، سالاد فصل، شیرازی، ماست و خیار، ماست و موسیر، زیتون، سبزی خوردن
- سالاد بیسکا کاهو پیاز حلقه ای ریحان بوقلمون دودی عسل بالزامیک / سالاد اسفناج گردو و انار
- دسر: تارت نوتلا استروسل ردولوت دسر هویج زانت شکلات زانت کارامل چیز کیک شاتوت چیز کیک اورئو اکلر شکلات
- انواع نوشیدنی



لیست پذیرایی

- پذیرایی چای و نسکافه به صورت کانتر یا روی میز یا سرو
- پذیرایی ۶ مدل آبمیوه فصل و کوکتل آب هویج آیس کافی، شیر خرمالو پرتقال طالبی آناناس پیناکولادا شیر موز هندوانه شیر نارگیل زرشک آلبالو و غیره...
- پذیرایی شیرینی چاکلت فرنٹ اینو اپرا پسته اپرا شکلاتی چیز کیک اوریو چیز کیک مارس اپرا تمشک
- پذیرایی میوه فصل روی میز به صورت شات و پلیت
- پذیرایی میان وعده فینگر فود (کالا ماری، ساتا گوشت، سوشی، میگو سوخاری، میگو کنجدی، اسپرینگ رول، ساتای مرغ اسپایسی، تایلندی، چیکن پاپس، قارچ سوخاری، اسنک پنیری) از ساعت ۱۸ الی ۲۳
- پذیرایی باقلوا / کیک عروس (کیک فوندانت ۷ طبقه یا کیک خامه ای ۳ طبقه با سلیقه شما) در محوطه
- پذیرایی دو عدد کانتر منقل باشی



لیست تشریفات

- سرویس صندلی مبل رومیزی گیپور یا مخمل ظروف درجه یک زیر بشقابی شات شمع
- کریستال گیللاس کریستال دستمال سرویس ساتن یا مخمل ولکام نوت
- گل آرایشی سنتر پیست جام اروپایی با گل های فصل گل های رز انتخاب رنگ توسط عروس و داماد (گل آرایشی میز مدعوین گل آرایشی ورودی میز ولکام با گل آرایشی خواص گل آرایشی جایگاه عروس و داماد)
- شمع آرایشی ورودی جایگاه عروس و داماد میزهای مدعوین میز شام / گل آرایشی حجیم تر، گل های فصل با انتخاب تم رنگ
- میزهای آینه ای برای فضای VIP / میزهای سوارز باشم آرایشی و گل آرایشی
- میزهای شمع آینه ای در سالن یا فضای ورودی به همراه گل آرایشی
- چیدمان فضای ورودی با باکس سفید یا آینه و گل آرایشی
- آتش بازی ورودی، کیک مراسم، رقص تانگو، مه سرد رقص تانگو
- سفره عقد انتخابی به همراه گل آرایشی ویژه
- پرسنل پذیرایی به ازای هر ۱۰ نفر یک پرسنل / پرسنل رختکن یک نفر

لیست شام

- باقالی پلو با گردن و ماهیچه و ران گوسفندی / آلبالو پلو با ران مرغ / مرصع پلو با فیله مرغ / زرشک پلو با ران مرغ
- شیرین پلو با ران مرغ / پلوی سفید زعفرانی / پلو هندی یا پلو یونانی با میگو / تهچین زعفرانی با مرغ یا تهچین ماهی قزل آلا
- دو مدل خورشت انتخابی (فسنجان مجلسی، خلال بادام کاری نعنا جعفری، کرفس، مسما بادمجان)
- خوراک بیف استراگانوف / خوراک سبزیجات / جوجه کباب / کباب لقمه / کباب جنجه / خوراک جوجه چینی / خوراک زبان با سس مخصوص
- سالاد: سرآشپز، سزار همراه با مرغ گریل شده، اندونزی، مکزیکی، یونانی، تبوله، بروکلی، سالاد فصل، شیرازی، ماست و خیار، ماست و موسیر، زیتون، زیتون سیاه، انواع ترشیجات، سبزی خوردن
- بوقلمون درسته به ازای هر ۱۰۰ نفر یک عدد / ماهی شیر درسته به ازای هر ۱۰۰ نفر یک عدد
- سالاد بیسکا کاهو پیاز حلقه ای ریحان بوقلمون دودی عسل بالزامیک / سالاد اسفناج گردو و انار
- دسر: تارت نوتلا استروسل ردلوت دسر هویج زانت شکلات زانت کارامل چیز کیک شاتوت چیز کیک اورئو اکلر شکلات انواع نوشیدنی



لیست پذیرایی

- پذیرایی چای و نسکافه به صورت کانتر یا روی میز یا سرو
- پذیرایی ۶ مدل آبمیوه فصل و کوکتل آب هویج آیس کافی، شیر خرمالو پرتقال طالبی آناناس پیناکولادا شیر موز هندوانه شیر نارگیل زرشک آلبالو و غیره...
- پذیرایی شیرینی چاکلت فرنٹ اینو اپرا پسته اپرا شکلاتی چیز کیک اوربو چیز کیک مارس اپرا تمشک
- پذیرایی میوه فصل روی میز به صورت شات و پلیت
- پذیرایی میان وعده فینگر فود (کالا ماری، ساتا گوشت، سوشی، میگو سوخاری و کنجدی، اسپرینگ رول، ساتای مرغ اسپایسی، تایلندی، چیکن پاپس، قارچ سوخاری، اسنک پنیری، ماهی سوخاری، هشت پا) از ساعت ۱۸ الی ۲۳
- پذیرایی باقلوا / کیک عروس (کیک فوندانت ۷ طبقه یا کیک خامه ای ۳ طبقه با سلیقه شما) در محوطه
- پذیرایی دو عدد کانتر منقل باشی



لیست تشریفات

- سرویس صندلی میل رومیزی گیپور یا مخمل ظروف درجه یک زیر بشقاب شات شمع
- کریستال گیللاس کریستال دستمال سرویس ساتن یا مخمل ولکام نوت
- گل آرایشی سنتر پیست جام اروپایی با گل های فصل گل های رز انتخاب رنگ توسط عروس و داماد (گل آرایشی میز مدعوین گل آرایشی ورودی میز ولکام با گل آرایشی خواص گل آرایشی جایگاه عروس و داماد)
- گل آرایشی ماریج کلید گلدانها جام گل هر میز با گل های ارکید / شمع آرایشی ورودی جایگاه عروس و داماد میزهای مدعوین میز شام
- میزهای آینه ای برای فضای VIP / میزهای سوارز باشم آرایشی و گل آرایشی
- میزهای شمع آینه ای در سالن یا فضای ورودی به همراه گل آرایشی
- چیدمان فضای ورودی با باکس سفید یا آینه و گل آرایشی
- آتش بازی ورودی، کیک مراسم، رقص تانگو، مه سرد رقص تانگو
- سفره عقد انتخابی به همراه گل آرایشی ویژه
- پرسنل پذیرایی به ازای هر ۸ نفر یک پرسنل / پرسنل رختکن یک نفر