

VIP PLUS MENU

FULL PACKAGE



انواع خوراک ها (شَف)

Types of food (chef)

ران بره با سس ترخون

Lamb leg with tarragon sauce

خوراک گردن شانديزي

Shandizi neck dish

خوراک ماهيچه شانديزي

Shandizi muscle dish

بو قلمون با سس پرتقال و آناناس

Turkey with orange and pineapple sauce

مرغ شکم پر

Stuffed chicken

انواع خورش ها

Types of stews

خورش فسنجان

Fesenjan Stew

خورش نعنا جعفری با گوشت + آرتیشو

Parsley Mint Stew with Meat

خورش خلال بادام کرمانشاهی

Almond Slice Stew

خورش مصمی با ران مرغ

Mosama Stew with Chicken Thigh

خورش نسترن

Nastaran Stew

انواع خوراک ها

Types of food

خوراک زبان با سس قارچ

Tongue with Mushroom Sauce

خوراک بیف استراگانف

Beef Stroganoff

خوراک استیک مرغ با سس آلفردو

Chicken Steak with Alfredo Sauce

خوراک ژيگو

Zhigo

جوجه چيني

Chinese Chicken

ميگو سوخاری

Fried Shrimp

ميگو بنیه

Shrimp Bun

کشک و بادمجان

Curd and Eggplant

سبزیجات بخار پز

Steamed Vegetables

انواع دلمه

Types of Dolma

انواع پلوها

Types of rice

باقالی پلو با گوشت بره و گرد ران

Beans Pilaf with Lamb

مرصع پلو با فیله مرغ

Morasa Pilaf with Chicken Fillet

آلبالو پلو با گوشت

Cherry Pilaf with Meat

پلو سفید زعفرانی

White Saffron Pilaf

سبزی پلو با ماهی

Vegetable Pilaf with Fish

شیرین پلو لبنانی با گوشت

Lebanese Sweet Pilaf with Meat

پلو مکزیکی با میگو

Mexican Pilaf with Shrimp

کلم پلو شیرازی

Shirazi Pilaf Cabbage

ته چین نسترن

Nastarn The Chin

ته چین بادمجان با مرغ یا گوشت

Eggplant Teh Chin with Chicken

کباب ها

Kebabs

کباب شیشلیک

Lamb Chops Kebab

جوجه کباب زعفرانی

Saffron Grilled Chicken

جوجه کباب لاری

Lary Grill Chicken

کباب لقمه زعفرانی

Saffron Loqmeh Grilled Chicken

آدنا کباب

Adena Kebab

بلدرچین

Quail

1 VIP PLUS

Danial

— Ceremonial Services —

VIP PLUS MENU FULL PACKAGE



انواع نوشیدنی

Drinks

دوغ	نوشابه
Butter	Soft drinks
دلستر	آب معدنی
	Mineral water
	۳ مدل دتاکس
	Detox

انواع سالاد

Types of salads

سالاد سزار
Caesar salad
سالاد اسفناج ، انار
Spinach salad, pomegranate
سالاد اندونزی
Indonesian salad
سالاد پاستا ، مرغ
Pasta salad, chicken
سالاد شیرازی
Shirazi salad
سالاد عربی لبنانی تبوله
Lebanese Arabic salad, tabbouleh
سالاد کاهو پنیر ، سس پستو
Lettuce salad, cheese, pesto sauce
سالاد عربی لبنانی فتوش ، نان پیتا
Lebanese Arabic salad, fattoush, pita bread
سالاد روسی
Russian salad
سالاد سالسا مکزیکی
Mexican salsa salad
انواع زیتون و ترشیجات
Assorted olives and pickles
سالاد سبز (Green salad)
Green salad
سالاد میگو و بادام زمینی
Shrimp and peanut salad
سالاد مخلوط سبزیجات
Mixed vegetable salad
سالاد کارتوفل
Potato Salad
سالاد اندیو (سس بادام و گریپ فروت)
Endive Salad
انواع ترشی جات
Type of Pickle
ماست و بورانی
Type of Boorani
انواع ماست
Assorted yogurt

انواع دسر

Types of desserts

ترامیسو
Tiramisu
موس شکلات
Chocolate Mousse
موس قهوه
Coffee Mousse
کیک پنیر
Cheesecake
دارک چاکلت رزبری
Dark Chocolate Rosé
چاکلت آلبالو
Chocolate Cherry
اسپرینگ بوکه
Spring Bouquet
نوتلا ، فندق
Nutella, Hazelnut
بلژیکی
Belgian
موس توت فرنگی
Strawberry Mousse
شارلوت شاه توت
Blackberry Charlotte
پانا کوتا انبه
Mango Panacotta
پانا کوتا آناناس
Pineapple Panacotta

VIP PLUS MENU

FULL PACKAGE



پیش غذاهای گرم

Hot appetizer

اسکویت ، سس سویا

Squid, soy sauce

کالاماری ، سس تارتار و سس سیر و سویا سس

Calamari, tartar sauce and garlic and soy sauce

ماهی کریسپی با سس تارتار

Crispy fish with tartar sauce

میگو کنجدی

Sesame shrimp

میگو سوخاری

Fried shrimp

زاتا گوشت ، سس باربیکیو

Meat Sata, barbecue sauce

زاتا مرغ ، سس باربیکیو

Chicken Sata, barbecue sauce

اسپرینگ رول گوشت

Meat spring roll

اسپرینگ رول سبزیجات

Vegetable spring roll

استیک فرانسوی

French steak

(استیک فیله+انار+سویا سس+سبزیجات معطر)

Fillet steak + pomegranate + soy sauce + aromatic vegetables

انواع حمص

Various types of hummus

سیخ سبزیجات کبابی به همراه سس تایلندی

Grilled Vegetable Skewers with Thai Sauce

پنیر کبابی به همراه رول قارچ فرانسوی

Grilled Cheese with French Mushroom Roll

رول کدو با پنیر موزارلا

Zucchini Roll with Mozzarella Cheese

اسپایسی تایلندی

Spicy Thai

شات سبزیجات

Vegetable Shot

فیله گریل

Grilled Fillet

بار گرم سالن شام:

Dinner hall hot bar:

چای

Tea

انواع قهوه

Coffee types

انواع دمنوش

Coffee types

منو پذیرایی

Reception menu

آبمیوه های طبیعی (۱۰ نوع)

Natural juices (10) types

انواع نوشیدنی های سنتی (۱۰ نوع)

Traditional drinks (10) types

میوه های فصل متنوع (۱۰ نوع) اسلایس شده

Various seasonal fruits (10) types sliced

میوه های استوایی

Tropical fruits

پذیرایی انواع شیرینی

Serving all Kinds of Sweets

شیرینی لوندر

Lavender sweets

شیرینی اکلر

Ecler sweets

انواع نوشیدنی گرم (چای ، قهوه ، دمنوش)

Hot drinks (tea, coffee, herbal tea)

ولکام درینک

Welcome drink

سوشی لایو

Sushi live

انواع کوکی

Cookie types

انواع بستنی

Ice cream types

انواع کاپ کیک ، ماکارون

Cupcake types, macarons

آبشار شکلات

Chocolate waterfall

کندی بار

Candy bar

بار گرم داخل سالن:

Indoor hot bar

قهوه ترک ، فرانسه ، دبل ، لته و

Turkish coffee, French, double, latte, etc.

کیک ، کروسان ، دونات و

Cakes, croissants, donuts, etc.

بار عرقیجات سنتی

Traditional liquor bar

Danial

— Ceremonial Services —

VIP PLUS MENU

FULL PACKAGE



بار غذاهای دریایی

Sea Food Bar

خاویار Bluga

Bluga Caviar

اختاپوس

Octopus

لابستر گریل با سس مکزیکی

Grilled Lobster with Mexican Sauce

انواع صدف

A variety of shellfish

حلزون به همراه سس سیر و سویا سس

Snails with garlic and soy sauce

خرچنگ به همراه سس بالزامیک یا سس HP

Crab with balsamic or HP sauce Grilled Salmon

ماهی سالمون گریل

Grilled salmon

میز مزه

Tasting table

انواع میوه :

Fruit varieties:

پشن فروت دراگون فروت ، استار ، انبه

Passion fruit, dragon fruit, star fruit, mango,

توت فرنگی ، بلوبری رزبری ، توت سپاه نارگیل

strawberry, blueberry, raspberry, coconut, army berries

انواع پنیر :

Cheese varieties:

بلو چیز پنیر چدار پنیر رشته ای ترک

Blue cheese, cheddar cheese, Turkish string

پنیر کبابی ، پنیر کالیفرنیا

cheese, grilled cheese, California cheese

انواع آجیل

Nut varieties

اسنک سرد :

Cold snacks:

انواع ناکو رول طلایی

Golden nacho rolls

سوسیس شکاری ، انواع سوجوک

Hunting sausage, Sujok varieties

ران بوقلمون دودی سینه بوقلمون ، چولیسو

Smoked turkey thigh, turkey breast, cholisu

اسنک سرد :

Cold snacks:

میگو سوخاری ، کروسان گوشت و مرغ

Fried shrimp, meat and chicken croissants

انواع رول ژامبون

Ham roll varieties

انواع سبزیجات خام

Raw vegetable varieties

VIP PLUS MENU

FULL PACKAGE

منو تشریفات

Ceremonial menu

ظروف و مبلمان

صندلی مبله ، ظروف کامل پذیرایی
سنتر پیس گلدان و شمعدان انتخابی ، میز سوآرس محوطه به همراه صندلی بار
ست کاناپه + ست مبلمان چاینز
Tableware and furniture

Furnished chairs, complete reception dishes

Centerpiece vase and candlestick of choice, Soares table with bar stool

Sofa set + Chinese furniture set

سرویس شام + VIP

Dinner service + VIP

تزئین ورودی مدعوین

باکس شیشه ای به همراه گلدان و شمعدان باکارات + دکورهای پارچه ای
Guest entrance decoration

Glass box with vase and candlestick with carats + fabric decorations

تزئین جایگاه عروس و داماد جایگاه VIP

Decorating the bride and groom's stand, Gold stand

تزئین تمام میزهای پذیرایی

شوپلیت فرانسوی کریستال ، سرویس پذیرایی کامل ، سرویس دیزاین روی میز VIP PLUS
شات شمع کریستال ، ولکام نوت اختصاصی ، آینه آرای میزهای پذیرایی

Decoration of all reception tables

Crystal shopplate, complete reception service, VIP table design service

Glass box with vases and candlesticks with carats + Fabric decorations Decorating all reception tables

میزهای شمع و گل برای محوطه و لابی

نور پردازی فضای محوطه بیرونی + شوت نور + Laser Show

چیدمان فضای باز ۲۰٪ تعداد میهمان (به همراه سرویس کامل پذیرایی و گل آرای)

Crystal shopplate, complete reception service, VIP table design service Crystal candle shot, exclusive welcome note Mirror arrangement of reception tables Candle and flower tables for the area and lobby

Outdoor area lighting + light shot

Outdoor space arrangement 20% of the number of guests with full reception and flower arrangement service

اجرای دکور ولکام درینک ست کاناپه و لوستر آرای دکور ولکام لابی + استیج اجرای سازه سفارشی برای محوطه
Welcome Drink Decor Implementation Sofa set and chandelier arrangement Welcome lobby decor + Stage Implementation of custom enclosure structures

پرسنل پذیرایی

پرسنل پذیرایی به ازای هر ۶ نفر میهمان + پرسنل نظارت تشریفات + پرسنل VIP عروس و داماد
پرسنل رختکن + پرسنل سرویس بهداشتی + پرسنل VIP شام . پرسنل VIP برای هر میز اختصاصی

Reception staff

Restaurant staff for every 8 guests + Ceremony supervision staff + Bride and groom VIP staff

Dressing room staff + Bathroom staff + Dinner VIP staff

گل آرای

Flower arrangement

گل آرای میزهای پذیرایی میهمان + گل آرای لابی اصلی + گل آرای لابی سالن شام
Flower arrangement of guest reception tables + Main lobby flower arrangement

گل آرای جایگاه عروس و داماد + گل آرای سازه مراکشی + گل آرای راه پله های حیاط
Flower arrangement of the bride and groom's place + Moroccan structure flower arrangement

گل آرای راهرو ورودی + گل آرای ورودی شام + گل آرای فضای باز

Flower arrangement of the entrance hallway + Entrance flower arrangement Dinner

گل آرای تراس و نرده + گل آرای میزهای پذیرایی شام + (Gold ↑ 30%)

Terrace and railing flower arrangement + Dinner reception table flower arrangement

Danial

- Ceremonial Services -

5 VIPPLUS