



# ELIZA

Wedding Planner

## تشریفات مجالس الیزا

می توانی بیشتر انتظار داشته باشی اما کمتر پرداخت کنی



@tashrifat\_eliza  
@bagh\_talar\_eliza



www.tashrifateliza.com



0912 359 0315  
021-26551066



ELIZA  
Wedding Planner

# MENU Basic



## Dinner list

❖ باقالی پلو با گوشت بره و ماهیچه گوسفندی

❖ مرصع پلو با ران مرغ

❖ پلو سفید زعفرانی

❖ ته چین مخصوص زعفرانی

❖ یک مدل خورش انتخابی (خورش فسنجان مجلسی، خورش خلال، خورش آلواسفناج، خورش مسماء بادمجان، خورش غوره بادمجان،

خورش نعناع جعفری، خورش کرفس)

❖ جوجه کباب ۷۰٪ (ران مرغ بدون استخوان ۲۵۰ گرمی)

حذف غذاهای پلویی تاثیری بر کاهش قیمت نخواهد داشت.

برنج مورد استفاده ۱۰۰٪ ایرانی می باشد.

گوشت باقالی پلو فقط ران گوسفندی می باشد و از شقه استفاده نخواهد شد.

غذاهای کبابی باربکیو در محل عمارت خواهد بود.



## Salad Bar

❖ سالاد فصل، سالاد سزار، سالاد اندونزی، سالاد ماکارونی، ماست و خیار



## Dessert

❖ انواع دسر های مدرن به صورت تک نفره و قالبی

❖ (تارت نوتلا، تارت توت فرنگی، چیزکیک کارامی، چیزکیک توت فرنگی، زانت شکلات)

## Catering

❖ پذیرایی پنج مدل آبمیوه طبیعی متناسب با فصل (موهیتو، شیرموز، آیس کافی، هندوانه، پرتغال)

❖ پذیرایی سه مدل شیرینی کلاسیک به انتخاب مشتری

❖ پذیرایی پنج مدل میوه فصل دستچین شده اعلاء

در هنگام مراسم عقد کلیه پذیرایی ها به صورت سرو در محوطه عمارت و مکان عقد انجام خواهد شد.

## Ceremonies

❖ سرویس صندلی مبله، ظروف کریستال، شوپلیت کریستال، گیلان دیزاینی، شمعدان کریستال

❖ انواع میز های دیزاینی و آینه

❖ دیزاین کلیه ظروف با دسته گل، دستمال شوپلیت و ولکام نوت

❖ شمع آرایشی میز مهمانان و شمع آرایشی ویژه میز VIP و جایگاه عروس و داماد

❖ مهماندار به ازای هر ۱۵ نفر مهمان ۱ نفر خانم و آقا با لباس فرم مخصوص، مدیر سالن، پرسنل

رختکن، پرسنل سرویس بهداشتی



ELIZA  
Wedding Planner

# MENU 1



## Dinner list

❖ باقالی پلو با گوشت بره و ماهیچه گوسفندی

❖ مرصع پلو مجلسی با ران مرغ

❖ زرشک پلو با ران مرغ

❖ آلبالو پلو با کوفته قلقلی

❖ پلو یونانی با فیله مرغ

❖ پلو سفید زعفرانی

❖ ته چین مخصوص زعفرانی

❖ یک مدل خورش انتخابی (خورش فسنجان مجلسی، خورش خلال، خورش آلو اسفناج، خورش مسماء بادمجان، خورش غوره بادمجان،

خورش نعنا جعفری، خورش کرفس)

❖ یک مدل خوراک انتخابی (خوراک بیف استراگانف، خوراک زبان با سس قارچ، خوراک چیکن استراگانف، خوراک رولت مرغ)

❖ جوجه کباب ۱۰۰٪ (ران مرغ بدون استخوان ۲۵۰ گرمی)



## Salad Bar

❖ سالاد سزار، سالاد فصل، سالاد یونانی، سالاد ماکارونی، سالاد شیرازی، سالاد قفقازی،

سالاد اندونزی، سالاد مکزیکی، ماست و خیار، زیتون پرورده



## Dessert

❖ انواع دسر های مدرن به صورت تک نفره و قالبی

❖ تارت نوتلا، تارت توت فرنگی، چیزکیک کارامی، چیزکیک توت فرنگی، چیزکیک مارس، کیک بستنی،

دسرهویج، زانت شکلات و...

## Catering

❖ پذیرایی نوشیدنی گرم (چای و نسکافه) به صورت قوری وارمردار به روی هر میز

❖ پذیرایی شش مدل آبمیوه طبیعی متناسب با فصل به صورت فول گارنیش (موهیتو، شیرموز، آیس کافی،

شیرنارگیل، زرشک آلبالو، هندوانه، پرتقال، آب هویج، شیرتوت فرنگی، سیب کیوی و...)

❖ پذیرایی شیرینی کلاسیک و مدرن بالای پنج مدل

❖ پذیرایی پنج مدل میوه فصل دستچین شده اعلاء (سرو کوکتل میوه گارنیش شده هنگام مراسم عقد)

❖ سرو باقلوا استانبولی در مراسم عقد و یا انتهای مراسم (بعد از شام)

❖ پذیرایی مخصوص میز های vip (انرژی زا، آحیل، کوکی، کاپ کیک، آناناس، آب معدنی، انواع شیک و انواع گیف یاد بود)

❖ کیک عروسی (کیک فوندانت ۵ الی ۷ طبقه با مدل های متنوع)

## Ceremonies

✧ سرویس صندلی مبله، ظروف کریستال، شوپلیت کریستال، گیلایس دیزاینی، انواع شمعدان های  
✧ کریستال و گلدان های ژورنالی، جایگاه عروس و داماد، دیزاین میز ورودی، انواع میز های دیزاینی  
و آیینه

✧ دیزاین کلیه ظروف با دسته گل، دستمال شوپلیت و ولکام نوت

✧ شمع آرایشی کل مراسم (انواع شمع رو آبی، کوتاه و بلند)

✧ گل آرایشی با گل فصل و انتخاب تم رنگ توسط عروس و داماد شامل گل آرایشی ورودی عمارت،

محوطه عمارت، میز های مهمانان، گل آرایشی خاص جایگاه vip و جایگاه عروس و داماد

✧ ۳ مرحله آتش بازی و ۱ مرحله یخ خشک

✧ مهماندار به ازای هر ۱۰ نفر مهمان ۱ نفر خانم و آقا با لباس فرم مخصوص، مهماندار vip عروس و

داماد، مدیر سالن، پرسنل رختکن، پرسنل سرویس بهداشتی



ELIZA  
Wedding Planner

## MENU 2



## Dinner list

✧ باقالی پلو با گوشت بره و ماهیچه گوسفندی

✧ مرصع پلو مجلسی با ران مرغ

✧ زرشک پلو با ران مرغ

✧ آلبالو پلو با کوفته قلقلی

✧ پلو یونانی با فیله مرغ

✧ پلو سفید زعفرانی

✧ ته چین مخصوص زعفرانی

✧ دو مدل خورش انتخابی (خورش فسنجان مجلسی، خورش خلال، خورش آلو اسفناج، خورش مسماء بادمجان،

خورش غوره بادمجان، خورش نعنا جعفری، خورش بامیه، خورش قورمه سبزی، خورش کرفس و...)

✧ دو مدل خوراک انتخابی (خوراک بیف استراگانف، خوراک زبان با سس قارچ، خوراک چیکن استراگانف،

خوراک رولت مرغ خوراک رولت مرغ، خوراک رولت ژینگور و...)

✧ جوجه کباب ۱۰۰٪ (ران مرغ بدون استخوان ۲۵۰ گرمی)

✧ کباب لقمه ۷۰٪ (۱۵۰ گرمی)



## Salad Bar

✧ سالاد سزار، سالاد فصل، سالاد یونانی، سالاد ماکارونی، سالاد پاستا، سالاد شیرازی، سالاد قفقازی،

سالاد اندونزی، سالاد مکزیکی، ماست و خیار، زیتون پرورده، سبزی خوردن



## Dessert

- ✧ انواع دسر های مدرن تک نفره و قالبی
- ✧ (تارت نوتلا، تارت توت فرنگی، چیزکیک کاراملی، چیزکیک توت فرنگی، چیزکیک مارس، الکر شکلاتی الکر کارامل، چیز کیک شاتوتی، دسر استروسل، دسرهویج، زانت شکلات، زانت کارامل و...)

## Catering

- ✧ پذیرایی نوشیدنی گرم (چای و نسکافه) به صورت قوری وارمردار به روی هر میز
- ✧ پذیرایی شش مدل آبمیوه طبیعی متناسب با فصل به صورت فول گارنیش (موهیتو، شیرموز، آیس کافی، شیرنارگیل، زرشک آلبالو، هندوانه، پرتقال، آب هویج، شیرتوت فرنگی، سیب کیوی، شیر نارگیل، طالبی و...)
- ✧ پذیرایی شیرینی کلاسیک و مدرن بالای شش مدل
- ✧ پذیرایی شش مدل میوه فصل دستچین شده اعلاء (سرو کوکتل میوه گارنیش شده هنگام مراسم عقد)
- ✧ سرو باقلوا استانبولی در مراسم عقد و یا انتهای مراسم (بعد از شام)
- ✧ پذیرایی مخصوص میز های vip (انرژی زا، آجیل، کوکی، کاپ کیک، آناناس، آب معدنی، انواع شیک و انواع گیف یاد بود)
- ✧ کیک عروسی (کیک فوندانت ۵ الی ۷ طبقه با مدل های متنوع)
- ✧ پذیرایی شش مدل فینگرفود گرم از ابتدای مراسم تا قبل از شام (میگو سوخاری، ساتای مرغ، قارچ سوخاری، فیله سوخاری، اسپرینگ رول، اسنک پنیری، فیلدشف)

## Ceremonies

- ✧ سرویس صندلی مبله، ظروف کریستال، شوپلیت کریستال، گیلان دیزاینی، انواع شمعدان های کریستال و گلدان های ژورنالی، جایگاه عروس و داماد، دیزاین مسیرورودی، انواع میزهای دیزاینی و آیینه دیزاین کلیه ظروف با دسته گل، دستمال شوپلیت و ولکام نوت
- ✧ شمع آرای کل مراسم (انواع شمع رو آبی، کوتاه و بلند)
- ✧ گل آرای با گل فصل و انتخاب تم رنگ توسط عروس و داماد شامل گل آرای ورودی عمارت، محوطه عمارت، لابی، میز های مهمانان، میز ولکام، گل آرای خاص جایگاه vip و جایگاه عروس و داماد
- ✧ اجرای انواع سازه های ژورنالی در محوطه عمارت و گل آرای و شمع آرای فول ژورنالی
- ✧ ۳ مرحله آتش بازی و ۱ مرحله یخ خشک (اجرای تانگو به صورت ویژه)
- ✧ مهماندار به ازای هر ۹ نفر مهمان ۱ نفر خانم و آقا با لباس فرم مخصوص، مهماندار vip عروس و داماد، مهماندار پذیرایی فینگرفود، مدیر سالن، سرمهماندار، پرسنل رختکن، پرسنل سرویس بهداشتی
- ✧ موزیک vip محوطه یا فضای عقد (به انتخاب عروس و داماد)



## Gifts



ELIZA  
Wedding Planner

# MENU 3



## Dinner list

✧ باقالی پلو با گوشت بره و ماهیچه گوسفندی

✧ مرصع پلو مجلسی با ران مرغ

✧ زرشک پلو با ران مرغ

✧ شیرین پلو با ران مرغ

✧ آلبالو پلو با کوفته قلقلی

✧ میگو پلو

✧ پلو یونانی با فیله مرغ

✧ پلو سفید زعفرانی

✧ ته چین مخصوص زعفرانی

✧ سه مدل خورش انتخابی (خورش فسنجان مجلسی، خورش خلال، خورش آلو اسفناج، خورش مسماء بادمجان، خورش غوره بادمجان،

خورش نعنا جعفری، خورش کرفس، کاری و...)

✧ سه مدل خوراک انتخابی (خوراک بیف استراگانف، خوراک زبان با سس قارچ، خوراک چیکن استراگانف، خوراک رولت مرغ،

خوراک رولت گوشت، خوراک رولت ژیکو و...)

✧ جوجه کباب ۱۰۰٪ (ران مرغ بدون استخوان ۲۵۰ گرمی)

✧ کباب لقمه ۱۰۰٪ (۱۵۰ گرمی)

✧ کباب پنجه ۵۰٪

✧ بره به ازای هر ۱۵۰ نفر یا بوقلمون یا ماهی شیر به ازای هر ۱۰۰ نفر



## Salad Bar

✧ سالاد سزار، سالاد فصل، سالاد یونانی، سالاد ماکارونی، سالاد پاستا، سالاد شیرازی، سالاد قفقازی،

سالاد اندونزی، سالاد مکزیکی، ماست و خیار، زیتون پرورده، سبزی خوردن، سالاد ژامبون



## Dessert

✧ انواع دسر های مدرن تک نفره و قالبی

✧ (تارت نوتلا، تارت توت فرنگی، چیزکیک کاراملی، چیزکیک توت فرنگی، چیزکیک مارس، الکر شکلاتی،

الکر کارامل، چیز کیک شاتوتی، دسر استروسل، دسر هویج، زانت شکلات، زانت کارامل و...)

# Catering

✧ پذیرایی نوشیدنی گرم(چای و نسکافه و کاپوچینو) به صورت قوری وارمردار به روی هر میز

✧ پذیرایی هشت مدل آبمیوه طبیعی متناسب با فصل به صورت فول گارنیش(موهیتو، شیرموز، شیرنارگیل،

آناناس، پرتقال، آب هویج، شیرتوت‌فرنگی، سیب کیوی، طالبی و...)

✧ پذیرایی شیرینی کلاسیک و مدرن به سبک دسر(بالای ۱۰ مدل)

✧ پذیرایی شش مدل میوه فصل دستچین شده اعلاء (سرو کوکتل میوه گارنیش شده هنگام مراسم عقد)

✧ سرو باقلوا استانبولی در مراسم عقد و یا انتهای مراسم (بعد از شام)

✧ کانتر ولکام، درنیک محوطه (نوشیدنی های سنتی)

✧ باربیکیو محوطه(میگو زعفرانی کبابی، بال و کتف کبابی، جوجه کبابی، قارچ کبابی، ساتا گوشت، پنیر کبابی، انواع سبزیجات کبابی)

✧ استند کباب ترکی(پذیرایی کباب ترکی گوشت و مرغ)

✧ پذیرایی مخصوص میز های vip و سایر میزهای پذیرایی (انرژی‌زا، آجیل، کوکی، کاپ‌کیک، آناناس، انواع شیک و انواع

گیف یاد بود)

✧ کیک عروسی(کیک فوندانت ۵ الی ۷ طبقه با مدل های متنوع)

✧ پذیرایی ده مدل فینگرفود گرم از ابتدای مراسم تا قبل از شام (میگو سوخاری، میگو کنجدی، میگو تمپورا،

میگو زعفرانی، اسپایسی تایلندی، ساتای مرغ، قارچ سوخاری، فیله سوخاری، اسنک پنیری)

✧ سرویس سنتی مجزا در محوطه، دیزاین کاملاً مراکشی همراه با پرسنل مجزا با لباس فرم مراکشی

(انواع دمنوش ها و قلیان عربی)

# Ceremonies

✧ سرویس صندلی مبله، ظروف کریستال، شوپلیت کریستال، گیلان دیزاینی، انواع شمعدان های

کریستال و گلدان های ژورنالی، جایگاه عروس و داماد، انواع میز های دیزاینی و آیین

✧ دیزاین کلیه ظروف با دسته گل، دستمال شوپلیت و ولکام نوت

✧ شمع آرایی کل مراسم به صورت vip

✧ گل آرایی کاملاً ژورنالی محوطه عمارت و سالن

✧ اجرای انواع سازه های ژورنالی محوطه عمارت و سالن

✧ ۳ مرحله آتش بازی خاص و ۲ مرحله یخ خشک(اجرای تانگو به صورت ویژه)

✧ مهماندار به ازای هر ۸ نفر مهمان ۱ نفر خانم و آقا با لباس فرم مخصوص، مهماندار vip عروس و

داماد، مهماندار پذیرایی فینگرفود، مهماندار مخصوص باربیکیو، مهماندار مخصوص سنتی مراکشی

مدیر سالن، سرمهماندار، پرسنل ولکام، پرسنل رختکن، پرسنل سرویس بهداشتی

# Gifts

✧ موزیک vip محوطه یا فضای عقد (به انتخاب عروس و داماد)

✧ سفره عقد انتخابی

✧ ریسه‌کشی کامل نور محوطه



## Dinner list

❖ باقالی پلو با گوشت بره و ماهیچه و گردن گوسفندی

❖ مرصع پلو مجلسی با ران مرغ

❖ زرشک پلو با ران مرغ

❖ شیرین پلو با ران مرغ

❖ آلبالو پلو با کوفته قلقلی

❖ میگو پلو

❖ پلو یونانی با فیله مرغ

❖ پلو سفید زعفرانی

❖ ته چین مخصوص زعفرانی

❖ چهار مدل خورش انتخابی (خورش فسنجان مجلسی، خورش خلال، خورش آلو اسفناج، خورش مسماء بادمجان، خورش نعنا جعفری،

خورش کرفس، خورش مرغابی، کاری و...)

❖ چهار مدل خوراک انتخابی (خوراک بیف استراگانف، خوراک زبان با سس قارچ، خوراک چیکن استراگانف، خوراک رولت مرغ،

خوراک رولت گوشت، خوراک رولت ژيگو، خوراک بوقلمون با سس پرتقال و...)

❖ جوجه کباب ۱۰۰٪ (ران مرغ بدون استخوان ۲۵۰ گرمی)

❖ کباب لقمه ۱۰۰٪ (۱۵۰ گرمی)

❖ کباب چنجه ۵۰٪

❖ کباب شیشلیک ۵۰٪

❖ بره به ازای هر ۱۰۰ نفر یک عدد

❖ ماهی شیر به ازای هر ۱۰۰ نفر یک عدد

❖ بوقلمون به ازای هر ۱۰۰ نفر یک عدد

❖ بار دریایی (خوراک لابستر، خرچنگ، کالاماری، هشت پا و...)



## Salad Bar

❖ سالاد سزار، سالاد فصل، سالاد ماکارونی، سالاد پاستا، سالاد شیرازی، سالاد قفقازی، سالاداندونزی،

❖ سالاد مکزیکی، ماست و خیار، زیتون پرورده، سبزی خوردن اعلاء، سالاد ژامبون



## Dessert

❖ انواع دسر های مدرن تک نفره و قالبی

❖ تارت نوتلا، تارت توت فرنگی، چیزکیک کاراملی، چیزکیک توت فرنگی، چیزکیک مارس، الکر شکلاتی

الکر کارامل، چیز کیک شاتوتی، چیز کیک اوریو، دسر استروسل، دسر هویج، زانت شکلات،

زانت کارامل و...)

# Catering

✧ پذیرایی نوشیدنی گرم (چای و نسکافه و کاپوچینو، قهوه و...) به صورت قوری وارمردار به روی هر میز

✧ پذیرایی ده مدل آبمیوه طبیعی متناسب با فصل به صورت فول گارنیش (موهیتو، شیرموز، شیرانبه، شیرنارگیل،

آناناس، پرتقال، هویج بستنی، شیرتوت فرنگی، شیر پسته، شیر خرما، شیک بیسکویت، طالبی بستنی، زرشک آلبالو و...)

✧ پذیرایی شیرینی کلاسیک و مدرن به سبک دسر (بالای ۱۵ مدل)

✧ پذیرایی هشت مدل میوه فصل دستچین شده اعلاء (سرو کوکتل میوه گارنیش شده هنگام مراسم عقد)

✧ سرو باقلوا استانبولی در مراسم عقد و کل مراسم

✧ کانتر ولکام، درنیک محوطه (نوشیدنی های سنتی)

✧ باربیکیو محوطه (میگو زعفرانی کبابی، بال و کتف کبابی، جوجه کبابی، قارچ کبابی، ساتا گوشت، پنیر کبابی، انواع سبزیجات کبابی)

✧ استند کباب ترکی (پذیرایی کباب ترکی گوشت و مرغ)

✧ بار کافی شاپ در محوطه (موکا، اسپرسو، لاته و... چای ماسالا و انواع دمنوش ها)

✧ آبشار شکلات

✧ دونات بار

✧ چاینیز بار

✧ کیک عروسی (کیک فوندانت ۵ الی ۷ طبقه با مدل های متنوع)

✧ پذیرایی انواع فینگرفود گرم و سرد از ابتدای مراسم تا قبل از شام (کالاماری، هشت پا، خرچنگ، انواع سوشی،

میگوسوخاری، میگو کنجدی، میگو تمپورا، میگو زعفرانی، ساتا مرغ، ساتا گوشت، فیله سوخاری، قارچ سوخاری، اسنک پنیری، اسپایسی تایلندی)

✧ سرویس سنتی مجزا در محوطه، دیزاین کاملاً مراکشی همراه با پرسنل مجزا با لباس فرم مراکشی

(انواع دمنوش ها و قلیان عربی)

# Ceremonies

✧ سرویس صندلی مبله، ظروف کریستال، شوپلیت کریستال، گیلان دیزاینی، انواع شمعدان های

کریستال و گلدان های ژورنالی، جایگاه عروس و داماد، انواع میز های دیزاینی و آیینی

✧ دیزاین کلیه ظروف با دسته گل، دستمال شوپلیت و ولکام نوت

✧ انتخاب صفر تا صد تم مراسم به انتخاب عروس و داماد حتی ظروف پذیرایی

✧ شمع آرایی کل مراسم به صورت vip

✧ گل آرایی منحصر به فرد

✧ اجرای انواع سازه های ژورنالی روز دنیا متناسب با تم مراسم

✧ ۳ مرحله آتش بازی خاص و ۲ مرحله یخ خشک (اجرای تانگو به صورت vip)

✧ مهماندار به ازای هر میز پذیرایی ۲ مهماندار خانم و آقا با لباس فرم مخصوص، مهماندار vip عروس

و داماد، مهماندار پذیرایی فینگرفود، مهماندار مخصوص باربیکیو و کباب ترکی، مهماندار مخصوص

سنتی مراکشی، مدیر سالن ۲ عدد، سرمهماندار ۴ عدد، پرسنل ولکام، پرسنل آبشار شکلات و

دونات بار و چاینیز بار، پرسنل رختکن، پرسنل سرویس بهداشتی



- ✦ نیم بند موزیک لایو محوطه و فضای عقد
- ✦ سفره عقد انتخابی
- ✦ ریسه کشی کامل نور محوطه
- ✦ دیزاین روستیک محوطه (بوهو دیزاین)
- ✦ نوتلا بار



@tashrifat\_eliza  
@bagh\_talar\_eliza



www.tashrifateliza.com



0912 359 0315  
021-26551066