

- امکان کباب کردن جوجه در ممل شما وجود دارد
- مبلغ ذکر شده برای سرو در تهران و برای مضور آشپز در ممل شماست
- برای ارائه غذا یک میز کار آشپز نیاز است که بر عهده شماست
- نی نوشابه به تعداد و دستمال سفره ۲ برابر تعداد و ۲۰ عدد ظرف یکبار مصرف جهت غذای اضافه ارائه میشوند
- فنک نمودن نوشابه ها بر عهده مشتری است
- کلیه فینگر ها در ممل شما سرخ میشوند
- برای آماده سازی فینگر فود گرم ، یک میز کار و یک پرز برق نزدیک میز نیاز است که بر عهده شماست
- فینگر های گرم بصورت نامحدود در مراسم سرو میشوند
- فینگر های گرم در ظروف بسیار شیک و مخصوص فینگر فود سرو میشوند
- تهیه یخ به میزان لازم برای شف آب بر عهده شماست
- اعتبار مبالغ ذکر شده تا انتهای هر فصل میباشد
- مبالغ ذکر شده برای ارائه خدمات در تهران می باشد
- لطفا مدود ۲۰ درصد غذا بیشتر از تعداد مهمانان سفارش دهید به دو علت : اول اینکه امکان دارد بعضی از مهمانان غذای بیشتری تناول کنند و دوم اینکه به افراد عوامل داخل مراسم مانند دی جی ، عکاس ، نگهبان ، لابی من ، سرایدار نیز دقت فرمایید .
- تمامی فوراکی های میز مزه به روز تهیه میشوند
- مدت زمان میز آرای مدود ۳ تا ۴ ساعت می باشد
- در صورتیکه مراسم در فضای باز اجرا میشود تمهیدات لازم جهت جلوگیری از نشتن مگس و فاک روی غذا ها بر عهده شماست
- امکان تعویض ظروف یکبار مصرف با ظروف پینی و استیل با پرداخت هزینه جداگانه امکان پذیر است
- لیست فینگر های سرد به شرح زیر است : پیراشکی گوشت ، اسپرینگ رول گوشت ، پیراشکی پیتزایی ، اسپرینگ رول مرغ و ترفون ، فیله مرغ سوخاری ، فیله توپی سوخاری ، ته چین مرغ زعفرانی ، کارکت مرغ و پنیر ، میگو سوخاری ، ناگت میگو ، ناگت مرغ ، سیخ سوسیس انگشتی ، آرانپینی ، سیخ پنیر کبابی ، سیخ مزه ژامبون ، رول ژامبون سوخاری ، فرنچ تست ژامبون ، دلمه برگ مو ، مینی پیتزا ، راتا ، سوسیس یوفکا ، کاناپه ناگت مرغ ، کاناپه کوک سبزی ، کاناپه فلافل ، کاناپه کتلت گوشت

- لیست فینگر های گرم به شرح ذیل است : قارچ سوفاری ، فرنچ تست و پنیر ، فیله سوفاری ، جوجه پینی ، پاپینی ، اسپرینگ رول ، امپادانا ، اسپایسی تایلندی ، میگو سوفاری ، ساتا مکزیکی ، رول ژامبون سوفاری
- لیست غذا های پیکسی : الویه ، کشک بادمجان ، میرزا قاسمی ، سالاد ماکارونی ، بیف استراگانف ، بندری ، پنه مرغ با سس پستو ، پیکن استراگانف ، پنه آلفردو ، فوراک زبان ، موساکا، لازانیای گوشت و قارچ ، ماکارونی ، لازانیا مرغ ، کیک مرغ ، پاپینیز فود

این پکیج برای ۴۰ نفر در نظر گرفته شده است

**خدمات مراسم:** ۲ نفر مهماندار تشریفاتی

**نوع غذا:** زرشک پلو با مرغ ۵۰٪ + شوید باقالی با گوشت گوسفند ۵۰٪ + جوجه کباب ۵۰٪

**ظروف پذیرایی:** بشقاب غذا چینی + قاشق و چنگال + پیش دستی چینی + کفگیر + ملاقه + انبر جوجه + و سالاد + شف غذا

مستطیل ۳ عدد + شف غذای فورشتی ۱ عدد

**سالاد:** سالاد فصل ۴ ظرف

**دسر:** پاناکوتا و ژله تگنفره

**نوشیدنی:** نوشابه قوطی دو مدل + آب معدنی

ادامه مطالب:

- امکان کباب کردن جوجه در محل شما وجود دارد
- مبلغ ذکر شده برای سرو در تهران و برای مضور آشپز در محل شماست
- برای ارائه غذا یک میز کار آشپز نیاز است که بر عهده شماست
- نی نوشابه به تعداد و دستمال سفره ۲ برابر تعداد و ۲۰ عدد ظرف یکبار مصرف جهت غذای اضافه ارائه میشود
- فنک نمودن نوشابه ها بر عهده مشتری است
- مبالغ ذکر شده برای ارائه خدمات در تهران می باشد
- لطفا مدود ۲۰ درصد غذا بیشتر از تعداد مهمانان سفارش دهید به دو علت: اول اینکه امکان دارد بعضی از مهمانان غذای بیشتری تناول کنند و دوم اینکه به افراد عوامل دافل مراسم مانند دی جی ، عکاس ، نگهبان ، لابی من ، سرایدار نیز دقت فرمایید .

این پکیج برای ۴۰ نفر در نظر گرفته شده است

**خدمات مراسم : ۱ نفر مهماندار**

**نوع غذا : فینگر فود گرم ۲۵۰ قطعه در ۸ مدل**

**ظروف پذیرایی : شف آب + لیوان + پیش دستی پینی + پنگال**

ادامه مطالب

- فینگر های گرم به شرح زیر می باشند قارچ سوفاری ، فرنج تست و پنیر ، فیله سوفاری ، جوجه پینی ، پاپینی ، اسپرینگ رول ، امپادانا ، اسپایسی تایلندی ، میگو سوفاری ، ساتا مکزیکی ، رول ژامبون سوفاری
- نی نوشابه به تعداد مهمان و دستمال سفره ۲ برابر تعداد و ۲۰ عدد ظرف یکبار مصرف جهت غذای اضافه ارائه میشود
- کلیه فینگر ها در ممل شما سرخ میشوند
- برای آماده سازی ، یک میز کار و یک پرز برق نزدیک میز نیاز است که بر عهده شماست
- فینگر ها ی گرم بصورت نامحدود در مراسم سرو میشوند
- فینگر ها ی گرم در ظروف بسیار شیک و مخصوص فینگر فود سرو میشوند
- تهیه یغ به میزان لازم برای شف آب بر عهده شماست
- اعتبار مبالغ ذکر شده تا انتهای هر فصل میباشد
- مبالغ ذکر شده برای ارائه خدمات در تهران می باشد

این پکیج برای ۴۰ نفر در نظر گرفته شده است

**نوع غذا:** میزه مزه تشریفاتی شامل: آمیل ( ۳ مدل ) + پنیر ( ۴ مدل ) + ژامبون ( ۳ مدل ) + میوه فصل ( ۴ مدل ) +

سینی سبزیجات ( کرفس ، بروکلی ، ذرت ، هویج ، قارچ ، گوجه ، کلم ) + زیتون سبز + فیار شور، میوه خشک + پیپس + شکلات + سالاد شات یا ظرف اندونزی و ماکارونی + ماست موسیر + ماست و بادمجان + آبمیوه فصل طبیعی ( ۲ مدل ) + نوشابه و دوغ + نان ( ۲ مدل ) + نارگیل + دسر ( ۲ مدل ) + بیسکویت ترد + پاستیل + پوب شور طعم دار + لیمو + گردو با پوست + ادویه جات + سس

۲۴۰ عدد فینگر فود انتخابی از هر کدام از موارد زیر: ( حداقل انتخاب از هر نوع ۲۰ قطعه )

اسپرینگ رول گوشت - سیخ سوسیس انگشتی - رول باگت پیتزایی - کانپه فلافل - کاپ بندری - کانپ ناگت مرغ - پیراشکی گوشت - ناگت مرغ - آرانپینی - فیله توپی سوپاری - سیخ مزه ژامبون

**ظروف پذیرایی:** قاشق و پنگال یکبار مصرف دو برابر تعداد مهمان ، لیوان یکبار مصرف دو برابر تعداد مهمان ، پیش دستی یک بار مصرف ۳ برابر تعداد مهمان ، پیاله ماست

ادامه مطالب

- تزئینات میز مزه شامل لوازم چوبی و یا لوازم منشی فواید بود
- قیمت ارائه شده برای داخل تهران میباشد
- اعتبار قیمت ها تا انتهای هر فصل فواید بود
- تهیه میز برای چیدمان میز مزه بر عهده شماست . ضمناً میتوانید با پرداخت هزینه جداگانه آن را از تشریفات مستر بالن کرایه نمایید
- تهیه یخ برای شف آبمیوه و فنک نمودن نوشابه ها و آب معدنی بر عهده شماست
- تمامی فوراکی های میز مزه به روز تهیه میشوند
- مدت زمان میز آرای می حدود ۳ تا ۴ ساعت می باشد
- در صورتیکه مراسم در فضای باز اجرا میشود تمهیدات لازم جهت جلوگیری از نشستن مگس و فاک روی غذا ها بر عهده شماست
- امکان تعویض ظروف یکبار مصرف با ظروف چینی و استیل با پرداخت هزینه جداگانه امکان پذیر است

این پکیج برای ۴۰ نفر در نظر گرفته شده است

**نوع غذا :** فینگر فود سرد ۵۰۰ قطعه در ۱۰ مدل به انتفاع شما همراه با میز آرای ۲ + مدل غذای پیرکسی به انتفاع شما

میز آرای

**سرویس پذیرایی :** قاشق و چنگال یکبار مصرف دو برابر تعداد مهمان ، لیوان یکبار مصرف دو برابر تعداد مهمان ، پیش دستی

یک بار مصرف ۳ برابر تعداد مهمان ، + قاشق فورا

**نوشیدنی :** دو نوع نوشابه قوطی ، دوغ به تعداد مهمانان و آب معدنی به تعداد مهمانان

ادامه مطالب :

- اکسسوری های میز آرای شامل لوازم چوبی و یا لوازم مشکی خواهد بود
- مبالغ ارائه شده برای دافل تهران میباشد
- اعتبار قیمت ها تا انتهای هر فصل خواهد بود
- فنک نمودن نوشابه ها و آب معدنی و دوغ بر عهده شماست
- مدت زمان میز آرای و آماده سازی میز مدود ۳ تا ۴ ساعت می باشد
- در صورتیکه مراسم در فضای باز اجرا میشود تمهیدات لازم جهت جلوگیری از نشستن مگس و فاک روی غذا ها بر عهده شماست
- امکان تعویض ظروف یکبار مصرف با ظروف پینی و استیل با پرداخت هزینه جداگانه امکان پذیر است
- تهیه میز برای چیدمان میز مزه بر عهده شماست . ضمنا میتوانید با پرداخت هزینه جداگانه آن را از تشریفات مستر بالن کرایه نمایید
- لیست فینگر های های سرد به شرح زیر است : لیست فینگر های های سرد به شرح زیر است : پیراشکی گوشت ، اسپرینگ رول گوشت ، پیراشکی پیتزایی ، اسپرینگ رول مرغ و ترفون ، فیله مرغ سوخاری ، فیله توپی سوخاری ، ته چین مرغ زعفرانی ، کارکت مرغ و پنیر ، میگو سوخاری ، ناگت میگو ، ناگت مرغ ، سیخ سوسیس انگشتی ، آرانپینی ، سیخ پنیر کبابی ، سیخ مزه ژامبون ، رول ژامبون سوخاری ، فرنچ تست ژامبون ، دلمه برگ مو ، مینی پیتزا ، راتا ، سوسیس یوفکا ، کانپه ناگت مرغ ، کانپه کوک سبزی ، کانپه فلافل ، کانپه کتلت گوشت

- لیست غذا های پیرکسی به شرح زیر است : الویه ، کشک بادمجان ، میرزا قاسمی ، سالاد ماکارونی ، بیف استراگانف ، بندری ، پنه مرغ با سس پستو ، پیکن استراگانف ، پنه آلفردو ، فوراک زبان ، موساکا، لازانیای گوشت و قارچ ، ماکارونی ، لازانیا مرغ ، کیک مرغ ، پاینیز فود

**این پکیج برای ۴۰ نفر در نظر گرفته شده است**

**نوع غذا :** فینگر فود گرم ۳۰۰ قطعه در ۱۱ مدل + فینگر فود سرد ۳۰۰ قطعه در ۷ مدل به انتحاب شما همراه میز آرای

**خدمات :** ۲ نفر مهماندار تشریفاتی

**سرویس پذیرایی :** قاشق و چنگال یکبار مصرف دو برابر تعداد مهمان ، لیوان یکبار مصرف دو برابر تعداد مهمان ، پیش دستی یک بار مصرف ۳ برابر تعداد مهمان ،

**نوشیدنی :** ۳ نوع نوشابه قوطی به تعداد مهمانان و آب معدنی به تعداد مهمانان

ادامه مطالب

- اکسسوری های میز آرای شامل لوازم چوبی و یا لوازم مشکی خواهد بود
- مبالغ ارائه شده برای دافل تهران میباشد
- اعتبار قیمت ها تا انتهای هر فصل خواهد بود
- فنک نمودن نوشابه ها و آب معدنی بر عهده شماست
- مدت زمان میز آرای و آماده سازی میز مدود ۳ تا ۴ ساعت می باشد
- در صورتیکه مراسم در فضای باز اجرا میشود تمهیدات لازم جهت جلوگیری از نشتن مگس و فاک روی غذا ها بر عهده شماست
- امکان تعویض ظروف یکبار مصرف با ظروف پینی و استیل با پرداخت هزینه جداگانه امکان پذیر است
- تهیه میز برای چیدمان میز مزه بر عهده شماست . ضمنا میتوانید با پرداخت هزینه جداگانه آن را از تشریفات مستر بالن کرایه نمایید
-



این پکیج برای ۴۰ نفر در نظر گرفته شده است

**خدمات:** ۲ نفر مهماندار تشریفاتی

**نوع غذا سنتی:** زرشک پلو با مرغ ۵۰٪ + شوید باقالی با گوشت گوسفند ۵۰٪ + جوجه کباب ۵۰٪ + فوراکی زبان + ته چین مرغ

**غذاهای فینگر گرم:** ۲۵۰ قطعه فینگر گرم در ۸ مدل به شرح زیر: قارچ سوخاری، فرنچ تست و پنیر، فیله سوخاری، جوجه چینی، پاپینی، اسپرینگ رول، امپادانا، اسپایسی تایلندی

**ظروف پذیرایی:** بشقاب غذا چینی + قاشق و چنگال غذا + پیش دستی چینی ۲ برابر تعداد مهمان + کفگیر + ملاقه + انبر جوجه + شف غذا مستطیل ۳ عدد + شف غذای گرد ۲ عدد

**سالاد:** سالاد فصل ۲ ظرف + سالاد اندونزی ۲ ظرف

**دسر:** پاناکوتا و تیرامیسو تکنفره

**نوشیدنی:** نوشابه قوطی دو مدل + آب معدنی

ادامه مطالب:

- امکان کباب کردن جوجه در ممل شما وجود دارد
- مبلغ ذکر شده برای سرو در تهران و برای مضمون آشپز در ممل شماست
- برای ارائه غذا یک میز کار آشپز و یک میز کار برای آماده سازی فینگر گرم نیاز است که بر عهده شماست
- نی نوشابه به تعداد و دستمال سفره ۲ برابر تعداد و ۲۰ عدد ظرف یکبار مصرف جهت غذای اضافه ارائه میشود
- فنک نمودن نوشابه ها بر عهده مشتری است
- اعتبار مبالغ تا انتهای هر فصل میباشد

این پکیج برای ۴۰ نفر در نظر گرفته شده است

**خدمات:** ۲ نفر مهماندار تشریفاتی

**نوع غذا سنتی:** برنج سفید + بومیه ۲۵۰ گرمی ۵۰٪ + کباب کوبیده ۱۸۰ گرمی ۵۰٪ + فروش فسنجان ۵۰٪

**فینگر فود سرد** ۲۵۰ قطعه شامل ۱۰ مدل : پیراشکی گوشت ، اسپرینگ رول گوشت ، پیراشکی پیتزایی ، اسپرینگ رول مرغ و ترفون ، فیله مرغ سوپاری ، فیله توپ سوپاری ، ته چین مرغ زعفرانی ، کارکت مرغ و پنیر ، میگو سوپاری ، ناگت میگو ، ناگت مرغ ، سیخ سوسیس انگشتی ، آرانجینی ، سیخ پنیر کبابی ، سیخ مزه ژامبون ، رول ژامبون سوپاری ، فرنچ تست ژامبون ، دلمه برگ مو ، مینی پیتزا ، ااتا ، سوسیس یوفکا ، کانپه ناگت مرغ ، کانپه کوک سبزی ، کانپه فلافل ، کانپه کتلت گوشت

**ظروف پذیرایی:** بشقاب غذا چینی + قاشق و چنگال + پیش دستی چینی جهت سالاد و فینگر + کفگیر + ملاقه + انبر بومیه + شف غذا مستطیل ۳ عدد + شف غذای فورشتی ۱ عدد

**سالاد:** سالاد فصل ۴ ظرف

**دسر:** موس شکلات + پان اسپانیا

**نوشیدنی:** نوشابه قوطی ۳ مدل به تعداد مهمانان + آب معدنی به تعداد مهمانان

ادامه مطالب

- امکان کباب کردن بومیه در محل شما وجود دارد
- مبلغ ذکر شده برای سرو در تهران و برای مضمون آشپز در محل شماست
- برای ارائه غذا یک میز کار آشپز و یک میز کار برای آماده سازی فینگر گرم نیاز است که بر عهده شماست
- نی نوشابه به تعداد و دستمال سفره ۲ برابر تعداد و ۲۰ عدد ظرف یکبار مصرف جهت غذای اضافه ارائه میشود
- فنک نمودن نوشابه ها بر عهده مشتری است
- اعتبار مبالغ تا انتهای هر فصل میباشد
- فینگر ها بصورت نامحدود در مراسم سرو میشوند
- فینگر ها در ظروف بسیار شیک و مخصوص فینگر فود سرو میشوند