



UNUTULMAZ BİR DÜĞÜN...

Wedding to Remember

SWISSÔTEL GRAND EFES AYRICALIĞI İLE
RÜYA GİBİ BİR DÜĞÜN...

- Romantik bir düğün ve balayı için
- Swissôtel Büyük Efes, hayallerinizin de ötesinde
- farklı deneyimler sunuyor.



A dream wedding with SWISSÔTEL GRAND EFES
whether it's for an elegant wedding
and a romantic honeymoon...

SWISSÔTEL BUYUK EFES offers a range of
different experiences to ensure everything is
beyond your imagination.

- ŞIK BİR BALO SALONU
- YA DA KEYİFLİ BİR BAHÇE DÜZENİ
- İHTİYACINIZ OLAN HER ŞEYİ
- SUNUYORUZ.

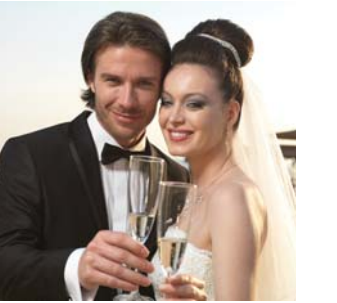


Whether you require an elegant ballroom
or a more relaxed garden setting
we offer everything you need.

...
HAYATINIZ BOYUNCA
HATIRLAMAYA DEĞER
BİR DÜĞÜN...

unforgettable

A wedding to remember for the rest of your life...





TÜRK MUTFAĞINDAN DÜNYA MUTFAĞINA KADAR UZANAN,
BAŞTAN ÇIKARAN, ENFES DÜĞÜN YEMEKLERİ...

Detaycı bir yaklaşım ile ihtiyaçlarınızı tahmin ediyor,
tüm seçenekleri sunuyoruz.

delectable

Wedding menus with tempting
culinary choices...

From international to Turkish Cuisine.

We anticipate your needs perfectly
with an attention to details,
we put the world at your fingertips.



“BÜYÜLÜ, MASALSI BİR DÜĞÜN”

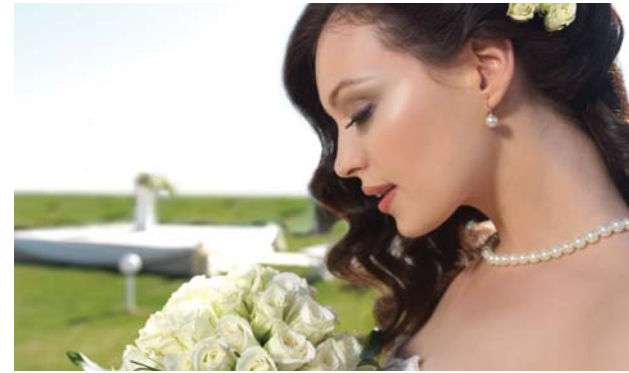
“A wedding is about romance”

romantic





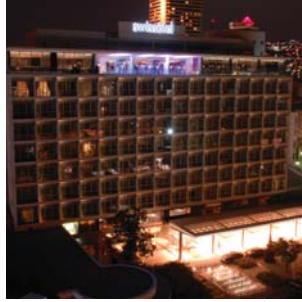
İHTİYACINIZ OLAN HER ŞEY,
HATTA HİÇ DÜŞÜNMEDİKLERİNİZ BİLE...



Everything you need
some things you hadn't thought of...



MİSAFİRLERİNİZİ BEKLENTİLERİNE UYGUN AĞIRLIYOR,
SİZİ ve MİSAFİRLERİNİZİ KARŞILAMAYI DÖRT GÖZLE BEKLİYORUZ...



Each of your guests is treated
as they wish to be treated
we look forward to meeting you...





İLK GÖRÜŞTE AŞK

Türk Meze Tabagı

Somon Fume, Dana Jambon, Çerkez Tavuğu,
Haydari, Mevsim Sebzeleri Dolması, Kısır, Alabalık
Füme, Beyaz Peynir, İzmir Tulum Peyniri,
Domates, Salatalık ve Dilim Limon.

Mantar ve Ispanaklı Krep

Kremalı Domates Sos ile...

Fırınlanmış Tavuk Göğsü

Rönesans Patates Sufle ve Sotelenmiş Taze Mevsim
Sebzeleri eşliğinde...

Üç Katlı Parfe

Dut ve Vanilya Sos ile...

Çay veya Filtre Kahve

Turkish Meze Platter

Smoked Salmon, Veal Ham, Circassian Chicken, Yoghurt
Mezze with Mint, Stuffed Seasonal Vegetables,
Tabbouleh, Smoked Trout, White Cheese, İzmir Tulum
Cheese, Tomatoes, Cucumber and Sliced Lemon.

Mushroom & Spinach Crepe

Served with Creamy Tomato Sauce...

Oven Baked Chicken Breast

"Renaissance" Served with Soufflé Potatoes and Sautéed
Fresh Seasonal Vegetables...

Three Layers of Parfait

Served with Red Berry & Vanilla Sauce...

Tea or Filter Coffee



DENİZDEN GELEN

Deniz Ürünleri Tabakı

Somon Böreği, Marine edilmiş Levrek,
Çeşme Karides, Rezene Salatası, Salatalık Spagetti,
Domatesli Sirke Sos ile...

Deniz Ürünleri Krep

Taze Fesleğen Sos ile...

Izgara Levrek

Taze Soğanlı Patates Püresi, Közlenmiş Biber,
Limon ve Baharat Sos ile...

“Crème Brulée”

Orman Meyveleri Sosu ile...

Çay veya Filtre Kahve

Sea Food Platter

Salmon Timbale, Marinated Sea Bass, Çeşme Shrimps,
Fennel Salad, Cucumber Spaghetti, Served with Tomato
Vinaigrette Sauce...

Seafood Crepe

Served with Fresh Basil Sauce...

Grilled Sea Bass

Served with Mashed Potatoes with Spring Onions,
Roasted Pepper, Lemon & Herb Sauce...

“Crème Brulée”

Served with Wild Berries Sauce...

Tea or Filter Coffee



İTALYAN AŞKI

Domates ve Mozarella Peyniri
Marul ve Grisini ile...

Yaban Mantarlı ve Parmezan Peynirli "Tagliatelle"

Tavuk Külbastı
Sote Patlıcan, Sebzeli Kuskus ve
Biberiye Sos ile...

Elmalı Turta
Limonlu Dondurma ve Tarçın ile...

Çay veya Filtre Kahve

Tomato & Mozarella Cheese
Served with Lettuce & Grissini...

Tagliatelle with Wild Mushrooms & Parmesan Cheese

Chicken Kulbastı
Sauteed Eggplant, Couscous with Vegetables and
Rosemary Sauce...

Apple Pie
Served with Lemon Ice Cream & Cinnamon Sauce...

Tea or Filter Coffee



AKDENİZ ESİNTİSİ

Ege Usulü Zeytinyağlı Tabağı ve Peynir Seçenekleri

Kabak Çiçeği Dolması, Babagannuş,
Biber Dolması, Kırmızı Biber Tarator, Haydari,
Fava, Kısır, Dana Füme, Bergama Tulum Peyniri,
Ezine Beyaz Peynir, Domates,
Salatalık ve Dilim Limon

Yaban Mantarlı Kiş

Fesleğen ve Domates Sos ile...

Izgara Dana Madalyon

Kremalı Patates,
Mevsim Sebzeleri ve Kekik Sos ile...

Siyah ve Beyaz Çikolatalı Mus

Vişne Sos ile...

Çay veya Filtre Kahve

Aegean Style Food in Olive Oil and Cheese Selections

Stuffed Squash Blossoms, "Baba Ganoush",
Stuffed Pepper, Red Pepper Tarator, Yogurt Mezze with
Mint, Mashed Broad Beans, Tabbouleh, Smoked Beef,
"Bergama Tulum" Cheese, "Ezine" White Cheese,
Tomato, Cucumber and Sliced Lemon

Wild Mushrooms Quiche

Served with Basil & Tomato Sauce...

Grilled Beef Medallions

Served with Potatoes with Cream,
Seasonal Vegetables and Thyme Sauce

Black & White Chocolate Mousse

Served with Cherry Sauce

Tea or Filter Coffee



ELEGANT

Somon Fme Tartar

Bahe Salatası, Hardal ve Dereotu Sos ile...

“Vol Au Vent” ierisinde Sotelenmiş Bildırcın

Morel Mantar Sos ile...

Izgara Dana Bonfile

Sotelenmiş Kırmızı ve Yeřil Biber, Gratine edilmiş Patates ve Kırmızı şarap Sos eşliğinde...

Elmalı Turta

zml Dondurma ve Rum Sos ile...

ay veya Filtre Kahve

Smoked Salmon Tartar

Served with Garden Salad, Mustard & Dill Sauce...

Sautéed Quail in “Vol Au Vent”

Served with Morel Mushroom Sauce...

Grilled Beef Tenderloin

Accompanied with Sautéed Red and Green Peppers, Gratinated Potatoes and Red Wine Sauce...

Apple Pie

Served with Raisins Ice Cream & Rum Sauce...

Tea or Filter Coffee