

دايموند ٣٣٠ ق.ر

المأزة الباردة

حمص، متبل، تبولة، فتوش، لبنه خليجي، البامية مع زيت
شانكليش، سلطة جمبرى، مكالي مع الطحينه، باباغوج، ورق العنب، كبة بطاطس، مسقعه،
مخلل مشكل وزيتون، بادنجان مكدوس

السلطة

سلطة الدجاج مع الكرفس، والفلفل، والزيتون الأخضر، والتفاح، والجليد والميونيز
سلطة بوتاناسكا سلطة تونة مع مزيج الخس، والفصولياء الطماطم المتنوعة والأنشوجة
سلطة البطاطس مع الشمندر مع الجبن الفيتا
سلطة كابريس، موزاريللا مع شرائح الطماطم
سلطة السلطعون مع الذرة الحلوة
سلطة الجرجير
سلطة الخرشوف اليونانية مع الجبن الفيتا والطماطم والزيتون.
شرائح الطماطم الطازجة، والخيار
الصلصة: خل، صلصة الكوكتيل، روب بالتوت الإيطالي والفرنسي
طبق: سمك السلمون المدخن، قطع اللحوم الباردة، تشكيلة من الجبن
الخبز العربي، خبز الخبز والخبز الفرنسي

المأزة الساخنة

رقائق الخضار، تشكيلة من البييتزا، مقاتق غنم لبنانية

الطبق الرئيسي

شرائح سمك السالمون مع صلصة الزبدة و الليمون
كفتة لبنانية بالصينية مع الطماطم
أم الروبيان تارميدور
روبيان مقلي مع صلصة البروفنسال
لحم بقر مشوي بالفرن مع صلصة الجريفي
بيف الكباب مع الخضار
لحم غنم مع صلصة الفلفل والنعناع
دجاج مشوي مع الزبدة
صدر دجاج مشوي مع صلصة الفطر
خضار بالكاري على الطريقة التقليدية
مكرونه تاجياتللي مع الروبيان والفطر بالصلصة البيضاء
خضار بالفرن، بطاطس مهروسة مع الحليب والكريمة
أرز برياني*****أرز بسمتي

الحلويات

شرائح تارت اللنجر، ترايفل بالفاكهة، كريم بروليه، تارت التفاح، بنكوتا،
كيكة الجبنة، كيكه الفانيليا بالفواكه، كيكه أوبرا
، كيكه البلاك، سويس رول، أم علي، حلويات شرقية، شرائح الفاكهة الطازجة، سلطة الفواكه، سللة الفواكه الطازجة

المشروبات

مشروبات غازية، عصير باكت، مياه معدنية
بالإضافة الى عضوية مجانية لمدة شهر للعروس والعريس بعد الحفل

AL JEWAN HALL
قاعة الجيوان

Diamond QAR 330

Cold Mezze

Hummus ,Moutabel ,Tabbouleh ,Fattoush ,
Labnhe khaleejhi ,Okra with oil

Shanklish, Shrimps salad , Makali with Tahina ,Babaganouj , vine leaves , Potato kebbeh cracked ,
Mussakah, Mixed pickles and olives, Eggplant Makdoos

Salad

Chicken salad with celery, bell pepper, green olive, apple, iceberg and mayonnaise
Tuna white bean puttaneasca, mix lettuce, sundry tomato and anchovies
Potato, Beetroot & Feta Salad mixed with caramelized Balsamic Vinegar
Caprice salad, tomato mozzarella tossed with fresh
Crab meat and sweet corn salad with garlic and lemon zest
Crispy Rocca Salad with Tomato, Garlic, Pine nut and Lemon dressing
Greek artichokes salad loaded with, feta, tomatoes, capsicum and Kalamata olives.
Wedges fresh Tomato, sliced Cucumber, Freshly Mixed Green Salad

Dressing: Vinaigrette, Thousand islands, Raspberry yogurt Italian, French

Platter: Smoked Salmon, Cold Cut, Mixed Cheese,
Arabic Bread, Bread Rolls and French bread

Hot mezzah

Vegetable Spring Rolls, Assorted Pizza
Lebanese Lamb Sausage with capsicum and tomato and lemon juice

Main course

Grenoble style Salmon fillet in diced lemon, tomato, capers and fresh better
Lebanese Koufta , lamb meat patties topped with sliced tomato , potato and baked
Lobster Termidor rich with lobster stock, creamy and gratin with fresh bread crumb and gruyere
Sautéed shrimps with freshly squeezed lemon juice, red chili, coriander and garlic
Perfect roast beef with bell pepper and French onion gravy
Vegetable Beef kebab with roast garlic Sauce
Garlic and fresh herbs roast lamb rack with mint pepper sauce
Grill chicken thigh with sage and butter
Thyme and lime marinated chicken breast with creamed mushroom sauce

Traditional vegetables curry

Tagliatelle pasta Shrimps & mushroom white sauce

Roast vegetables, Creamy mashed potatoes

Biryani Rice, Basmati Rice

Desserts

Linger Torte Slice, fruit Trifle, cardamom Cream Brule,
French apple Tart, Pana Cotta, marble Cheese Cake,
Fruit Vanilla Cake, Black Forest Cake, banoffee opera, Swiss Rolls
Fresh Cut Fruit, seasoned Fresh Fruit Salad, Arabic Sweet,

Umm Ali, Fruit Display

Beverage

Packet juice , Soft Drink, Mineral Water
One Month membership free after your wedding