

أيمرلد

٢٣٠ ق.ر

المأزفة الباردة

الحمص، متبل، تبولة، فتوش، لبنه، فول بالزيت
شاتكليش، مودردارا، الفاصوليا الخضراء مع الزيت
ماكالي مع الطحينة، باباغوج، ورق العنب، الزيتون مع صلصة الفلفل الحار، مسقعة،
المخللات المختلطة والزيتون والباذنجان مكدوس

سلطة

سلطة خضراء مختلطة طازجة،
السلطة الخضار المشوية (كوسة مع الفلفل والبذنان)
سلطة الدجاج التايلاندية
سلطة الخرشوف اليونانية مع الجبن الفيتا والطماطم والزيتون
سلطة نيسواز مع التونة، والفاصوليا الخضراء ومزيج الخس
سلطة الذرة الحلو
سلطة الكسكس مع الصنوبر والخبز المحمص
سلطة الفاصوليا المشكلة
سلطة المعرونة (سلطة المعرونة مع الجبنة الفيتا)
سلطة الجرجير
شرائح الطماطم الطازجة، والخيار
الصلصة: خل، صلصة الكوكتيل، روب بالتوت الأيطالي والفرنسي
خبز عربي
المأزفة الساخنة
كبة باللحم ورقائق بالخضار

الطبق الرئيسي

كفتة الغنم خشخاش مع صلصة الطماطم الحارة
مشاوى عربية (مشاوى عربية شرقية من شيش الطاووق وشيش الكباب وكفتة الفراخ)
صدور الدجاج الكاجون مع صلصة الجريفي
كولهابوري الدجاج الكاري
سمك الهامور بالطماطم، البصل، وصلصة الثوم
محاشي الخضار المشكلة بالأرز واللحم المفروم
شرائح اللحم البقري مع الفلفل و صلصة الذرة
معرونة بالصلصة البيضاء و جبن البارميزان
البطاطس المتبلّة
الخضار السوتيه الطازجة
الأرز الأبيض

الحلويات

موس الشوكولا بالفانيليا، كعكة المقلوب بالأتاناس، كريم كاراميل بالقهوة، كيك موس الفاكهة، كاسترد مع الخوخ، بنا كوتا مع التوت البري،
قطع شوكولا ساكار، كعكة الجبنة (نيويورك)
كيكة التراميسو، فطيرة الفاكهة المشكلة، فواكه طازجة مقطعة، حلويات عربية، أم على، سلة الفواكه الطازجة

المشروبات

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

AL JEWAN HALL
قاعة الجيوان

Emerald QAR 230

Cold Mezze

Hummus ,Moutabel ,Tabbouleh ,
Fattoush ,Labnhe ,beans with oil
Shanklish ,Mudardara ,Fasoulia bel zeit
Makali with Tahina, Babaganouj , vine leaves , olive with chili sauce, Mussakah,
Mixed pickles and olives, eggplant Makdoos

Salad

Freshly Mixed Green Salad,
Grill salad marinated grill zucchini bel pepper and eggplant
Thai chicken salad with peanut dressing
Greek artichokes salad loaded with, feta, tomatoes, capsicum and Kalamata olives
Nicosoise salad with tuna, green beans and mix lettuce
Sweet corn with cherry tomato
Couscous salad with toasted pine nut and raisin
Mix beans salad red Kidney Beans, Green Beans, White Beans in Chilly-Coriander Dressing
Tricolor Shell Pasta Salad with Feta Cheese, Cucumber, Cherry Tomato and Olives in Lemon Herb
Crispy Rocca Salad with Tomato, Garlic, Pine nut and Lemon dressing
Wedges fresh Tomato, sliced Cucumber.

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

Arabic Bread

Hot Mezzah

Fried kebbeh and vegetable Spring Roll

Main course

Lamb kofta khashkhash with spicy tomato sauce
Arabic machawi (Orientale marinated Shish Taouk, shish Kebab and chicken kofta)
Cajun chicken breast with bel pepper in lightly gravy sauce
Kolhapuri Chicken with fresh ground masala and dry coconut
Mediterranean baked Hammour flavored with tomato, onion, and garlic sauce
Stuffed vegetable with Egyptian rice and mince lamb meat
Marinated petite beef fillet pepper corn sauce
Gratin Pasta with parmesan cheese
Herby spiced paprika roast potatoes
Fresh sauté vegetables
White plain rice

Desserts

Chocolate vanilla mousse, pineapple upside down, Coffee Cream caramel,
Custard with peach, blueberry panna cotta , chocolate sacher slice
New York Cheese Cake, Tiramisu cake, mixed fruit cream pie,
Fresh cut fruit, Arabic Sweet,
Umm Ali, fruit Display

Beverage

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