

المازة الباردة

حمص، متبل، تبولة، فتوش، لبنه خليجي، البامية مع زيت
شانكليش، مودردارا، مكالي مع الطحينة، باباغنوج، ورق العنب، تبولة حمرة، مسقعه،
مخلل مشكل وزيتون، بادنجان مكدوس

سلطة

سلطة خضراء مختلطة طازجة،

سلطة كابريس، موزاريللا الطماطم

السلطة الخضار المشوية (كوسة مع الفلفل والبذنان)

سلطة الدجاج التايلاندية

سلطة نيسواز مع التونة، والفاصوليا الخضراء ومزيج الخس

سلطة البطاطس مع الشمندر مع الجبن الفيتا

سلطة الفاصوليا المشكلة

سلطة الجرجير

سلطة الخرشوف اليونانية مع الجبن الفيتا والطماطم والزيتون

شرائح الطماطم الطازجة، والخيار

الصلصة: خل، صلصة الكوكتيل، روب بالتوت الأيطالي والفرنسي

خبز عربي

المازة الساخنة

كبة باللحم وتشكيلة من الفطائر

الطبق الرئيسي

مراكيش لحم غنم بالتوابل المغربية الحارة

لحم الغنم مع القرع والبزلاء

لحم بيف بيكاتا مع إكليل الجبل والفطر

سمك الهامور الفيليه مع صلصة الزبدة

طاجن الدجاج مطهو ببطاطس مع الزنجبيل والزعفران والزيتون الأخضر

لحم بيف مع الفطر وصلصة الأويستر

أصيلة دجاج تكا ماسالا (دجاج مشوي مع طماطم ومرق البصل)

معكرونة بالخضار (الطماطم، الخرشوف، الفلفل، الكوسا، الزيتون الأسود)

معكرونة الشعيرية (النودلز مع الخضار الآسيوي)

النباتات الطازجة

البطاطس مع كبدة الفراخ والتوابل

أرز بالزعفران

أرز بسمتي

الحلويات

موس المانجو، تريفل الكريز، كريم بروليه،

مهلبية بالفسق، كعكة الغاية السوداء، كعكة الجبن مع ثمرة الباشون،

كروكمبوش، كرامبل التفاح، فطيرة الشيكولاته بالفواكه، أثمر، الفطيرة،

قطع الفاكهة الطازجة، الحلو الشرقي، أم علي، 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

Sapphire

QAR 260

Cold Mezze

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

Shanklish, Mudardara , Makali with Tahina ,Babaganouj , vine leaves , Red tabbouleh , Mussakah,
Mixed pickles and olives, Eggplant Makdoos

Salad

Freshly Mixed Green Salad,

Caprice salad, tomato mozzarella tossed with

Grill salad marinated grill zucchini bel pepper and eggplant

Thai chicken salad with peanut dressing

Nicoise salad with tuna, green beans and mix lettuce

Potato, Beetroot & Feta Salad mixed with caramelized Balsamic Vinegar

Mix beans salad red Kidney Beans, Green Beans, White Beans in Chilly-Coriander Dressing

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.

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

Arabic Bread and Bread Rolls

Hot mezzah

Fried Kebbeh and assorted fatyers

Main course

Marrakech roast lamb leg with Morocco spices and fry eggplant

Lamb Stew with Pumpkin and check peas

Pan grill beef piccata with rosemary and mushroom ragout

Pan-fried Hammour fillet with orange and leeks Butter Sauce

Braised chicken tajine with ginger, saffron and green olive

Stir fry beef with mushroom and bok choy in oyster sauce

Authentic Chicken Tikka Masala (combines juicy grilled chicken with a creamy tomato , onion gravy)

Mediterranean vegetable pasta (garlic diced tomatoes, artichoke, bell pepper, Zucchini , black olives)

Cantonese soy sauce pan-fried noodles with Asian vegetable

Fresh Mosaic garden vegetables

Potato harra with chicken liver

Saffron Rice

Basmati Rice

Desserts

Mango Mousse, Cherry Trifle, Cream Brule,

Pistachio muhalabia, black forest cake, passion fruit cheese Cake,

Croquembouche, Apple Crumble, chocolate Fruit Pie,

Fresh Cut fruit, oriental Sweet, Umm Ali, Fruit Display

Beverage

Packet juice , Soft Drink, Mineral Water

One Month membership free after your wedding