

الرجاء تشكيل قائمة طعامكم من قائمة الأكل المرفقة ، والأسعار كما هي مذكورة في الأسفل  
Please create your own menu from the attached food items and the prices are quoted below:

## قائمة الأسعار Menu Prices

الحد الأدنى ٣٠٠ شخص في أيام الأسبوع و ٤٠٠ شخص في عطلة نهاية الأسبوع  
Minimum 300 people on weekdays and 400 people on weekends

نوع قائمة الطعام Buffet Type	المقبلات الباردة Cold Starter	المقبلات الساخنة Hot Starter	الأطباق الرئيسية Main Course	الحلويات Dessert	الأسعار بالدينار البحريني Prices in BD
A أ	6 ٦	2 ٢	6 ٦	6 ٦	11.500 ١١,٥٠٠
B ب	7 ٧	2 ٢	7 ٧	7 ٧	12.500 ١٢,٥٠٠
C ج	9 ٩	3 ٣	9 ٩	9 ٩	13.500 ١٣,٥٠٠

جميع الأسعار أعلاه يضاف إليها ١٥٪ رسوم خدمة و ٥٪ ضريبة الحكومة  
The above prices are subject to 15% service charge & 5% government levy.

## قائمة طعام حفلات الزواج

# Wedding MENU

### المقبلات الباردة شريقي

### Cold Appetizer Oriental

- Hommus, Moutabel and Tabbouleh حمص. متبل. تبولة
- Vine Leaves ورق عنب
- Babaganush بابا غنوج
- Fattoush فتوش
- Lebanese Potato Salad سلطة بطاطا لبنانية
- Arabic Pickles and Olives تشكيلة من المخللات والزيتون
- Labneh with Mint لبنة بالنعناع
- Chicken Mousaka مسخن دجاج
- Okra Belzeet بامية بالزيت
- Makdouse مكدوس
- Foul Salad سلطة فول

### غربي

### International

- Nicoise Salad سلطة النيسواز
- Russian Salad سلطة روسية
- Greek Salad سلطة يونانية
- Tomato Mozzarella Salad سلطة الطماطم مع جبنة الموزاريلا
- Potato Salad سلطة البطاطا
- Chicken Curry Salad سلطة الدجاج مع الكاري
- Sweet Corn Salad سلطة الذرة الحلوة
- Cole Slaw Salad سلطة الكول سلو
- Egg Plant Salad سلطة الياذجان
- Toscana Salad with Red Beans and Tuna سلطة الخضراوات مع التونة والفاصوليا الحمراء
- Mushroom Salad سلطة الفطر
- Seafood Cocktail كوكتيل ثمار البحر

## الطهي المباشر

## Live Cooking Stations

الرجاء تحديد ركن واحد من الأسفل  
(فقط طبّاخين رجال)

Please select one corner of the below  
(male chef only)

**ركن إيطالي**  مجموعة من أنواع المعكرونة مع تشكيلة من الصلصات حسب إختياركم

**Pasta Corner at BD 1.500 net per person**  
Selection of Fresh Italian Pasta with your Choice of Different Sauces

**ركن إندونيسي**  نودلز مع الخضراوات والدجاج

**Indonesian Corner at BD 1.500 net per person**  
Wok Fried Egg Noodles with Vegetable and Chicken

**ركن صيني**  دجاج مع صلصة حلوة وحارة

**Chinese Corner at BD 1.500 net per person**  
Wok Fried Chicken on Sweet and Sour Sauce

**ركن تايلندي**  لحم البقر مع صلصة المحار والخضراوات

**Thai Corner at BD 1.500 net per person**  
Thai Style Wok Fried Beef Tenderloin in Oyster Sauce and Vegetable

**ركن شرقي**  شاورما دجاج مع الخبز والبهارات

**Oriental Corner at BD 1.500 net per person**  
Chicken Shawarma with Pita Bread and Traditional Condiments

**تامبورا ١,٥٠٠ دينار**  دجاج، روبيان خضار تقدم مع الصويا صوص

**Tempura Station at BD 1.500 net per person**  
Chicken, Shrimps and Vegetable with Light Soya Sauce

**غوزي**  غوزي عربي ١٣٠,٠٠٠ دينار

**Ouzi**  
Arabic Ouzi at BD 130.000 net per Ouzi

## أطباق رئيسية

## Main Dishes

### شرقي

### Oriental

- شيش طاووق Shish Taouk
- دجاج بالفريكة Chicken Frikeh
- دجاج مسخن Whole Chicken Mousakan
- مجبوس بالدجاج Chicken Machbous
- كبة باللبنه Kebbeh in youghurt sauce
- شيش كباب Shish Kebab
- مقلوبة باللحم Lamb Makluba
- صالونة باللحم Lamb Salona
- مجبوس باللحم Lamb Machbous
- كفتة Kofta
- كفتة بالبندورة Kofta with Tomato
- طاجن هامور فيلة Hammour Fillet Tajen
- فيلة هامور على الطريقة الطارابلسية Hammour Fillet Trabulsiah  
(بصل، بندورة، ثوم، زيتون)
- محمر الصافي Safi Muhamar
- سمك حارة Samak Harah
- مسقعة الباذنجان Eggplant Mousakhah
- محاشي مشكلة (كوسه، ملفوف، فلفل حلو، طماطم) Mixed Dolma (Marrow, Cabbage, bell pepper, tomato)
- بامية باللحم Okra with Meat
- أرز بالشعرية Vermicelli Rice
- أرز بالزعفران Saffron Rice
- أرز مع الشبث Dill Rice

## غربي

## International Main Dishes

- دجاج مشوي مع صلصة المشروم *Grilled Chicken with Mushroom Sauce*
- دجاج مقلي مع صلصة الترتار *Breaded Chicken with Tartar Sauce*
- دجاج البيكانا مع صلصة الطماطم *Chicken Piccata with Tomato Sauce*
- دجاج مقلي مع صلصة الليمون *Pan Fried Chicken with Lime Sauce*
- دجاج الفاهيتا *Chicken Fajitas*
- ستراجانوف *Beef Stroganoff*
- ستيك مع صلصة الفلفل *Beef Steak with Pepper Sauce*
- لحم الفاهيتا *Beef Fajitas*
- لازانيا باللحم *Beef Lasagna*
- هامور مع صلصة الثوم *Hammour with Garlic Butter Sauce*
- هامور مقلي مع الطماطم والبصل *Pan Fried Hammour with Capers, Tomato and Onions*
- هامور مقلي مع صلصة الطماطم *Deep Fried Fish Fillet with Tomato Sauce*
- معكرونه مع الفطر *Farfalle with Mushroom*
- معكرونه البنة مع صلصة الاربياتا *Penne Arabiata*
- لازانيا بالسبانخ *Spinach Lasgna*
- معكرونه مع الجبن *Cheese Macaroni*
- بطاطا مع البصل *Lyonese Potato*
- بطاطا مهروسة محمصه *Chateau Potato*
- بطاطا مع الكريمة بالفرن *Gratin Potato*
- بطاطا مهروسة مقلية *Croquette Potato*
- جزر مع بازلاء *Carrot and Green Peas*
- زهرة مع صلصة البشاميل *Cauliflower Glazed with Béchamel*
- خضراوات مشكله *Selection of Seasonal Vegetable*
- فاصوليا خضراء مع بصل وثوم *Green Beans with Onion and Garlic*

## آسيوي

## Asian & South East Asian Main Dishes

- دجاج مع الكاشو والفلفل الجاف الحار *Chicken with Cashew Nut and Dry Chili*
- دجاج مع الفلفل الاسود والثوم *Chicken with Black Pepper and Garlic*
- دجاج تيكما ماسالا *Chicken Tikka Masala*
- دجاج تندوري *Tandoori Chicken*
- دجاج مكني *Chicken Makhni*
- دجاج كورما *Chicken Korma*
- دجاج على الطريقة المنغولية *Chicken Mongolian*
- لحم البقر مع صلصة المحار والفلفل الحلو *Beef in Oyster Sauce and Bell Pepper*
- لحم البقر بالكاري على الطريقة التايلندية *Thai Style Green Beef Curry*
- لحم البقر على الطريقة المنغولية *Mongolian Beef*
- لحم البقر بالكاري على الطريقة الأندونيسية *Indonesian Beef Curry Rendang*
- لحم الغنم مع الكورما *Lamb Kurma*
- لحم الغنم مع السبانخ *Lamb Palak (mutton with spinach)*
- لحم الغنم مع الكاري الجاف *Lamb Kadai (dry mutton curry)*
- لحم الغنم على الطريقة الأندونيسية مع صلصة الكاري *Lamb Curry Indian Style*
- لحم الغنم مع المسالا *Lamb Masala*
- سمك مع صلصة حامضة وحلوة *Sweet & Sour Fish*

- Yellow Fish Curry Thai Style السمك مع الكارى الأصفر على الطريقة التايلندية
- Fish Makhni سمك مكني
- Fried Fish with Sweet Chili Sauce سمك مقلي مع صلصة حارة حلوة
- Chicken, Lamb or Vegetable Biryani برياني لحم أو دجاج أو خضراوات
- Vegetable Pulao أرز بالخضراوات
- Green Peas Pulao أرز بالبازيلاء
- Cumin Rice أرز بالكُمون
- Fried Rice أرز مقلي مع الخضراوات

## حلويات Dessert

- Um Ali أم علي
- Mohalabia مهلبية
- Crème Caramel كرم كراميل
- Crème Brulee كرم برولية
- Opera Cake أوبرا كيك
- Vanilla Cake فانيليا كيك
- Black Forest Cake بلاك فورست كيك
- Marble Cake كيك بالمكسرات
- Banana Cake كيك بالموز
- Mocca Cake موكا كيك
- Apple Crumble كعكة التفاح
- Apple Strudel with Vanilla Sauce فطيرة التفاح الدافئة مع صلصة الفانيليا
- Cherry Pie فطيرة الكرز
- Pear Tart فطيرة الأجاص
- Pineapple Jalousie فطيرة الأناس
- Strawberry Mousse موس الفراولة
- Chocolate Mousse موس الشوكولاتة
- Mango Mousse موس المانغو
- Raspberry Mousse موس التوت
- Fruit Tartlet تارت بالفواكة المشكلة مع الكريمة
- Profiteroles بروفيت رول (فطائر محشبة بالكريمة، تقدم مع صلصة الشوكولاتة)
- Éclair إكلير
- Cream Cheese Cake تشيز كيك مع الكريمة
- Fruit Salad سلطة فواكة موسمية مشكلة
- Banana Bamboo بنانا بامبو (شوكولاتة مع الموز والكريمة)
- Mille Feuilles كعكة الميل في (رقائق المعجنات الهشه مع الكسترد)
- Chocolate Brownies شوكولاته البراوني
- Semolina Pudding بودينغ السميد
- Baklava بقلاوة
- Jelabiya جلابييه
- Coconut Burffi حلاوة جوز الهند

## آسيوي Asian & South East Asian Salad

- سلطة البطاطا على الطريقة الهندية *Potato Chat*
- سلطة الخيار على الطريقة الهندية *Cucumber Salad*
- لبن مع الخضراوات *Vegetable Raita*
- سلطة الخضراوات مع المسالا *Vegetable Masala Chat*
- سلطة الشعيرية الحارة مع ثمار البحر *Spicy Seafood Vermicelli Salad*
- سلطة النودلز مع صلصة حارة وحلوة *Crispy Rice Noodle Salad with Tamarind Dressing*
- سلطة لحم البقر الحارة مع الباذنجان على الطريقة التايلندية *Thai Spicy Beef Salad with Crispy Eggplant*
- سلطة الخضراوات المسلوقة مع صلصة الفستق *Gado Gado Salad with Peanut Sauce*
- سلطة الدجاج مع البصل الصغير والليمون *Balinese Chicken Salad with Shallots and Lemon Grass*
- سلطة الدجاج المفروم الحار مع الليمون *Minced Chicken Salad with Chili and Lime Dressing*

## المقبلات الساخنة Hot Appetizer

- كبة لحم *Beef Kibbeh*
- كبة البطاطا *Potato Kibbeh*
- فطائر السبانخ *Spinach Fatayer*
- فطائر الجبنة *Cheese Fatayer*
- فطائر اللحم *Meat Fatayer*
- سمبوسة بالدجاج *Chicken Samboussa*
- سمبوسة بالخضراوات *Vegetable Samboussa*
- سمبوسة باللحم *Meat Samboussa*
- سمبوسة بالجبن *Cheese Samboussa*
- سبرينغ رول بالخضراوات *Vegetable Spring Roll*
- بيتزا صغيره *Mini Pizza*
- اجنحة الدجاج مع الثوم والليمون *Chicken Wings with Garlic and Lemon Juice*
- دجاج سوسج رول *Chicken Sausage Roll*

## عروض الزواج Wedding Package

- بوفية العشاء
- جناح للعروسين ليلية واحدة
- عشاء وفطور في جناح العروسين
- سلة من الفواكة الطازجة والعصير الطازج في جناح العروسين
- مياة معدنية على الطاولات
- قهوة عربية وشاي على الطاولات
- عصائر للمدعوين وقت الوصول
- مرطبات غازية وقت العشاء
- كعكة الزفاف (٩ ك.غ)
- مجلس للرجال (عند الطلب)
- شاشة عرض مجانية (عنداللزم)
- Dinner Buffet
- Bridal suite for one night
- Breakfast & dinner in the bridal suite
- Fresh fruit basket & fresh juice in the bridal suite
- Mineral water on table
- Arabic coffee & tea on table
- Chilled juices upon arrival
- Soft drinks during dinner
- Wedding cake (9 kg)
- Majlis for men (if requested)
- 1 Complimentary Screen (if requested)

## مكان The Venue

### القاعة الرئيسية Main Hall

