

عروض الزواج

Wedding Package

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

الرجاء تشكيلة قائمة طعامكم من الأكل أعلاة والأسعار كما هي مذكورة في الاسفل
Please create your own menu from the above food items and the prices are quoted below:

قائمة الطعام خلال أيام الأسبوع
(العدد الأدنى هو 300 شخص)
Menu Prices during Weekdays
(Minimum 300 people)

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	8 ٨	6 ٦	9.000 ٩.٠٠٠
B ب	8 ٨	2 ٢	9 ٩	8 ٨	10.000 ١٠.٠٠٠
C ج	10 ١٠	3 ٣	10 ١٠	10 ١٠	11.000 ١١.٠٠٠

قائمة الطعام خلال أيام عطلة الأسبوع والعطل الرسمية
(العدد الأدنى هو 400 شخص)
Menu Prices during Weekends and public holidays
(Minimum 400 people)

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	8 ٨	6 ٦	10.000 ١٠.٠٠٠
B ب	8 ٨	2 ٢	9 ٩	8 ٨	11.000 ١١.٠٠٠
C ج	10 ١٠	3 ٣	10 ١٠	10 ١٠	12.000 ١٢.٠٠٠

جميع الأسعار أعلاة 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 شرقي

- | | | |
|----------------------------|--------------------------|--------------------------------|
| حمص، متبل، تبولة | <input type="checkbox"/> | Hommus, Moutabel and Tabbouleh |
| ورق عنب | <input type="checkbox"/> | Vine Leaves |
| بابا غنوج | <input type="checkbox"/> | Babaganush |
| فتوش | <input type="checkbox"/> | Fattoush |
| سلطة بطاطا لبنانية | <input type="checkbox"/> | Lebanese Potato Salad |
| تشكيلة من الخللات والزيتون | <input type="checkbox"/> | Arabic Pickles and Olives |
| لبنة بالنعناع | <input type="checkbox"/> | Labneh with Mint |
| سلطة لبن مع الخيار | <input type="checkbox"/> | Labn with Cucumber |
| بامية بالزيت | <input type="checkbox"/> | Okra Belzeet |
| مكدوس | <input type="checkbox"/> | Makdouse |
| سلطة فول | <input type="checkbox"/> | Foul Salad |

Cold Appetizer Oriental

غربي

- | | | |
|---|--------------------------|---------------------------------------|
| سلطة النيسواز | <input type="checkbox"/> | Nicoise Salad |
| سلطة روسية | <input type="checkbox"/> | Russian Salad |
| سلطة يونانية | <input type="checkbox"/> | Greek Salad |
| سلطة الطماطم مع جبنة الموزاريلا | <input type="checkbox"/> | Tomato Mozzarella Salad |
| سلطة البطاطا | <input type="checkbox"/> | Potato Salad |
| سلطة الدجاج مع الكاري | <input type="checkbox"/> | Chicken Curry Salad |
| سلطة الذرة الحلوة | <input type="checkbox"/> | Sweet Corn Salad |
| سلطة الكول سلو | <input type="checkbox"/> | Cole Slaw Salad |
| سلطة المعكرونة مع الخضراوات | <input type="checkbox"/> | Pasta Salad |
| سلطة الخضراوات مع التونة والفاصوليا الحمراء | <input type="checkbox"/> | Toscana Salad with Red Beans and Tuna |
| سلطة الفطر | <input type="checkbox"/> | Mushroom Salad |
| كوكتيل ثمار البحر | <input type="checkbox"/> | Seafood Cocktail |

International

آسيوي

Asian & South East Asian Salad

- | | | |
|---|--------------------------|--|
| سلطة البطاطا على الطريقة الهندية | <input type="checkbox"/> | Potato Chat |
| سلطة الخيار على الطريقة الهندية | <input type="checkbox"/> | Cucumber Salad |
| لبن مع الخضراوات | <input type="checkbox"/> | Vegetable Raitha |
| سلطة الخضراوات مع المسالا | <input type="checkbox"/> | Vegetable Masala Chat |
| سلطة الشعيرية الحارة مع ثمار البحر | <input type="checkbox"/> | Spicy Seafood Vermicelli Salad |
| سلطة النودلز مع صلصة حارة وحلوة | <input type="checkbox"/> | Crispy Rice Noodle Salad with Tamarind Dressing |
| سلطة لحم البقر الحارة مع البانجان على الطريقة التايلاندية | <input type="checkbox"/> | Thai Spicy Beef Salad with Crispy Eggplant |
| سلطة الخضراوات المسلوقة مع صلصة الفستق | <input type="checkbox"/> | Gado Gado Salad with Peanut Sauce |
| سلطة الدجاج مع البصل الصغير والليمون | <input type="checkbox"/> | Balinese Chicken Salad with Shallots and Lemon Grass |
| سلطة الدجاج المفروم الحار مع الليمون | <input type="checkbox"/> | Minced Chicken Salad with Chili and Lime Dressing |

المقبلات الساخنة

Hot Appetizer

- | | | |
|--------------------------------|--------------------------|---|
| كبة | <input type="checkbox"/> | Kibbeh |
| كبة البطاطا | <input type="checkbox"/> | Potato Kibbeh |
| فطائر السبانخ | <input type="checkbox"/> | Spinach Fatayer |
| فطائر الجبنة | <input type="checkbox"/> | Cheese Fatayer |
| فطائر اللحم | <input type="checkbox"/> | Meat Fatayer |
| سمبوسه بالجبن | <input type="checkbox"/> | Chicken Samboussa |
| سمبوسه بالخضراوات | <input type="checkbox"/> | Vegetable Samboussa |
| سمبوسه باللحم | <input type="checkbox"/> | Meat Samboussa |
| سمبوسه بالجبن | <input type="checkbox"/> | Cheese Samboussa |
| سبرينغ رول بالخضراوات | <input type="checkbox"/> | Vegetable Spring Roll |
| بيتزا صغيره | <input type="checkbox"/> | Mini Pizza |
| اجنحة الدجاج مع الثوم والليمون | <input type="checkbox"/> | Chicken Wings with Garlic and Lemon Juice |
| دجاج سوسج رول | <input type="checkbox"/> | Chicken Sausage Roll |

الطهي المباشر

الرجاء تحديد ركن واحد من الأسفل (فقط طبّاخين رجال)
ركن إيطالي

مجموعة من أنواع المعكرونة
مع تشكيلة من الصلصات حسب إختياركم

ركن إندونيسي

نودلز مع الخضراوات والدجاج

ركن صيني

دجاج مع صلصة حلوة وحارة

ركن تايلندي

لحم البقر مع صلصة المحار

والخضراوات

ركن شرقي

شاورما دجاج

مع الخبز والبهارات

تامبورا 1.500 دينار

دجاج، روبيان، خضار تقدم مع الصويا صوص

غوزي

غوزي عربي 130.000 دينار

Live Cooking Stations

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

- Pasta Corner
Selection of Fresh Italian Pasta with your Choice of Different Sauces
- Indonesian Corner
Wok Fried Egg Noodles with Vegetable and Chicken
- Chinese Corner
Wok Fried Chicken on Sweet and Sour Sauce
- Thai Corner
Thai Style Wok Fried Beef Tenderloin in Oyster Sauce and Vegetable
- Oriental Corner
Chicken Shawarma with Pita Bread and Traditional Condiments
- Tempura Station at BD 1.500
Chicken, Shrimps and Vegetable with Light Soya Sauce
- Ouzi
Arabic Ouzi at BD 130.000

أطباق رئيسية

شرقي

- شيش طاووق
- دجاج بالفريكة
- دجاج مسخن
- مجبوس بالدجاج
- شاورما الدجاج
- شيش كباب
- مقلوبة باللحم
- صالونة باللحم
- مجبوس باللحم
- كفتة
- كفتة بالبندورة
- طاجن هامور فيلة
- فيلة هامور على الطريقة الطارابلسية (بصل، بندورة، ثوم، زيتون)
- محمر الصافي
- سمك حارة
- مسقعة الباذنجان
- محاشي مشكلة (كوسه، ملفوف، فلفل حلو، طماطم)
- بامية باللحم
- أرز بالشعرية
- أرز بالزعفران
- أرز مع الشبث

Main Dishes

Oriental

- Shish Taouk
- Chicken Frikeh
- Whole Chicken Mousakan
- Chicken Machbous
- Chicken Shawerma
- Shish Kebab
- Lamb Makluba
- Lamb Salona
- Lamb Machbous
- Kofta
- Kofta with Tomato
- Hammour Fillet Tajen
- Hammour Fillet Trabulsiah
- Safi Muhamar
- Samak Harah
- Eggplant Mousakhah
- Mixed Dolma (Marrow, Cabbage, bell pepper, tomato)
- Okra with Meat
- Vermicelli Rice
- Saffron Rice
- Dill Rice

غربي

- دجاج مشوي مع صلصة المشروم
- دجاج مقلي مع صلصة الترتار
- دجاج البيكاتا مع صلصة الطماطم
- دجاج مقلي مع صلصة الليمون
- دجاج الفاهيتا
- ستراجانوف
- ستيك مع صلصة الفلفل
- لحم الفاهيتا
- لازانيا باللحم
- هامور مع صلصة الثوم
- هامور مقلي مع الطماطم والبصل
- هامور مقلي مع صلصة الطماطم
- معكرونة مع الفطر
- معكرونة البينة مع صلصة الاريانا
- لازانيا بالسبانخ
- معكرونة مع الجبن
- بطاطا مع البصل
- بطاطا مهروسة محمصة
- بطاطا مع الكريمة بالفرن
- بطاطا مهروسة مقلية
- جزر مع بازلاء
- زهرة مع صلصة البشاميل
- خضراوات مشكلة
- فاصوليا خضراء مع بصل وثوم

آسيوي

- دجاج مع الكاشو والفلفل الجاف الحار
- دجاج مع الفلفل الاسود والثوم
- دجاج تيكا ماسالا
- دجاج تندوري
- دجاج مكني
- دجاج كورما
- دجاج على الطريقة المنغولية
- لحم البقر مع صلصة الحار والفلفل الحلو
- لحم البقر بالكاري على الطريقة التايلندية
- لحم البقر على الطريقة المنغولية
- لحم البقر بالكاري على الطريقة الأندوسية
- لحم الغنم مع الكورما
- لحم الغنم مع السبانخ
- لحم الغنم مع الكاري الجاف
- لحم الغنم مع صلصة الكاري
- لحم الغنم مع المسالا
- سمك مع صلصة حامضة وحلوة

International Main Dishes

- Grilled Chicken with Mushroom Sauce
- Breaded Chicken with Tartar Sauce
- Chicken Piccata with Tomato Sauce
- Pan Fried Chicken with Lime Sauce
- Chicken Fajitas
- Beef Stroganoff
- Beef Steak with Pepper Sauce
- Beef Fajitas
- Beef Lasagna
- Hammour with Garlic Butter Sauce
- Pan Fried Hammour with Capers, Tomato and Onions
- Deep Fried Fish Fillet with Tomato Sauce
- Farfalle with Mushroom
- Penne Arabiata
- Spinach Lasagna
- Cheese Macaroni
- Lyonese Potato
- Chateau Potato
- Gratin Potato
- Croquette Potato
- Carrot and Green Peas
- Cauliflower Glazed with Béchamel
- Selection of Seasonal Vegetable
- Green Beans with Onion and Garlic

Asian & South East Asian Main Dishes

- Chicken with Cashew Nut and Dry Chili
- Chicken with Black Pepper and Garlic
- Chicken Tikka Masala
- Tandoori Chicken
- Chicken Makhni
- Chicken Korma
- Chicken Mongolian
- Beef in Oyster Sauce and Bell Pepper
- Thai Style Green Beef Curry
- Mongolian Beef
- Indonesian Beef Curry Rendang
- Lamb Kurma
- Lamb Palak (mutton with spinach)
- Lamb Kadai (dry mutton curry)
- Lamb Curry Indian Style
- Lamb Masala
- Sweet & Sour Fish

- السمك الأصفر مع الكارى على الطريقة التايلندية
- سمك مكني
- سمك مقلي مع صلصة حارة حلوة
- برياني لحم أو دجاج أو خضراوات
- أرز بالخضراوات
- أرز بالبازيلاء
- أرز بالكمون
- أرز مقلي مع الخضراوات

حلويات

- أم علي
- مهلبية
- كريم كراميل
- كريم برولية
- أوبرا كيك
- فانيليا كيك
- بلاك فورست كيك
- كيك بالمكسرات
- كيك بالموز
- موكا كيك
- كعكة التفاح
- فطيرة التفاح الدافئة مع صلصة الفانيليا
- فطيرة الكرز
- فطيرة الأجاص
- فطيرة الأناناس
- موس الفراولة
- موس الشوكولاتة
- موس المانغو
- موس التوت
- تارت بالفواكة المشكلة مع الكريمة
- بروفيت رول (فطائر محشية بالكريمة. تقدم مع صلصة الشوكولاتة)
- إكلير
- تشيز كيك مع الكريمة
- سلطة فواكة موسمية مشكلة
- تشكيلة موسمية من الفواكة المقطعة
- فواكة مشكلة
- بنانا بامبو (شوكولاتة مع الموز والكريمة)
- كعكة الميل في (رقائق المعجنات الهشه مع الكسترد)
- شوكولاته البراوني
- بودينغ السميد
- بقلاوة
- جلابيه
- حلاوة جوز الهند

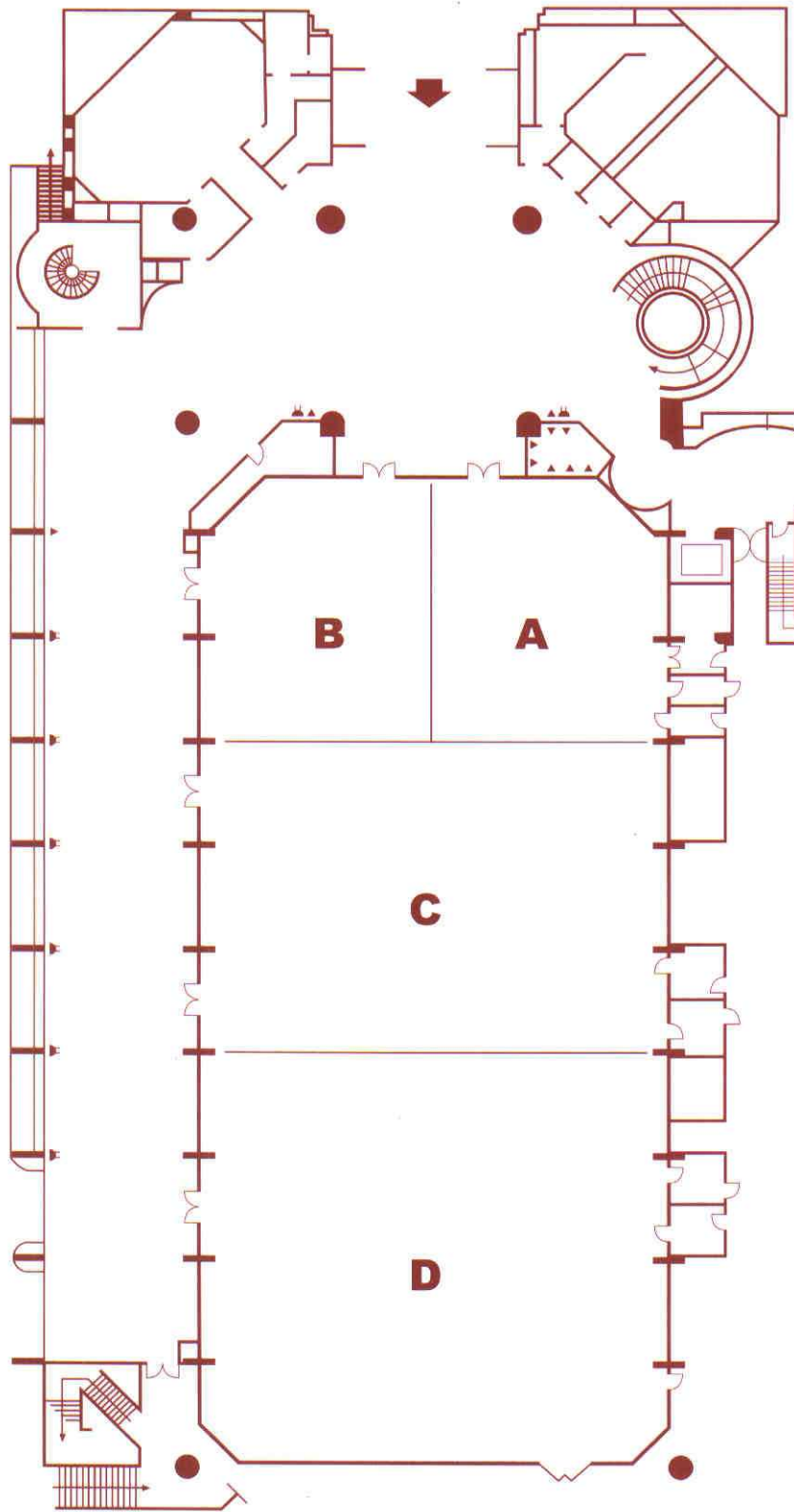
Dessert

- Um Ali
- Mohalabia
- Crème Caramel
- Crème Brulee
- Opera Cake
- Vanilla Cake
- Black Forest Cake
- Marble Cake
- Banana Cake
- Mocca Cake
- Apple Crumble
- Apple Strudel with Vanilla Sauce
- Cherry Pie
- Pear Tart
- Pineapple Jalousie
- Strawberry Mousse
- Chocolate Mousse
- Mango Mousse
- Raspberry Mousse
- Fruit Tartlet
- Profiteroles
- Éclair
- Cream Cheese Cake
- Fruit Salad
- Sliced Fruit
- Fruit Display
- Banana Bamboo
- Mille Feuilles
- Chocolate Brownies
- Semolina Pudding
- Baklava
- Jelabiya
- Coconut Burffi

Wedding Cakes



Main Hall



Wedding Setup

