

عروض الزواج

The Wedding Package

- بوفية العشاء Buffet menu
- قهوة العربية وشاي على الطاوات Arabic coffee, tea, and mineral water served on the tables
- عصائر للمدعوين وقت الوصول Chilled juices served upon arrival
- مرطبات غازية وقت العشاء Soft drinks served during dinner
- شامل القاعة Venue rental
- شاشة عرض مجانية (عند اللزوم) Use of LCD projector/s and screen/s
- جناح للعروسين لليلة واحدة (باقة من الورد، انواع من الشوكولاته مع سلة من الفواكه الطازجة) Bridal suite for 1 night with amenities (flower bouquet, chocolates & fresh fruit basket)
- شامل العشاء في الجناح Dinner for two served inside the suite
- فطور إنتركونتيننتال للعروسين في الجناح Continental breakfast for two served inside the suite
- مجلس للرجال لعدد 25 (عند الطلب) Men's Majlis for maximum of 25 persons served with Arabic coffee, tea, and mineral water
- كعكة الزفاف (9 ك.غ) Three tiered wedding cake (9 kg)
- دعوة عشاء للعروسين (عيد الزواج) 1st Year Anniversary invitation to dine at any of our restaurants provided on final confirmation
- اسعار خاصة للغرف الفندق للعائلة و الاصدقاء Special hotel room rate offers for family and friends

قائمة الطعام لحفلات الزفاف 1

Wedding Menu 1

المزة الباردة COLD MEZZEH

تبولة	Tabouleh
حمص	Hummus
متبل	Moutabel
ورق عنب	Vine leaves
فتوش	Fattoush
تشكيلة من الخبز العربي	Assorted Arabic bread

السلطة SALAD

سلطة السبانخ	Spinach salad
سلطة الخس	Assorted lettuce
صلصة الفرنسية، صلصة الإيطالية، ليمون و صلصة ثوزند آيلند	French, Italian, lemon and Thousand Island dressing
قطع الخبز المحمص و رقائق البارميزان، بصل أخضر، لوز محمص	Croutons, parmesan chips, spring onions and toasted almonds

الحساء SOUP

شورية عدس	Lentil soup
-----------	-------------

المزة الساخنة HOT MEZZEH

فطائر السبانخ	Spinach fatayer
كبة	Kibbeh
سبرنج رول بالخضار	Vegetable spring rolls

الأطباق الرئيسية MAIN COURSES

بامية باللحم	Lamb okra
بيني ارابياتا بالدجاج	Chicken penne arrabiatta
أرز أبيض	White rice
فيليه سمك (يقدم مع صلصة زبدة الليمون)	Grilled hammour (with lemon butter sauce)
برياني لحم	Lamb biryani

المشويات العربية THE ARABIC GRILL

شيش طاووق	Shish tawouk
شيش كباب	Shish kebab

الحلويات DESSERTS

قطع كاملة و شرائح من الفواكة الموسمية الطازجة	Whole and sliced seasonal fruits
بقلاوة مشكلة	Assorted baklava
عثمالية	Othmalia
أم علي	Um Ali
كنافة	Kunafa
موس الشوكولاتة بالبرتقال	Orange chocolate mousse
تشيز كيك بالفراولة	Strawberry cheese cake
كريم كراميل بالشوكولاته البيضاء	White chocolate crème caramel

13 د. ب BD 13

قائمة الطعام لحفلات الزفاف 2 Wedding Menu 2

المزة الباردة COLD MEZZEH

تبولة، حمص، متبل، ورق عنب
فتوش، لبننة (تقدم مع النعناع و الخيار)
تشكيله مشكلة من المخللات العربية
تشكيله من الخبز العربي

Tabouleh, Hummus, Moutabel, Vine leaves
Fattoush, Labneh (with fresh mint and cucumbers)
Mixed Arabic pickles
Arabic bread, Assorted bread rolls

السلطة SALAD

بابا غنوج
سلطة البطاطس اللبنانية
سلطة القرنبيط المقلي (تقدم مع الطحينة)
سلطة الشمندر الأحمر
سلطة البطاطس الشرقية
سلطة الحمص
سلطة دجاج
سلطة مشكلة من الزيتون
تشكيله من الخضروات الخضراء
صلصة الفرنسية، الخل و صلصة ثوزند آيلند

Baba ghanoush
Lebanese potato salad
Fried cauliflower (with tahini sauce)
Beetroot salad
Oriental potato salad
Chick pea salad
Chicken salad
Mix olive salad
Selection of fresh garden greens
French, Vinaigrette and Thousand Island dressing

المزة الساخنة HOT MEZZEH

سمبوسة باللحم، فطائر بالسبانخ، كبة

Meat sambousek, Spinach fatayer, Kibbeh

الحساء SOUP

شوربة عدس

Lentil Soup

الأطباق الرئيسية MAIN COURSES

ربيان مشوي بالفرن (يقدم مع الجبنة الفيثا)
اللحم البقري (يقدم مع صلصة الفطر)
الدجاج المشوي (يقدم مع صلصة الليمون والقرفة)
برياني لحم
فيليه سمك الهامور
معكرونة بالشاميل
بطاطس محمر مع الزعتر
كاري شرقي بالخضروات
أرز بالشعيرية

Baked shrimps (with feta cheese)
Beef medallion (with mushroom sauce)
Grilled chicken (with lemon cinnamon sauce)
Mutton biryani
Hammour filet
Macaroni béchamel
Roast potato with thyme
Oriental vegetable curry
Vermicelli rice

المشويات العربية THE ARABIC GRILL

شيش طاووق
شيش كباب
كفتة كباب

Shish tawouk
Shish kebab
Kofta kebab

الحلويات DESSERTS

تشكيله من الحلويات العربية
تشكيله من الفطائر الفرنسية
سلطة الفواكة الطازجة
كريم كراميل
موس الشوكولاتة
مهلبية
راس ملاي
جولاب جامون
أم علي

Assorted Arabic sweets
Assorted French pastries
Fresh fruits salad
Cream caramel
Chocolate mousse
Blancmange
Rasmalai
Gulab jamun
Um Ali

BD 15 د. ب

جميع الأسعار تضاف لها 10% ضريبة خدمة، 5% ضريبة حكومية و 5% VAT
All prices are subject to 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

قائمة الطعام لحفلات الزفاف 3 *Wedding Menu 3*

المزة الباردة COLD MEZZEH

تبولة، حمص	Tabouleh, Hummus
متبل، ورق عنب	Moutabel, Vine leaves
فتوش	Fattoush
تشكيلة من الخبز العربي	Assorted Arabic bread

السلطة SALAD

سلطة شرقية	Oriental salad
سلطة كوسا المقلية (تقدم مع الطحينية)	Deep fried baby marrow salad (with Tahina Sauces)
سلطة جرجير (تقدم مع دبس الرمان)	Jargeer salad (with Pomegranate Syrup)
سلطة الخس	Assorted lettuce
صلصة الفرنسية، صلصة الإيطالية، ليمون و صلصة ثوزند آيلند	French, Italian, lemon and Thousand Island dressing
قطع الخبز المحمص و رقائق البارميزان، بصل أخضر، لوز محمص	Croutons, parmesan chips, spring onions and toasted almonds

المزة الساخنة HOT MEZZEH

فطائر بالسبانخ	Spinach fatayer
كبة	Kibbeh
اجنحة الدجاج الشرقية	Oriental chicken wings
ربيان متبل	Marinated shrimp
(ربيان، اعشاب، جبنة الشيدر، صلصة زبدة الليمون)	(Shrimp, herbs, cheddar cheese, lemon butter sauce)

الحساء SOUP

شورية عدس	Lentil soup
-----------	-------------

الأطباق الرئيسية MAIN COURSES

بامية باللحم	Lamb okra
كبسة دجاج	Chicken kabsah
أرز بالشعرية	Vermicelli rice
فيليه سمك الهامور مع صلصه حارة	Grilled hammour with hot sauce
شاكزية بالدجاج	Chicken shakrieh

المشويات العربية THE ARABIC GRILL

شيش طاووق	Shish tawouk
شيش كباب	Shish kabab

الحلويات DESSERTS

قطع كاملة و شرائح من الفواكة الموسمية الطازجة	Whole and sliced seasonal fruits
بقلاوة مشكلة	Assorted baklava
عثمالية	Othmalia
أم علي	Um Ali
كنافة	Kunafa
موس الشوكولاتة بالبرتقال	Orange chocolate mousse
تشيز كيك بالفراولة	Strawberry cheesecake
كريم كراميل بالشوكولاته البيضاء	White chocolate crème caramel

BD 17 د. ب

قائمة الطعام لحفلات الزفاف 4 Wedding Menu 4

المزة الباردة COLD MEZZEH

تبولة، حمص، متبل
ورق عنب، فتوش، كيش
تشكيلة من الخبز العربي
Tabouleh, Hummus, Moutabel
Vine leaves, Fattoush, Quiche
Selection of rolls and Arabic bread

السلطة SALAD

سلطة سبانخ
سلطة جرجير (تقدم مع دبس الرمان)
سلطة الشمندر الأحمر
سلطة شرائح الزيتون
Spinach salad
Jargeer salad (with pomegranate syrup)
Beetroot salad
Sliced olives salad

المزة الساخنة HOT MEZZEH

سمبوسة باللحم
فطائر بالسبانخ
كبة
معجنات بالجينة
فطائر بالجينة
ربيان مُتبل (ربيان، اعشاب، جينة الشيدر، صلصة زبدة الليمون)
Meat sambousek
Spinach fatayer
Kibbeh
Cheese pastries
Cheese fatayer
Marinated shrimp (Shrimp, herbs, cheddar cheese, lemon butter sauce)

الحساء SOUP

شوربة عدس
شوربة الدجاج بالكريمة
Lentil soup
Chicken cream soup

الأطباق الرئيسية MAIN COURSES

بامية باللحم
كاري دجاج
فيليه سمك الهامور مع صلصه حارة
مضروبة دجاج
داوود باشا
كرات اللحم مع صلصة الطماطم
Lamb okra
Chicken curry
Grilled hammour with hot suce
Chicken madrouba
Dawood basha
Meatballs with tomato sauce

المشويات العربية THE ARABIC GRILL

شيش كباب
كفتة كباب
سمك البوري الاحمر
Shish kebab
Kofta kebab
Red mullet fish

الحلويات DESSERTS

قطع كاملة و شرائح من الفواكة الموسمية الطازجة
بقلاوة مشكلة
عثمالية
وربات بالقشطة (عجينة الكلاج محشية بالقشطة)
كنافة نابلسية
أم علي
كنافة
موس الشوكولاتة بالبرتقال
تشيز كيك بالفراولة
كريم كراميل بالشوكولاته البيضاء
تارت الشوكولا
كريم بروليه بالفستق
Whole and sliced seasonal fruits
Assorted baklava
Othmalia
Warbat bil ashta (Pastries filled with Arabic cream)
kunafa nabulsi
Um Ali
Kunafa
Orange chocolate mousse
Strawberry cheese cake
White chocolate crème caramel
chocolate tart
Pistachio crème brûlée

20 د. ب BD 20

جميع الأسعار تضاف لها 10% ضريبة خدمة، 5% ضريبة حكومية و 5% VAT
All prices are subject to 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

قائمة الطعام لحفلات الزفاف 5

Wedding Menu 5

المزة الباردة

تبولة، حمص، متبل
ورق عنب، فتوش، كيش
لبنة (تقدم مع النعناع و الخيار)
تشكيله مشكلة من المخللات العربية (خيار، جزر، لفت، قرنبيط)
تشكيله من الخبز العربي

السلطة

سلطة الفطر
سلطة سبانخ
سلطة جرجير (تقدم مع دبس الرمان)
سلطة الشمندر الأحمر
سلطة شرائح الزيتون
سلطة الخس
صلصة الفرنسية، صلصة الإيطالية، ليمون و صلصة ثوزند آيلند
قطع الخبز المحمص و رقائق البارميزان، بصل أخضر، لوز محمص

المزة الساخنة

سمبوسة، فطائر بالسبانخ
كبة، ربيان بالصلصة
سمبوسة بالجبن، كاليماري مقلي

الحساء

شورية عدس
شورية الدجاج بالشعبيرية

الأطباق الرئيسية

بامية باللحم
مقلوبه دجاج
أرز بالشعبيرية
هامور مشوي مع الليمون
شاكيرية بالدجاج
داوود باشا
صيادية سمك

المشويات العربية

شيش طاووق، شيش كباب
كفتة كباب، عرايس (خبز مع لحم)

الحلويات

قطع كاملة و شرائح من الفواكة الموسمية الطازجة
حلويات شامية مشكلة
عثمالية
وربات بالقشطة (عجينة الكلاج محشية بالقشطة)
كنافة نابلسية
أم علي
كنافة
موس الشوكولاتة بالبرتقال
تشيز كيك بالفراولة
كريم كراميل بالشوكولاته البيضاء
تارت الشوكولا

COLD MEZZEH

Tabouleh, Hummus, Moutabel
Vine leaves, Fattoush, Quiche
Labneh (with fresh mint and cucumbers)
Mixed Arabic pickles (Cucumber, carrot, turnip, cauliflower)
Selection of rolls and Arabic bread

SALAD

Mushroom salad
Spinach salad
Jargeer salad (with Pomegranate Syrup)
Beetroot salad
Sliced olives salad
Assorted lettuce
French, Italian, lemon and Thousand Island dressing
Croutons, parmesan chips, spring onions and toasted almonds

HOT MEZZEH

Sambousek, Spinach fatayer
Kibbeh, Shrimp with sauce
Cheese sambousek, Deep fried calamari

SOUP

Lentil soup
Chicken soup with vermicelli

MAIN COURSES

Bean with meat
Chicken makloubah
Vermicelli rice
Grilled hammour with lemon
Chicken shakrieh
Dawood basha
Fish sayadieh

THE ARABIC GRILL

Shish tawouk, Shish kebab
Kofta kebab, Arayes (Pita Stuffed with Meat)

DESSERTS

Whole and sliced seasonal fruits
Mix Syrian sweets
Othmalia
Warbat bil ashta (Pastries filled with Arabic cream)
kunafa nabulsi
Um Ali
Kunafa
Orange chocolate mousse
Strawberry cheesecake
White chocolate crème caramel
Chocolate tart

BD 22 د. ب

جميع الأسعار تضاف لها 10% ضريبة خدمة، 5% ضريبة حكومية و 5% VAT
All prices are subject to 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

كيسة العرس

- كيس بالفواكة
- شوكولاتة كيس
- فانيليا كيس
- موكه كيس
- موز كيس
- كيس بالكازو

WEDDING CAKE FLAVOURS

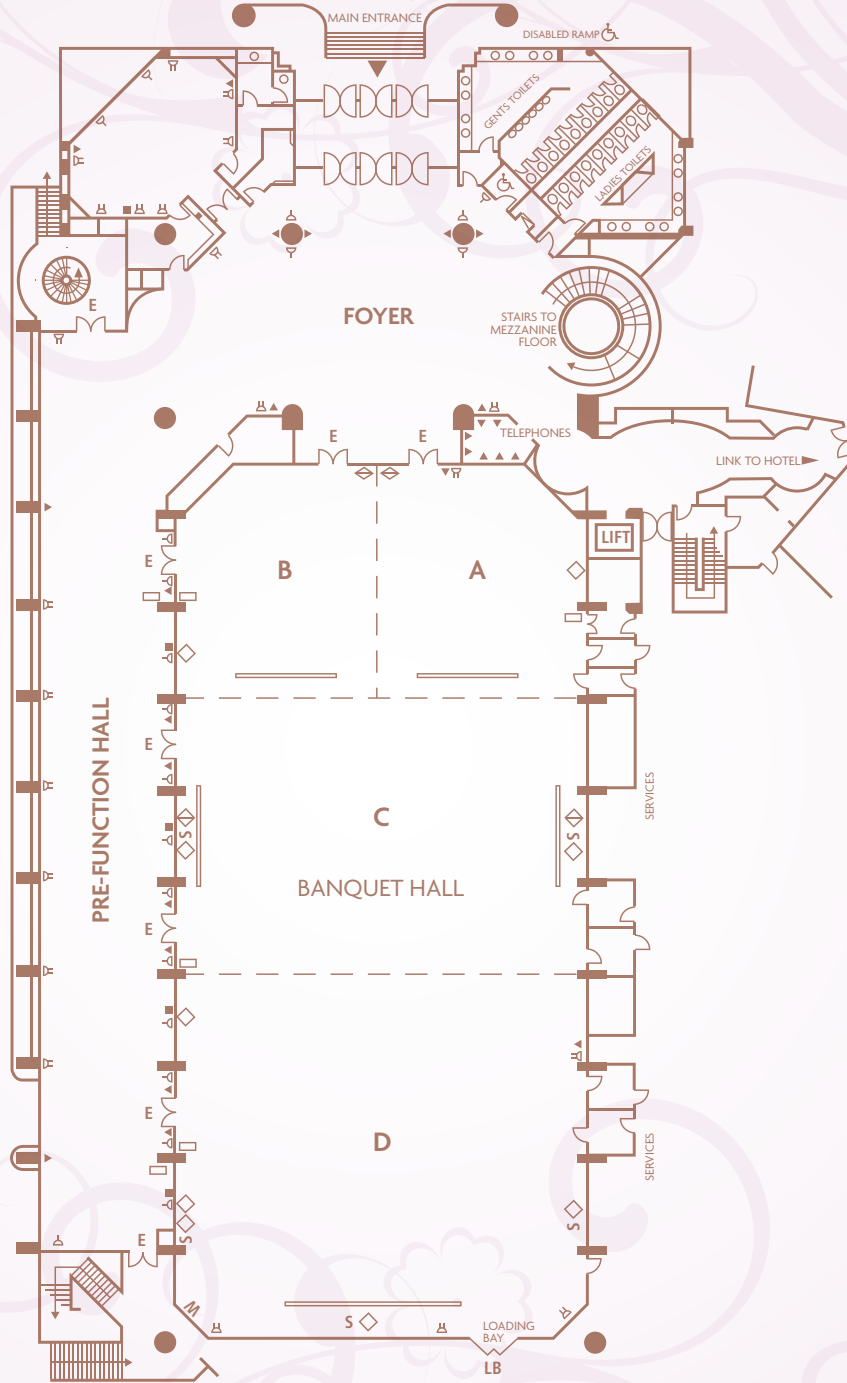
- Fruit cake
- Chocolate cake
- Vanilla cake
- Mocha cake
- Banana cake
- Pistachio Cake (additional charge applies)

تشكيلة متنوعة من الكيس العرس

WEDDING CAKE DESIGNS



The Wedding Hall



For more information للحصول على مزيد من المعلومات

Sameera Abdulrahman Juma سميره عبدالرحمن جمعه
Wedding Coordinator منسق حفلات الزواج

Tel: 17531122 ext 698, Mobile : 39845255

Email: sameera.albalooshi@ihg.com