



INTERCONTINENTAL.
JEDDAH



قائمة طعام حفلات الزفاف | Wedding Menu

SALADS & APPETIZERS

Oriental fatoush romaine lettuce, tomato salad with cucumber, pomegranate seeds, peppers, sumac, mint, lemon, extra virgin olive oil
"Salet Zahra" cauliflower with sesame paste
Shrimps salad with potatoes, black olives and lemon olive dressing
Tabouleh salad with parsley crushed wheat, tomato, cucumber and onion
Hummus dip, with chick pea, sesame paste and lemon
Labneh with zaatar
Mutabal eggplant salad
Babaganoush salad
Muhammara salad with peppers and walnuts
Stuffed grape and cabbage leaves with rice, tomato and fresh herbs
"Raheb salad" with roasted eggplant, onion, tomato and virgin olive oil
Boiled carrot salad, marinated with cumin, lime and coriander
Avocado, arugula and tahina salad

Red beans and corn salad with coriander and jalapenos peppers
Coleslaw salad with pineapple
White mushrooms salad, balsamic vinegar and dill
Caesar salad station with grilled chicken, veal bacon, herbed croutons and parmesan cheese

Poached shrimps with cocktail sauce and curly endives
Norwegian smoked salmon with horseradish cream, mustard and honey dressing
Smoked peppered mackerel
Quiche Lorain

Assorted lettuces leave and vegetable crudités
Lemon juice, extra virgin olive oil, balsamic, lemon and vinaigrette
Turnip, cauliflower, cucumber and mushroom pickles
Green, red and black olives

Arabic and International cheese selection with condiments
(Kashkaval, halumi, feta cheese, akawi, emmental, brie, labneh in oil)

Freshly baked bread rolls and Italian grissini's
White and whole wheat Arabic pita bread

HOT APPETIZERS

Sambousa with cheese and meat
Spinach fatayer
Kibbeh

السلطات والمقبلات

فتوش شرقي ، خس روماني ، سلطة طماطم بالخيار ، حب رمان ، فلفل ، سماق ، نعناع ، ليمون ، زيت زيتون بكر ممتاز
"سلطة الزهراء" قرنبيط مع طحينة
سلطة روبيان مع بطاطس ، زيتون أسود و صلصة زيتون ليمون
سلطة تبولة مع البقدونس والقمح المطحون والطماطم والخيار والبصل
تغميسة حمص ، مع حمص ، طحينة وليمون
لبنة بالزعتري
سلطة متبل باذنجان
سلطة باباجنوش
سلطة محمرة بالفلفل والجوز
ورق عنب وملفوف محشي مع أرز وطماطم وأعشاب طازجة
"سلطة الراهب" مع الباذنجان المحمص والبصل والطماطم وزيت الزيتون البكر
سلطة جزر مسلوقة متبله بكمون و ليمون و كزبرة
سلطة الأفوكادو والجرجير والطحينة

سلطة الفاصوليا الحمراء والذرة مع الكزبرة والفلفل هالابينو
سلطة كول سلو مع الأناناس

سلطة فطر أبيض ، خل بلسمي وشبث
محطة سلطة سيزر مع الدجاج المشوي ، لحم العجل المقدد ، الخبز المحمص بالأعشاب وجبنة البارميزان

روبيان مسلوقة مع صلصة الكوكتيل و الهندباء المجعد
سلمون نرويجي مدخن مع كريمة الفجل والخردل وصلصة العسل
الماكريل المدخن بالفلفل
كيش لورين

أوراق الخس المتنوعة والخضروات المقلية
عصير ليمون ، زيت زيتون بكر ممتاز ، بلسميك ، ليمون و خل
مخلل اللفت والقرنبيط والخيار والفطر
زيتون أخضر ، أحمر ، أسود

تشكيلة أجبان عربية وعالمية مع التوابل
(قشقوان ، حلومي ، جبنة فيتا ، عكاوي ، إيمنتال ، بري ، لبنة بالزيت)

لفائف الخبز الطازج و grissini's الإيطالية
خبز عربي من القمح الكامل

المقبلات الساخنة
سمبوسة بالجبنة واللحم
فطائر السبانخ
كبة

CARVING STATION

Roast lamb Quzi with rice and local spices served with
dagous spicy sauce and cucumber yogurt
Oven baked beef fillet, stuffed with sundried tomato, white
feta cheese, served with black pepper sauce

HOT DISHES

Grilled chicken legs and oyster mushrooms and black
pepper cream sauce
"Robian bil salsa" Oriental style cooked shrimp with tomato
sauce and spices
"Fasoulieh bieda" dry white beans with lamb and tomato
sauce
Grilled hammour fish fillets with lemon butter sauce and
coriander
Breaded chicken fillets with saffron tartar
Roast fish fillets with spicy tomato and peppers sauce
Turkish pizza "peinirli" with lamb mince meat, halumi and
kashkaval cheese
Tortellini gratin with gorgonzola, veal bacon and pecorino
cheese
Grilled vegetables, balsamic syrup and fresh herbs
Bokhari rice with raisin and saffron
Potatoes sautéed with garlic and rosemary

DESSERTS

Kunafa with cheese
Umm Ali-bread with milk and cream
Mahalabiya with rose locum and Turkish candy floss
Mini baklava selection
Mafrouka with kashta
"Aish alsarya" roasted toast bread with kashta cream
"Rusgala" milk cheese dumpling
Cardamom rice pudding
Greek style lukuma with honey and walnuts
Shahi Tukra, Indian bread & butter pudding
"Halawat al jaben" semolina with cheese

MINI INTERNATIONAL SWEETS

Sicilian cannoli with pistachio cream and chocolate sauce
Prunes, raisins and apple strudel
Assortment of fruits tartlets
Strawberry chocolate mousse in glass
Mille feuille
Crème brulle
Coconut cream cake
Black forest shot glasses
Profiteroles with vanilla cream and caramel
Berries panna cotta
Chocolates, pralines
Macarons

FRUITS

Seasonal whole and sliced fruits
Saffron fruit salad with mint and cinnamon
Dried fruits and nuts display
Fruits coulis, vanilla and chocolate sauce

DRINKS

Homemade lemonade with candied lemon and spearmint
Selection of freshly squeezed juices
Soft drinks
Coffee or Tea
Mineral water

محطة الطهي الخاص
لحم الضأن المشوي مع أرز وتوابل محلية تقدم مع صلصة دقوس الحارة ولبن
الخيار
فيليه بقري مخبوز بالفرن ، محشو بالطماطم المجففة ، جبنة الفيتا البيضاء ، يقدم
مع صلصة الفلفل الأسود

الأطباق الساخنة

أرجل دجاج مشوية و فطر محار و صوص كريمة الفلفل الأسود
روبيان بلصوص الروبيان المطبوخ على الطريقة الشرقية مع صلصة الطماطم
والتوابل
"فاصوليا بيضاء جافة مع لحم الغنم وصلصة الطماطم "فاصولية بيضاء"
فيليه سمك هامور مشوي مع صوص زبدة الليمون والكزبرة
فيليه دجاج بالبقسماط مع تارتار الزعفران
فيليه السمك المشوي مع صلصة الطماطم والفلفل الحار
بيتزا تركية "بينيرلي" مع لحم الضأن المفروم ، الحلومي وجبنة القشقوان
غراتان تورتياليني مع الجورجونزولا ولحم العجل المقدد وجبن بيكورينو
خضروات مشوية ، شراب بلسميك وأعشاب طازجة
أرز بخاري مع زبيب و زعفران
البطاطس المقلية بالثوم وإكليل الجبل

الحلويات

كنافة بالجبن
خبز أم علي بالحليب والقشطة
مهلبية بالورود وخط السكاكر التركي
اختيار ميني بقلوة
مفروكة بالقشطة
عيش السارية" خبز محمص بقشطة قشطة"
"زلابية جبن حليب "روسغالا"
مهلبية أرز بالهيل
لوكوما على الطريقة اليونانية مع العسل والجوز
شاهي توكرا ، خبز هندي ، بودنج بالزبدة
حلاوة الجبن" سميد بالجبن"

الحلويات العالمية

كانولي صقلية مع كريمة الفستق وصوص الشوكولاتة
الخوخ والزبيب وفتيرة التفاح
مجموعة متنوعة من الفواكه
موس الشوكولاتة بالفراولة في الزجاج
ميل فوي
كريم برول
كعكة كريمة جوز الهند
نظارات بلاك فورست بالرصاص
بروفيترول مع كريمة الفانيليا والكراميل
التوت بانا كوتا
الشوكولاتة والبرالين
المالكرون

الفاكهة

فواكه موسمية كاملة ومقطعة
سلطة فواكه الزعفران مع النعناع والقرفة
عرض الفواكه المجففة والمكسرات
فواكه كوليس ، فانيليا و صوص شوكولاتة

المشروبات

عصير ليمون محلي الصنع مع ليمون و نعناع
مجموعة مختارة من العصائر الطازجة
المشروبات الغازية
قهوة أو شاي
مياه معدنية