



InterContinental Regency Bahrain
Catering Menu



INTERCONTINENTAL
REGENCY BAHRAIN

InterContinental Regency Bahrain
King Faisal Highway, P.O. Box 777
Manama, Kingdom of Bahrain
Tel.: +973 17227777, Fax: +973 17229929
E-mail: info.icbahrain@ihg.com
Website: www.intercontinental.com/manama
Regency Hotel (VAT Registration number 200011312200002)

Our Commitment to You Meet with Confidence

Whenever and wherever you travel, IHG® Hotels & Resorts is ready to meet you there. When you are ready to plan your next meeting or group event, you can book with confidence with our new flexible meeting offer.

Providing a safe, healthy, and clean stay for every traveler has always been important to us. Our new Meet with Confidence program allows you to stay focused on your meeting objectives. Giving you the additional confidence in our approach is more critical to us than ever before. IHG will continue to refine and update the plan as guidance continues to evolve from global health organizations including the World Health Organization (WHO) and Centers for Disease Control (CDC), and state and local authorities.



A still life arrangement of various snacks and drinks on a wooden table. In the foreground, there's a white bowl filled with fresh strawberries. To the left, a white marble tray with a gold rim holds several cookies, including chocolate chip and round ones. In the center, a glass pedestal dish contains macarons in various colors like pink, purple, and white. Behind it, a glass jar is filled with long, thin pretzels. To the right, there are several glass bottles containing smoothies in different colors: white, brown, and pink. In the bottom foreground, a white plate holds a few more cookies and a glass of white smoothie. The background shows more glassware and a wooden surface.

Day Delegate Packages

Day Delegate Package

DAY DELEGATE PACKAGE PRICING STRUCTURE

Half Day Day Delegate Package **BD 14.000 per person**

This package includes our complimentary Welcome Refreshments, either one Morning or one Afternoon Coffee Break with Refreshments, as well as Lunch or Dinner depending on the time of your event

Choose to upgrade your Coffee Breaks to a special themed menu at BD 2.000 per person

Full Day Day Delegate Package **BD 17.000 per person**

This package includes our complimentary Welcome Refreshments, one Morning Coffee Break and one Afternoon Coffee Break with Refreshments, as well as Lunch

Choose to upgrade your Coffee Breaks to a special themed menu at BD 3.000 per person

INDIVIDUAL COFFEE BREAK PRICING STRUCTURE

Welcome Coffee Break	BD 4.000 per person
Classic Morning Coffee Break	BD 6.000 per person
Themed Morning Coffee Break	BD 8.000 per person
Classic Afternoon Coffee Break	BD 6.000 per person
Themed Afternoon Coffee Break	BD 8.000 per person

Day Delegate Package -Sunday

WELCOME COFFEE BREAK

- Seasonal fruit basket (V)
- Chef's morning bakery (V N D G)
- Chef's selection of daily cookies (V N D G)

MORNING COFFEE BREAK

Morning Bakery

- Butter croissant (V D G)
- Almond croissant (V N D G)
- Vanilla muffin (V D G)
- Peach Danish (V D G)

Sandwich

- Polenta, gorgonzola and walnut sandwich (V N D G)
- Salmon with charcoal bagel, taleggio and guacamole (D G)

Mini Healthy Bite

- Yoghurt with cinnamon apple compote (V D)
- Baby rocket, pomegranate salad (V G)

Hot Bite

- Cheese manakish (V D G)
- Zaatar manakish (V D G)

Theme of the Day – Donut Wall

- Chef's selection of assorted tropical donut stand

AFTERNOON COFFEE BREAK

Sweet Pastry

- Green tea opera (V N D G)
- Pistachio cake (V N D G)
- Orange Madeleine (V D G)
- Raspberry and grapefruit red velvet (V D G)

Sandwich

- Smoked salmon and dill paste (D G)
- Chicken salami and paprika cream (D G)
- Grilled eggplant with mint and feta (V D G)

Cold Bite

- Avocado and jalapeno tostadas (V D G)

Hot Bite

- Mini fish and chips (G)

Theme of the Day – Donut Wall

- Chef's selection of assorted golden donut stand

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

Day Delegate Package - Monday

WELCOME COFFEE BREAK

- Seasonal fruit basket (V)
- Chef's morning bakery (V N D G)
- Chef's selection of daily cookies (V N D G)

MORNING COFFEE BREAK

Morning Bakery

- Butter croissant (V D G)
- Cheese croissant (V D G)
- Orange muffin (V D G)
- Pineapple Danish (V D G)

Sandwich

- Halloumi with rocca, tomato, zaatar in Focaccia (V D G)
- Orange smoked salmon, cream cheese, avocado in charcoal croissant (D G)

Mini Healthy Bite

- Cranberry bircher muesli (V N D G)
- Caramelized apple and spinach salad (V G)

Hot Bite

- Spinach fatayer (V G)
- Meat kibbeh (N G)

Theme of the Day – Mini Granola Garden

- Selection of granola on grass

AFTERNOON COFFEE BREAK

Sweet Pastry

- Sacher cake (V N D G)
- Lemon meringue tart (V D G)
- Chocolate financier (V N D G)
- Orange choux (V D G)

Sandwich

- Roasted beef, black pepper cube (D G)
- Turkey salami with roasted pineapple (D G)
- Grilled halloumi in zaatar croissant (V D G)

Cold Bite

- Quinoa salad with feta and tomato confit (V D G)

Hot Bite

- Lamb kofta in mini pita (D G)

Theme of the Day – Mini Macaron Garden

- Selection of macaron and meringue on grass

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

Day Delegate Package - Tuesday

WELCOME COFFEE BREAK

- Seasonal fruit basket (V)
- Chef's morning bakery (V N D G)
- Chef's selection of daily cookies (V N D G)

MORNING COFFEE BREAK

Morning Bakery

- Butter croissant (V D G)
- Chocolate croissant (V D G)
- Honey oatmeal muffin (V D G)
- Blueberry Danish (V D G)

Sandwich

- Brie, fig chutney, walnut in walnut bread (V N D G)
- Grilled chicken, cucumber relish in spinach bread (D G)

Mini Healthy Bite

- Yoghurt with berry compote (V D)
- Mini Greek salad (V D)

Hot Bite

- Mini sausage roll (D G)
- Mini pizza with fontina cheese (V D G)

Theme of the Day – Chocolate Break

- Selection of mini chocolate muffin on chocolate slab

AFTERNOON COFFEE BREAK

Sweet Pastry

- White chocolate pistachio raspberry (V N D G)
- Date cake (V D G)
- Cranberry Madeleine (V D G)
- Black velvet (V D G)

Sandwich

- Beef salami with Rocca pesto (N D G)
- Smoked turkey with hummus (D G)
- Mozzarella and sun-dried tomato cream (V D G)

Cold Bite

- Spicy chicken poke, crispy vermicelli on endive

Hot Bite

- Mini Angus beef burger (D G)

Theme of the Day – Chocolate Break

- Mini chocolate mediant on chocolate slab

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

Day Delegate Package - Wednesday

WELCOME COFFEE BREAK

- Seasonal fruit basket (V)
- Chef's morning bakery (V N D G)
- Chef's selection of daily cookies (V N D G)

MORNING COFFEE BREAK

Morning Bakery

- Butter croissant (V D G)
- Pistachio croissant (V N D G)
- Blueberry muffin (V D G)
- Apple Danish (V D G)

Sandwich

- Egg mayo sandwich in panini bread (V D G)
- Beef pastrami, cucumber pickle in pesto bread (D G)

Mini Healthy Bite

- Yoghurt with ginger honey (V D)
- Kale quinoa salad with chickpea crouton (V G)

Hot Bite

- Mini fowl medames (V)
- Vegetable spring roll (V G)

Theme of the Day – Power Break

- Chef's selection of power booster cookies

AFTERNOON COFFEE BREAK

Sweet Pastry

- Tiramisu shooter (V D G)
- Carrot and lemon cake (V D G)
- Pistachio financier (V N D G)
- Petit Antoine (V N D G)

Sandwich

- Pastrami with cheddar cheese (D G)
- Salmon rillettes with olive tapenade (D G)
- Roasted zucchini and hummus (V D G)

Cold Bite

- Asparagus shooter, truffle crème (V D G)

Hot Bite

- Mini vegetable quiche (V D G)

Theme of the Day – Biscotti Break

- Chef's selection of biscotti jar

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

Day Delegate Package - Thursday

WELCOME COFFEE BREAK

- Seasonal fruit basket (V)
- Chef's morning bakery (V N D G)
- Chef's selection of daily cookies (V N D G)

MORNING COFFEE BREAK

Morning Bakery

- Butter croissant (V D G)
- Zaatar croissant (V D G)
- Walnut and honey muffin (V N D G)
- Plum Danish (V D G)

Sandwich

- Cheese... cheese... cheese sandwich (V D G)
- Salmon rilletes, pistachio and Focaccia (N D G)

Mini Healthy Bite

- Banana bircher muesli (V N D G)
- Chicken and avocado and rocket salad

Hot Bite

- Vegetable samosa (V G)
- Meat sambousek (G)

Theme of the Day – Golden Bakery Break

- Chef's selection of golden bakery

AFTERNOON COFFEE BREAK

Sweet Pastry

- Salted brownie (V N D G)
- Raspberry bavarois (V D G)
- Green tea Madeleine (V D G)
- Blueberry cheesecake (V D G)

Sandwich

- Beef pastrami and chive cream (D G)
- Smoked salmon and caper paste (D G)
- Cheddar cheese with egg mayonnaise (V D G)

Cold Bite

- Crepe of smoked salmon, rocket and caper (D G)

Hot Bite

- Mini chicken quesadilla (D G)

Theme of the Day – Golden Pastry Break

- Chef's selection of golden pastry

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

Day Delegate Package - Special

WELCOME COFFEE BREAK

- Seasonal fruit basket (V)
- Chef's morning bakery (V N D G)
- Chef's selection of daily cookies (V N D G)

MORNING COFFEE BREAK

Morning Bakery

- Butter croissant (V D G) | Raspberry Danish (V D G)
- Raisin muffin (V D G) | Apricot Danish (V D G)

Sandwich

- Labneh Phoenician on pumpernickel bread (V D G)
- Tuna and caper mayo in whole-grain bread (D G)

Mini Healthy Bite

- Rhubarb and rose bircher muesli (V N D G)
- Taco salad with mixed beans (V G)

Hot Bite

- Pulled beef brisket with brioche (D G) | Goat cheese aumoniere on rosti (V D G)

Theme of the Day (Add On) – Rose Break

- Creation of rose infused sweet

AFTERNOON COFFEE BREAK

Sweet Pastry

- Mini chocolate tart (V D G)
- Fig tiramisu (V D G)
- Date scone (V D G)
- Passion fruit éclair with dark chocolate (V D G)

Sandwich

- Beef salami with pistachio (N D G)
- Turkey breast, mustard cream (D G)
- Beetroot moutabal éclair (V D G)

Cold Bite

- Cayenne shrimp, Nutella powder (D)

Hot Bite

- Mini falafel sandwich (V D G)

Theme of the Day (Add On) – Lavender Break

- Creation of lavender infused sweet

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

A top-down view of four glass bowls filled with white yogurt, topped with granola and various berries (blueberries, raspberries, blackberries, and strawberries). The bowls are arranged on a white, oval-shaped plate. The background is dark. The word "Breakfast" is written in white text across the center of the image.

Breakfast

Breakfast Buffet 1

COLD BREAKFAST

- Assorted breakfast cold cut
- Smoked salmon with caper, cream cheese and bagel (D G)
- Assorted yoghurt and muesli with fruit compote (V N D G)
- Chef's selections of breakfast cheese (V D)
- Assorted salad bar with dressing and pickles (V D)
- Sliced seasonal fruit and whole fruit (V)
- Cereal station with selections of milk (V N D G)

MORNING BAKERY

- Freshly baked croissant, Danish pastry and morning bakery (V N D G)
- Assorted bread roll, artisan bread and sliced bread (V D G)
- Selections of spread, jam and condiments

SWEET BREAKFAST

- Classic Belgian waffle (V D G)
- Buttermilk pancake (V D G)
- Served with assorted condiments

HOT BREAKFAST

- Organic oat meal porridge (V D G)
- Chicken and beef sausage
- Hash brown potato (V)
- Veal bacon
- Sautéed Mushroom (V)
- Baked tomato (V)
- Baked bean (V)
- Provençal vegetables (V)
- Boiled egg (V)
- Scrambled egg (V D)

BD 11.000 per person

Breakfast Buffet 2

COLD BREAKFAST

- Assorted breakfast cold cut
- Assorted laban and yoghurt with fruit compote (V D)
- Chef's selections of Oriental cheese (V D)
- Assorted salad bar with dressing, olives and pickles (V D)
- Sliced seasonal fruit and whole fruit (V)

COLD MEZZEH

- Hummus (V) | Moutabal (V D) | Muhammara (V N G) | Shanklish (V D)
- Loubieh bil zeit (V) | Labneh Phoenician (V D)

MORNING BAKERY

- Assorted manakish and saj bread (V D G)
- Freshly baked croissant, Danish pastry and morning bakery (V N D G)
- Assorted bread roll, artisan bread and sliced bread (V D G)
- Selections of spread, jam and condiments

HOT BREAKFAST

- Assorted Arabic pastry, fatayer and kibbeh (N G)
- Baked shakshouka with spicy tomato sauce (V)
- Balaleet with saffron and honey (V D G)
- Grilled halloumi with pomegranate dressing (V D)
- Sawdeh, chicken liver in pomegranate molasses
- Falafel with tahini sauce (V)
- Foul medames with condiments (V)
- Chickpea curry (V)

BD 9.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

Breakfast Buffet 3

COLD BREAKFAST

- Assorted breakfast cold cut
- Smoked salmon with caper, cream cheese and bagel (D G)
- Assorted yoghurt and muesli with fruit compote (V N D G)
- Chef's selections of breakfast cheese (V D)
- Assorted salad bar with dressing and pickles (V D)
- Sliced seasonal fruit and whole fruit (V)
- Cereal station with selections of milk (V N D G)

COLD MEZZEH

- Hummus (V) | Moutabal (V D) | Muhammara (V N G) | Shanklish (V D)
- Loubieh bil zeit (V) | Labneh Phoenician (V D)

MORNING BAKERY

- Freshly baked croissant, Danish pastry and morning bakery (V N D G)
- Assorted bread roll, artisan bread and sliced bread (V D G)
- Selections of spread, jam and condiments

SWEET BREAKFAST

- Classic Belgian waffle (V D G)
- Buttermilk pancake (V D G)
- Served with assorted condiments

EGG STATION

- Live egg station with selected fine ingredients (V D)

HOT BREAKFAST

- Organic oat meal porridge (V D G)
- Chicken and beef sausage
- Hash brown potato (V)
- Veal bacon
- Sautéed Mushroom (V)
- Baked tomato (V)
- Baked bean (V)
- Provençal vegetables (V)
- Boiled egg (V)
- Scrambled egg (V D)

ARABIC BREAKFAST

- Baked shakshouka with spicy tomato sauce (V)
- Grilled halloumi with pomegranate dressing (V D)
- Falafel with tahini sauce (V)
- Foul medames with condiments (V)

BREAKFAST SPECIALTY

- Paratha bread (V D G)
- Vegetable kurma (V N)
- Upma (V)
- Chicken shu mai (G)
- Stir-fried vegetable noodle (G)

BD 13.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT



Working Lunch Menus

Banquet Working Lunch Menu 1

APPETIZER AND SALAD

- Bread selection with crackers and chutney (V D G)
- Assorted salad bar with dressing and pickles (V D)
- Selection of mini cold mezzeh (V D G)
- Avocado, cheddar, tomato and peppered mayonnaise wraps (V D G)
- Smoked beef with Dijon mustard and sweet relish tapas (G)
- Chicken fajitas, sweet pepper and guacamole rolls (G)
- Sun-blushed tomato, shaved Parmesan, rocca and basil dressing (V D)

SOUP

- Leek and potato soup (V D)

HOT DISH

- Beef lasagne, mozzarella cheese (D G)
- Pressed chicken panini, onion jam (G)
- Seafood nasi goreng (N G)
- Mini manakish, cheese and zaatar (D G)
- Vegetable enchilada, Parmesan-cruste (V D G)

SWEET

- Fresh fruit salad (V)
- Blueberry cheesecake (V D G)
- Chocolate raspberry tart (V D G)
- Exotic baked yoghurt (V D)
- Chocolate and mint pana cotta (V D)
- Mango and berry cake (V D G)
- Assorted Arabic sweet (V N D G)

BD 8.000 per person

Banquet Working Lunch Menu 2

APPETIZER AND SALAD

- Bread selection with crackers and chutney (V D G)
- Assorted salad bar with dressing and pickles (V D)
- Selection of mini cold mezzeh (V D G)
- Smoked salmon in pretzel bread (G)
- Fried falafel, tabouleh and hummus rolls (V D G)
- Thai beef and vegetable salad
- Chicken Caesar salad, olive crouton (D G)
- Baby mozzarella Caprese, basil leaves (V D)

SOUP

- Cream of mushroom (V D G)

HOT DISH

- Baked beef ragout in puff pastry (D G)
- Braised duck quesadilla, hoisin sauce (D G)
- Mini fish and chips, tartar sauce (G)
- Date stuffed baby chicken, broad beans, mushroom jus (D)
- Baked 4 cheese cannelloni (V D G)

SWEET

- Fresh fruit salad (V)
- Mango mousse dome (V D G)
- Green tea brulee (V D)
- Caramel zucotto (V D G)
- Carrot pana cotta (V D G)
- Tropezienne (V D G)
- Chocolate and banana tart (V D G)

BD 10.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

Banquet Working Lunch Menu 3

APPETIZER AND SALAD

- Bread selection with crackers and chutney (V D G)
- Assorted salad bar with dressing and pickles (V D)
- Selection of mini cold mezzeh (V D G)
- Roasted eggplant and zucchini with ricotta
- pesto wraps (V N D G)
- Chicken, avocado and tomato mayonnaise tapas (G)
- Smoked salmon, cream cheese and rocket rolls (D G)
- Shrimp and pineapple in sweet chili dressing
- Baked Portobello mushroom salad, Parmesan lollipops (V D)
- Beef strips, Pommery mustard and heart of Romaine

SOUP

- Seafood soup "Caciucco" (D)

HOT DISH

- Carved beef brisket, Yorkshire pudding, pan jus (D G)
- Kafir lime scented Thai chicken, hirata bun (G)
- Seafood yaki udon (G)
- Fritto misto, deep-fried seafood (G)
- Baked pumpkin and camembert tart (V D G)
- Pizza margherita (V D G)

SWEET

- Fresh fruit platter (V)
- Violet cheesecake on granola bar (V N D)
- Chocolate intense tart (V D G)
- Mocha crème brulee (V D)
- Mango bavaois (V D G)
- Lychee pana cotta (V D)
- Cream Catalan (V D)
- Double chocolate cake (V N D G)
- Assorted Arabic sweet (V N D G)

BD 12.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

International Buffet Menus



International Buffet 1

APPETIZER & SALAD

- Bread selection with crackers and chutney (V D G)
- Chicken Caesar salad, young romaine lettuce and herb crouton (D G)
- Sumac cured salmon gravelax, grilled endive and sweet corn salsa
- Thai beef salad in kafir lime dressing with golden fried tofu
- Seafood salad with broccoli, olives and lime dressing, roasted pine nuts (N)
- Greek salad, crunchy cucumber and bell pepper with feta cheese (V D)
- Waldorf salad, crunchy apple, celery and walnut (V N)
- Assorted salad bar with dressing and pickles

MEZZEH

- Tabouleh with extra virgin olive oil (V G)
- Moutabal and pomegranate molasses (V D)
- Fattoush with crispy vegetables and sumac dressing (V G)
- Hummus, flavoured with tahina and lemon juice (V)

SOUP

- Lentil soup, crouton and lemon (V D G)

MAIN COURSE

- Beef loin stroganoff, topped with pickles and bell pepper (D G)
- Grilled chicken with lentil and mushroom ragout (D G)
- Pan-fried hammour, zucchini and tarragon butter sauce (D)
- Slow-roasted lamb leg with oriental rice (N D)
- Penne with mushroom sauce, gratinated with mozzarella (V D G)
- Stir-fried vegetable with green curry sauce (V D)
- Potato Lyonnaise (V D)
- Steamed white rice (V)

DESSERT

- Chocolate and almond cake (V N D G)
- New York cheesecake (V D G)
- Carrot panna cotta (V D G)
- White chocolate marquise (V D G)
- Espresso crème brulee (V D)
- Linzer torte (V N D G)
- Chocolate nutty fudge (V N D G)
- Assorted sliced fresh fruits (V)
- Um Ali (V N D G)

BD 14.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

International Buffet 2

APPETIZER & SALAD

- Bread selection with crackers and chutney (V D G)
- Smoked Atlantic salmon, horseradish cream and buttered pumpernickel (D G)
- Beef bresaola, cantaloupe melon and pineapple salsa
- Sesame crusted tuna, baby leek salad with chili mayonnaise
- Cajun chicken salad with apple, grape and pickled fennel
- Pickled Portobello mushroom, Japanese potato salad and raisin
- Spicy turkey salami, penne pasta, basil pesto and pine nuts (N G)
- Assorted salad bar with dressing and pickles

SELECTIONS OF COLD MEZZEH

- Tabouleh with extra virgin olive oil (V G)
- Moutabal and pomegranate molasses (V D)
- Fattoush with crispy vegetables and sumac dressing (V G)
- Hummus flavoured with tahina and lemon juice (V)
- Fried vegetable with tahini (V M)

SOUP

- Cream of mushroom, herb crouton (V D G)

HOT MEZZEH

- Assorted Arabic paste, spinach fatayer, fried kibbeh, cheese rakakat (N D G)

MAIN COURSE

- Roasted leg of lamb, new potato and rosemary sauce (D)
- Butter chicken in rich tomato curry with yoghurt (N D)
- Beef ragout with baked polenta (D G)
- Grilled salmon, stir-fried bell pepper, Thai red curry sauce (D)
- Fish sayadieh, cumin lemon gravy (N D)
- Vegetable lasagna (V D G)
- Potato harra, coriander and lime jus (V)
- Biryani rice (N D)

DESSERT

- Apple crème brulee (V D)
- Pistachio dobos torte (V N D G)
- Exotic baked yoghurt (V D)
- White chocolate brownie (V N D G)
- New York cheesecake (V D G)
- Green tea tiramisu (V D G)
- Baked date pudding (V D G)
- Assorted sliced fresh fruits (V)
- Mixed baklava (V N D G)
- Um Ali (V N D G)

BD 16.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

International Buffet 3

APPETIZER & SALAD

- Bread selection with crackers and chutney (V D G)
- Caramelized duck breast, fig chutney, baked apple
- Baked Norwegian salmon rilette, salmon caviar and garlic Focaccia (D G)
- Grilled shrimp and calamari in tamarind dressing, green papaya salad (N)
- Grilled beef tataki, green asparagus and coriander salsa (G)
- Cajun chicken salad with apple, grape and pickled fennel
- German potato salad with Cumberland sausage and crispy beef bacon
- Arugula and pear salad with gorgonzola cheese (V D)
- Assorted salad bar with dressing and pickles

SELECTIONS OF COLD MEZZEH

Tabouleh with extra virgin olive oil (V G)

- Moutabal and pomegranate molasses (V D)
- Fattoush with crispy vegetables and sumac dressing (V G)
- Hummus, flavoured with tahina and lemon juice (V)
- Moutabal beetroot with walnut and mint (V N D)
- Vine leaves, stuffed with rice (V)

SOUP

- Mussel and seafood chowder with garlic focaccia (D G)

HOT MEZZEH

- Fried pakora, chicken samosa, vegetable samosa (G)

MAIN COURSE

- Roasted beef loin, vegetable ratatouille and thyme jus (D G)
- Chicken vindaloo flavoured with chili and garlic
- Seafood thermidor, Parmesan crackers (D G)
- Oriental mixed grill, lamb kebab, shish tawouk and kofta (G)
- Gratinated potato dauphinoise (V D)
- Penne Alfredo, forest mushroom cream (V D G)
- Baked root vegetables, rubbed with oregano (V D)
- Steamed white rice (V)

CARVING

- Slow roasted leg of lamb, mint sauce, baby potatoes (D)

DESSERT

- Coconut panna cotta, mango compote (V D)
- Strawberry mille feuille (V D G)
- Plum flan (V D G)
- Flourless chocolate cake (V D)
- Blue berry cheesecake (V D G)
- Cappuccino mousse (V D)
- Lemon meringue tart (V D G)
- Apple and rhubarb crumble (V D G)
- Assorted sliced fresh fruits (V)
- Selection of Oriental dessert (V N D G)

BD 17.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

International Buffet 4 (BBQ)

APPETIZER & SALAD

- Bread selection with crackers and chutney (V D G)
- Grilled shrimp and calamari in tamarind dressing, green mango salad (N)
- Vietnamese noodle salad, grilled seafood
- Mussel remoulade with fresh tarragon and heart of palm
- Thai beef salad in kafir lime dressing with golden fried tofu
- Beef bresaola, cantaloupe melon and spicy pineapple salsa
- Chicken Caesar salad, young romaine lettuce and anchovy dressing (D G)
- Mini bell pepper, goat cheese mousse (V D)
- Arugula and pear salad with gorgonzola cheese (V D)
- Waldorf salad, crunchy apple, celery and walnut (V N D)
- Fresh salad bar with dressing and croutons (V D G)

MEZZEH

- Tabouleh with extra virgin olive oil (V G)
- Moutabal and pomegranate molasses (V D)
- Fattoush with crispy vegetables and sumac dressing (V G)
- Hummus flavoured with tahina and lemon juice (V)
- Fried vegetable with tahina (V N)

BBQ GRILL

- Gulf prawn, salmon and hammour on the ice
- USA beef short ribs
- Australian beef minute steak
- New Zealand lamb cho
- Italian baby chicken "Diavola"
- Oriental mixed grill

HOT STATION

- Mini Angus burger (D G)
- Chicken quesadilla (D G)

MINI HOT BUFFET

- Jacket potato (V D)
- Potato dauphinoise (V D)
- Grilled corn on the cob (V D)
- Sautéed Asparagus (V)
- Baked root vegetables (V)

DESSERT BUFFET

- Chocolate crème brulee (V D)
- Baked pear tart (V N D G)
- Mini black forest (V D G)
- New York cheesecake (V D G)
- Strawberry mille feuille (V D G)
- Apple and rhubarb crumble (V N D G)
- Flourless chocolate cake (V N D)
- Spiced mango delice (V D G)
- Dacquoise Noisette (V N D G)

MARSHMALLOW BBQ

- BBQ marshmallow and selection of sauces (V N D G)

ICE CREAM BAR

- Selection of ice cream, sauces and topping (V N D G)

BD 19.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

International Buffet 5 (Italian)

ANTIPASTI

- Caviale con Tartar di Tonno
Caviar with tuna tartar, basil and fennel
- Antipasto Misto
Selection of beef, chicken cold cuts with grilled vegetables, pickle and mustard
- Bresaola
Air-dried beef loin with rocket leaves and extra virgin olive oil
- Insalata Ricca (V N D)
Arugula and Watercress, Gorgonzola, Asparagus, Toasted Walnuts, Pear, Vinaigrette
- Mozzarella (V D)
Fresh mozzarella with tomatoes and basil
- Insalata di Rucola (V D)
Rocket and balsamic onion salad, smoked scarozza cheese and red vinegar dressing
- Olive (V)
Selection of stuffed green olives in extra virgin olive oil
- Calamari
Grilled baby calamari with grilled vegetables and lemon dressing
- Selection of Salad Bar, Dressing and Bread (V D G)

ZUPPE

- Minestrone Toscano (V G)
Minestrone vegetable soup with basil crouton

SECONDI PIATTI

- Filetto di Manzo con Funghi Misti (D)
Grilled beef tenderloin, wild mushroom sauce
- Pollo Marinato al Limone
Grilled spring chicken marinated with herbs, white beans and sausage ragout
- Branzino (D G)
Pan-seared Mediterranean sea bass, mussel, purple potato and saffron cream
- Petto d'Anatra (D)
Pan-fried duck breast, cauliflower puree, berry compote, raspberry jus
- Cacciucco alla Livornese
Tuscan seafood stew with calamari, baby octopus, prawn, clam and sea bass
- Carre d'Agnello (D G)
Herb crusted lamb rack, roasted eggplant, herbed tomato, salsa verde
- Sicilian Caponata (V N)
Eggplant and tomato ragout with raisin, capers and pine nuts

- Patate (V)
Roasted with rosemary and garlic
- Cannelloni Ai Quattro Formaggi (V D G)
Light pink sauce

LIVE STATION

- Pasta and risotto (D)
With a wide selection of seafood and vegetables

DOLCI

- Torta al Cioccolato (V D)
Flourless chocolate tart glazed with lime and mango
- Crema Catalana (V D)
Catalan cream, mix berries
- Tiramisu (V N D G)
Rich mascarpone cream cheese with espresso flavored Italian biscotti
- Panna Cotta (V D)
Honey flavored, ginger and rhubarb compote
- Sicilian Cheesecake (V D G)
Ricotta cheesecake, strawberry salad
- Insalata Di Frutta Fresca (V)
Fresh fruit salad

- Fontana Di Cioccolato (D N)
Chocolate fountain with seasonal fruit and marshmallow
- Formaggio (V N D G)
Selection of fine Italian cheese station

BD 19.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

International Buffet 6 (Seafood)

SUSHI STATION

- Live sushi and sashimi station with condiments

APPETIZER & SALAD

- Bread selection with crackers and chutney (V D G)
- Pan-fried crab cake salad (D G)
- Seared cuttlefish and rocket oil
- Grilled shrimp and calamari in tamarind dressing, green papaya salad (N)
- Tuna tartar with avocado mousse
- Smoked Atlantic salmon, horseradish cream and buttered pumpernickel (D G)
- Smoked chicken, green asparagus, honey mustard glaze
- Thai beef salad in kafir lime dressing with golden fried tofu
- Herbal goat cheese, grilled vegetables and Verjuice dressing (V D)
- Green asparagus and parmesan lollipops (V D)
- Baked Portobello with oregano and olive oil (V)
- Fried artichoke salad with garlic flake (V)

COLD MEZZEH

- Tabouleh with extra virgin olive oil (V G)
- Moutabal and pomegranate molasses (V D)
- Fattoush with crispy vegetables and sumac dressing (V G)
- Hummus flavoured with tahina and lemon juice (V)

SOUP

- Lobster bisque, garlic focaccia crouton (D G)

MAIN COURSE

- Fried Oriental fish "Sultan Ibrahim, Lady finger, whitebait" (G)
- Pan-fried salmon fillet, Brussels sprout and olive sauce
- Sweet and sour shrimp with pineapple (G)
- Pan-fried sea bass, bouillabaisse sauce (D)
- Spinach and ricotta cannelloni (V D G)

- Butter chicken, rich tomato gravy (D)
- Slow roasted lamb leg with mushrooms sauce and roast broccoli
- Beef loin stroganoff, topped with bell pepper (D G)
- Potato dauphinois (V D)
- Roasted roots vegetables (V)

SEAFOOD GRILL

- Gulf shrimp, salmon, hammour
- Catch of the day

PASTA STATION

- Live pasta station with selection of seafood and sauce (D G)

DESSERT

- Paris brest (V D G)
- Strawberry Charlotte (V D G)
- Flourless chocolate cake (V N D)
- New York cheesecake (V D G)
- Sopa tropicana (V)
- Carrot panna cotta (V D G)
- Milk chocolate passion (V D)
- Mille-feuille (V D G)
- Chocolate raspberry tart (V D G)
- Espresso crème brulee (V D)
- Assorted sliced fresh fruits (V)
- Assorted Oriental sweet (V N D G)
- Baked chocolate pudding (V D G)
- Apple strudel (V D G)

ICE CREAM BAR

- Selection of ice cream, sauces and topping (V N D G)

BD 24.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

International Buffet 7 (Asian)

SUSHI STATION

- Live sushi station with condiments

APPETIZER & SALAD

- Bread selection with crackers and chutney (V D G)
- Chicken Gado-gado, Indonesian salad with peanut sauce (N G)
- Thai beef salad in kafir lime dressing with golden fried tofu
- Green papaya salad, lime chili dressing (N)
- Seafood glass noodle salad in spiced chili dressing
- Pomelo salad with carrot and cashew nut (N)
- Spiced chicken salad on iceberg lettuce
- Baked teriyaki salmon with chili clam (G)
- Assorted salad bar with dressing and pickles

COLD MEZZEH

- Tabouleh with extra virgin olive oil (V G)
- Moutabal and pomegranate molasses (V D)
- Fattoush with crispy vegetables and sumac dressing (V G)
- Hummus flavoured with tahina and lemon juice (V)
- Vine leaves, pomegranate molasses (V)

SOUP

- Shrimp Tom Yum (D G N)

MAIN COURSE

- Vegetable spring roll and shrimp money bag (G)
- Thai curry shrimp with baby eggplant
- Kung Pao chicken (N G)
- Indonesian beef rendang in rich coconut chili gravy
- Baked Hammour in banana leaves, curry sauce
- Mushroom sweet and sour (V G)
- Stir-fried vegetable with oyster sauce
- Chicken yaki udon noodle (G)
- Vegetable fried rice (V)

LIVE STATION

- Laksa noodle station (D G)
- Served with selection of noodle and condiments

DESSERT

- Fruit tart on crispy puff pastry (V D G)
- Coconut rice pudding with mango salad (V)
- Tapioca pudding (V D)
- Flourless chocolate cake (V D)
- Green tea tiramisu (V D G)
- Azuki bean pancake (V D G)
- Lychee panna cotta (V D)
- Bread and butter pudding (V D G)
- Selection of oriental dessert (V N D G)
- Tropical fruit platter (V)

BD 19.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

Buffet Live Station Menu

Additional Stations will be charged at the below prices per person

- Quzi (by set)
Slow roasted whole lamb on saffron rice BD 170.000 per set

- Shawarma (min 50 pax)
Live chicken shawarma BD 2.200 per person
Live beef Shawarma BD 3.000 per person

- Falafel Station (min 30 pax)
Live falafel station BD 2.000 per person

- Pasta Station (min 30 pax)
Live pasta station with selection of sauce BD 3.000 per person

- Sushi Station (min 50 pax)
Selection of sushi maki BD 4.500 per person
Served with assorted condiments

- Seafood Cocktail Bar (min 30 pax)
Live seafood cocktail station BD 3.500 per person
Mixing all seafood as your choice as cocktail bar

- Cheese Buffet (min 40 pax)
Selection of fine cheese display BD 3.000 per person
Served with chutney nuts, crackers and artisan bread selections

- Carving Station (min 30 pax)
Beef tenderloin BD 4.000 per person
Roasted leg of lamb BD 3.000 per person
Roasted turkey BD 2.500 per person
Served with accomplishment and chef's choice of sauce

- Ice Cream Bar (min 40 pax)
Vanilla, Chocolate and Strawberry Ice cream BD 2.500 per person
Served with selection of sauce

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten
All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT



Arabic Banquet Buffet Menus

Madjool Menu

SALAD & MEZZEH

- Hummus, flavoured with tahina and lemon juice (V)
- Tabouleh with extra virgin olive oil (V G)
- Moutabal and pomegranate molasses (V D)
- Fattoush, crispy vegetables and sumac dressing (V G)
- Beetroot moutabal with walnut and mint (V N D)
- Rocca salad with thyme and akawi cheese (V D)
- Fried vegetable with tahini (V N)
- Mouhamara with olives and grated halloumi cheese (V N D G)
- Loubieh bil zeit, green beans cold stew (V)
- Vine leaves with rice and tomato in lemon and olive oil (V)

CONDIMENT

- Assorted selection of Oriental cheeses (V D)
- Pickles and bread with nuts and condiments (V N D G)

SOUP

- Lentil soup with lemon wedges and crouton (V D G)

MAIN COURSE

- Mixed Oriental pastry “kebbeh, sambousek, fatayer and rakakat” (V N D G)
- Mixed grill “lamb kofta, beef tikka, shish taouk” (G)
- Fish harra with tahini sauce (N)
- Lamb leg with Oriental rice (N G)
- Chicken biryani rice (N D)
- Béchamel pasta (V G D)
- Potato harra with coriander and garlic (V)
- Sautéed vegetables with tomato, onion and lemon juice (V D)
- Almond and zarachk rice (V N D)

DESSERT

- Sliced fruit platter (V)
- Mixed baklawa (V N D G)
- Aish al saraya with roasted nuts (V N D G)
- Halawa bil jibn (V N D G)
- Ward al sham (V N D G)
- Burma pistachio (V N D G)
- Mahmoul pistachio and dates (V N D)
- Mouhalabia kamardeen (V N D)
- Coconut burfi (V)
- Sfouf (V N D G)
- Um ali (V N D G)

BD 13.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

Kholas Menu

SALAD & MEZZEH

- Hummus, flavoured with tahina and lemon juice (V)
- Tabouleh with extra virgin olive oil (V G)
- Moutabbal ajamy with fried eggplant, walnut and molasses (V N D)
- Fattoush, crispy vegetables and sumac dressing (V G)
- Beetroot moutabal with walnut and mint (V N)
- Rocca salad with thyme and akawi cheese (V D)
- Fried vegetable with tahini (V N)
- Mouhamara with olives and grated halloumi cheese (V N D G)
- Loubieh bil zeit, green beans cold stew (V)
- Vine leaves with rice and tomato in lemon and olive oil (V)
- Labneh with garlic and mint (V D)
- Cured goat chanklish, onion, tomato and parsley (V D)

CONDIMENT

- Assorted selection of Oriental cheeses (V D)
- Pickles and bread with nuts and condiments (V N D G)

SOUP

- Lentil soup with lemon wedges and crouton (V D G)

MAIN COURSE

- Mixed Oriental pastry “kebbeh, sambousek, fatayer and rakakat” (V N D G)
- Sautéed spicy lamb sausages “makanek” with Oriental spices and lime (N)
- Mixed grill “lamb kofta, beef tikka, shish taouk” (G)
- Chicken biryani rice (N D)
- Vegetable lasagna (V D G)
- Fish sayadieh with baked hammour (N)
- Jordanian mansaf (N D G)
- Date marinated quail on freekeh (N D G)
- Potato harra with coriander and garlic (V)
- Vegetable salona (V)

DESSERT

- Sliced fruit platter (V)
- Mixed baklawa (V N D G)
- Aish al saraya with roasted nuts (V N D G)
- Halawa bil jibn (V N D G)
- Ward al sham (V N D G)
- Burma pistachio (V N D G)
- Mahmoul pistachio and dates (V N D)
- Mouhalabia kamardeen (V N D)
- Coconut burfi (V N D G)
- Sfouf (V D G)
- Zanoood al sit (V N D G)
- Um ali (V N D G)
- Kunafa (V N D G)

BD 15.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

Sagai Menu

SALAD & MEZZEH

- Hummus, flavoured with tahina and lemon juice (V)
- Tabouleh with extra virgin olive oil (V G)
- Moutabbal ajamy with fried eggplant, walnut and molasses (V N D)
- Fattoush, crispy vegetables and sumac dressing (V G)
- Raheb salad with pomegranate molasses (V)
- Fried vegetable with tahini (V N)
- Mouhamara with olives and grated halloumi cheese (V N D G)
- Loubieh bil zeit, green beans cold stew (V)
- Vine leaves with rice and tomato in lemon and olive oil (V)
- Labneh with garlic and mint (V D)
- Baked hammour Lebanese style, cumin flavored tomato salsa, pine seeds (N)
- Cured goat chanklish, onion, tomato and parsley (V D)
- Air dried spicy beef basterma, tomato and garlic

CONDIMENT

- Assorted selection of Oriental cheeses (V D)
- Pickles and bread with nuts and condiments (V N D G)

SOUP

- Lentil soup with lemon wedges and crouton (V D G)
- Chicken and vermicelli soup with crouton (D G)

MAIN COURSE

- Mixed Oriental pastry “kebbeh, sambousek, fatayer and rakakat” (V N D G)
- Fried Oriental fish “Sultan Ibrahim, lady finger, whitebait” (G)
- Mixed grill “lamb kofta, beef tikka, shish taouk” (G)
- Chicken biryani rice (N D)
- Shrimp and lobster Mac ‘n’ Cheese (D G)
- Oven-baked chicken shawarma, garlic sauce (D G)
- Potato harra with coriander and garlic (V)
- Vegetable salona (V)
- Moroccan vegetable couscous and prune compote (V D G)
- Cumin rice (V D)

CARVING STATION

- Roasted leg of lamb, Oriental spices (N D)

DESSERT

- Sliced fruit platter (V)
- Mixed baklawa (V N D G)
- Aish al saraya with roasted nuts (V N D G)
- Halawa bil jibn (V N D G)
- Ward al sham (V N D G)
- Burma pistachio (V N D G)
- Mahmoul pistachio and dates (V N D G)
- Mouhalabia kamardeen (V N D)
- Coconut burfi (V N D G)
- Basbousa (V N D G)
- Um ali (V N D G)
- Chocolate and fig pudding (V N D)
- Selection of French dessert (V N D G)

BD 17.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

A top-down view of various Indian spices and herbs. Several wooden spoons are arranged in a row, each containing a different spice: a bright red powder, a green herb powder, a yellowish-brown powder, a dark red chili powder, a green herb powder, a brown powder, and a mix of dried flowers and seeds. Scattered around the spoons are whole spices including star anise, cinnamon sticks, red chilies, cardamom pods, and cumin seeds. The background is a dark, textured surface.

Indian Banquet Buffet Menu

Indian Buffet Menu 1 (Vegetarian)

Appetizers & Salads

- Bread selection with crackers and chutney (V D G)
- Aloo chat, potato salad with chat masala (V)
- Salad shabnam with paneer, beansprout and chili (V D)
- Kachumber salad with tomato, cucumber and coriander (V)
- Indian spicy cauliflower salad (V)
- Baigonka bartha, eggplant, tomato and garlic with mustard oil (V)
- Indian carrot salad with raisin and mango chutney (V)
- Lalsalgom salad, grated beetroot, coriander and green chili (V)
- Boondi raita (V D) | Mint chutney | Mango chutney
- Masala papadum roasted (V G)
- Assorted salad bar with Indian dressing and pickles (V)

Selections of cold mezzeh

- Tabouleh with extra virgin olive oil (V G)
- Fattoush with crispy vegetables and sumac dressing (V G)
- Hummus, flavoured with tahina and lemon juice (V)

Soup

- Sabzi, cream of vegetable soup (V D)

Main Courses

- Palak paneer, Indian cheese in light spinach gravy (V D)
- Vegetable jalfrezi in curry sauce (V D)
- Chana masala, black chickpeas curry (V D)
- Aloo dum kashmiri, Indian potato stew (V D)
- Daal makhni, lentil stew (V D)
- Malai kofta, vegetable balls in thick gravy (V D)
- Vegetable biryani rice (V N D)
- Assorted Indian bread (V D G)

Dessert

- Sweet chat masala fruit salad (V)
- Ras malai in saffron flavoured milk syrup (V N D)
- Ladoo, saffron flavoured rava sooji balls (V D G)
- Goulab jaman, fried gram pastry and heavy sugar syrup (V N D G)
- Jelabbi, coloured fried dough dipped in sugar syrup (V G)
- Saboodana ki kheer with cashew nut and raisin with milk (V N D)
- Um ali (V N D G)

BD 10.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

Indian Buffet Menu 2

Appetizers & Salads

- Bread selection with crackers and chutney (V D G)
- Chicken chat, Indian grilled chicken salad
- Chopatti salad, chick peas and chat masala (V G)
- Aloo chat, potato salad with chat masala (V)
- Salad shabnam with paneer, beansprout and chili (V D)
- Kachumber salad with tomato, cucumber and coriander (V)
- Indian spicy cauliflower salad (V)
- Baigonka bartha, eggplant, tomato and garlic with mustard oil (V)
- Indian carrot salad with raisin and mango chutney (V)
- Lalsalgom salad, grated beetroot, coriander and green chili (V)
- Boondi raita (V D) | Mint chutney | Mango chutney
- Masala papadum roasted (V G)
- Assorted salad bar with Indian dressing and pickles (V)

Selections of cold mezzeh

- Tabouleh with extra virgin olive oil (V G)
- Fattoush with crispy vegetables and sumac dressing (V G)
- Hummus, flavoured with tahina and lemon juice (V)

Soup

- Cream of tomato with toasted almond flake (V N D)

Main Courses

- Slow cooked lamb roghanjosh (D)
- Butter chicken in rich tomato curry with yoghurt (D)
- Goan fish curry, hammour with masala curry
- Palak paneer, Indian cheese in light spinach gravy (V D)
- Aloo gobi, potato and cauliflower curry (V)
- Biryani rice (V N D)
- Daal fry, Indian lentil curry (V D)
- Assorted Indian bread (V D G)

Dessert

- Sweet chat masala fruit salad (V)
- Badam halawa with almond (V N D)
- Mixed burfi, Indian milk slices (V N D)
- Ras gula, Indian cheese in sugar syrup (V D)
- Ras malai in saffron flavoured milk syrup (V N D)
- Goulab jaman, fried gram pastry and heavy sugar syrup (V N D G)
- Jelabbi, coloured fried dough dipped in sugar syrup (V G)
- Um ali (V N D G)
- Assorted French pastry (V N D G)

BD 13.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

Indian Buffet Menu 3

Appetizers & Salads

- Bread selection with crackers and chutney (V D G)
- Honey cured chicken Caesar salad, young romaine lettuce and herb crouton (G)
- Tuna Nicoise salad with new potatoes and French beans
- Chopatti salad, chick peas and chat masala (V G)
- Dhai kakkidi, cucumber, yoghurt, coriander and raisin (V D)
- Aloo chat, potato salad with chat masala (V)
- Kachumber salad with tomato, cucumber and coriander (V)
- Indian spicy cauliflower salad (V)
- Baigonka bartha, eggplant, tomato and garlic with mustard oil (V)
- Indian carrot salad with raisin and mango chutney (V)
- Lalsalgom salad, grated beetroot, coriander and green chili (V)
- Dhai wadda, Indian dumpling in yoghurt and cumin (V D)
- Boondi raita (V D) | Mint chutney | Mango chutney
- Masala papadum roasted (V G)
- Assorted salad bar with Indian dressing and pickles (V)

Selections of cold mezzeh

- Moutabal and pomegranate molasses (V D)
- Fattoush with crispy vegetables and sumac dressing (V G)
- Hummus flavoured with tahina and lemon juice (V)

Soup

- Mulligatawny, curried lentil soup (V D G)

Main Courses

- Vegetable pacora (V G)
- Slow cooked lamb vindaloo
- Chicken tikka masala in spicy sauce (D)
- Kadai fish with hammour (D)

- Paneer tikka masala (V D)
- Chana masala, black chickpeas curry (V D)
- Aloo gobi, potato and cauliflower curry (V)
- Briyani rice (N D)
- Daal makhni, lentil stew (V D)
- Assorted Indian bread (V D G)

Dessert

- Sliced seasonal fruit (V)
- Badam halawa with almond (V N D)
- Mixed burfi, Indian milk slices (V N D)
- Ras gula, Indian cheese in sugar syrup (V D)
- Ras malai in saffron flavoured milk syrup (V N D)
- Goulab jaman, fried gram pastry and heavy sugar syrup (V N D G)
- Jelabbi, coloured fried dough dipped in sugar syrup (V G)
- Saboodana ki kheer with cashew nut and raisin with milk (V N D)
- Um ali (V N D G)
- Assorted French pastry (V N D G)

BD 15.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

A close-up photograph of a white plate filled with several different types of canapés. The canapés are arranged in a slightly overlapping manner. Some are topped with bright orange salmon roe, others with dark brown caviar, and some with pink salmon slices. There are also canapés with shrimp and green onions, and others with a creamy spread and small green garnishes. The background is softly blurred, showing more of the plate and the lighting is bright and even.

Canape Menus

Canapé Menu

CANAPÉ MENU 1

Nibbling on Tables

- Assorted nuts (N)
- Marinated olives

Cold Canapé

- Goat cheese cream, beetroot jelly, balsamic pearl (V D)
- Crepe of smoked salmon, rocket and caper (D G)
- Smoked chicken, asparagus and brioche (D G)
- Air-dried beef bresaola, crispy grissini (G)

Hot Canapé

- Mushroom aranchini (V G)
- Mini chicken shawarma sandwich, garlic sauce (D G)
- Beef brisket burger, fried onion, tomato and BBQ sauce (D G)
- Thai fish cake, kaffir lime, lemongrass and cashew (N D G)

Sweet Canapé

- Mini chocolate and almond cake (V N D G)
- Mini New York cheesecake (V D G)
- Espresso crème brulee (V D)
- Lemon meringue tart (V D G)

BD 12.000 per person for pass around

BD 14.000 per person for buffet

CANAPÉ MENU 2

Nibbling on Tables

- Assorted nuts (N)
- Marinated olives

Cold Canapé

- Mini hummus tartlet, glazed chick pea (V G)
- Bufalina, grilled country bread, tomato and basil (V D G)
- Sesame crusted tuna loin, avocado and mango tartar
- Angus beef tartare, mustard, onion, celery and tarragon (G)
- Spicy chicken on endive, crispy vermicelli

Hot Canapé

- Mini Portobello burger, jalapeno, cheese and guacamole (V D G)
- Prawn taco, cucumber and avocado (D G)
- Mini chicken quesadilla (G)
- Mini lamb kofta, aubergine wrap
- Slow roasted Angus beef short-rib, Yorkshire pudding (D G)

Sweet Canapé

- Mini red velvet cake (V D G)
- Opera cake (V N D G)
- White chocolate brownie (V N D G)
- Lemon meringue tart (V D G)
- Spiced mango delice (V D G)

BD 14.000 per person for pass around

BD 16.000 per person for buffet

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

Canapé Menu

CANAPÉ MENU 3

•

Nibbling on Tables

- Assorted nuts (N)
- Marinated olives

Cold Canapé

- Mini barley salad, root vegetables sweet and sour, almond and goat cheese (V N D)
- Cream of asparagus shooter, truffle essence (V D G)
- Tuna and chive tartar, toasted Focaccia (G)
- Smoked Atlantic salmon, pickled fennel and olive crumb (D)
- Foie gras torchon, toasted broche, pickled grape (D G)
- Beef bresaola dumpling, radicchio and ricotta stuffing with walnut (D N)

Hot Canapé

- Fried camembert, mango chutney (V D G)
- Mini vegetable quiche tartlet with onion marmalade (V D G)
- Prawn Pil Pil on Ciabatta, cooked with chili, garlic and paprika (D G)
- Shish tawouk skewers (D)
- BBQ beef brisket, comte cheese, gherkin and crostini (D G)
- Lamb Kofta In mini pita bread, parsley salad, hummus and potato harra (G)

Sweet Canapé

- Mini black forest cake (V D G)
- Mini red velvet cake (V D G)
- Tiramisu (V D G)
- Salted caramel brownie (V N D G)
- Carrot panna cotta (V D G)
- Berries tart (V D G)

BD 16.000 per person for pass around

BD 18.000 per person for buffet

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT



Office Tea break Menu

Office Tea break Menu

MENU 1

Cold

- Smoked salmon croissant, rocket, cream cheese
- and caper (D G)
- Spicy chicken sandwich, black olive pesto and endive (G)

Hot

- Mini chicken shawarma sandwich, garlic sauce (D G)
- Vegetable spring roll, sweet chilli sauce (V G)

Sweet

- Mini opera cake (V N D G)
- Mini fruit tartlet (V D G)

BD 4.000 per person

MENU 2

Cold

- Shrimps sandwich with avocado, wasabi mayo
- and rocket leaves (D G)
- Smoked chicken, asparagus and brioche (D G)
- Beef salami panino with mozzarella cheese,
- sundried tomato and radicchio (D G)

Hot

- Mini chicken quesadilla (G)
- Vegetable samosa, cucumber raita (V D G)

Sweet

- Smoked dark chocolate truffle (V D)
- Mini éclair viennetta (V D G)
- Espresso crème brulee (V D)

BD 6.000 per person

MENU 3

COLD

- Crepe of smoked salmon, rocket and caper (D G)
- Tuna and guacamole, toasted Focaccia (G)
- Spicy chicken sandwich, black olive pesto and endive (G)
- Mini fattoush shooter, sumac dressing (V G)
- Mini hummus tartlet, glazed chick pea (V)

HOT

- Mini beef cheese burger (D G)
- Mini vegetable enchilada (V D G)

SWEET

- Belgian chocolate mousse, crispy hazelnut (V N D)
- Mini mont blanc (V N D G)
- Apple panna cotta, rhubarb compote (V D)
- Rose flavoured fruit salad (V)

BD 8.000 per person

MENU 4

COLD

- Smoked salmon croissant, rocket, cream cheese
- and caper (D G)
- Shrimps roll, Boston lettuce, guacamole and chili dressing
- Smoked chicken, asparagus and brioche (D G)
- Beef bresaola dumpling, ricotta cheese, fig chutney,
- pistachio crumble (D G N)
- Mini hummus tartlet, glazed chick pea (V)
- Mini fattoush shooter, sumac dressing (V G)

Hot

- Mini beef cheese burger (D G)
- Mini chicken quesadilla (G)
- Assorted Arabic pastry, kibbeh, fatayer and rakakat (N D G)

Sweet

- Mini opera cake (V N D G)
- Royal chocolate cake (V D G)
- Mini fruit tartlet (V D G)
- Mini tiramisu (V D G)
- Mango cheesecake, mango caviar (V D G)

BD 10.000 per person

V - Vegetarian, N- Nuts, D - Dairy, G - Gluten

All prices are inclusive of 10% service charge, 5% Government levy and 5% VAT

عروض النهار



عروض فترة النهار

قائمة الأسعار المميزة لعروض فترة النهار

عرض مميز لنصف يوم بالنهار ١٤,٠٠٠ دينار بحريني للشخص الواحد

تشتمل هذه الباقة على مشروبات ترحيبية مجانية، واستراحة واحدة لتناول القهوة والمرطبات في الصباح أو في العصر، بالإضافة إلى وجبة غداء أو عشاء حسب وقت الفعالية. اغتنم الفرصة واحصل على استراحة قهوة أفضل مع قائمة الطعمّام بالعرض الخاصّ مقابل ٢,٠٠٠ دينار بحريني فقط للشخص الواحد.

عروض النهار الكامل ١٧,٠٠٠ دينار بحريني للشخص الواحد

تشتمل هذه الباقة على مشروبات ترحيبية مجانية، واستراحتين للقهوة والمرطبات صباحًا وعصرًا، بالإضافة الى وجبة للغداء. اغتنم الفرصة واحصل على استراحة قهوة أفضل مع قائمة الطعمّام بالعرض الخاصّ مقابل ٣ دينار بحريني فقط للشخص الواحد

قائمة أسعار استراحة القهوة للأفراد

استراحة قهوة ترحيبية	٤,٠٠٠ دينار بحريني للشخص الواحد
استراحة قهوة الصباح الكلاسيكية	٦,٠٠٠ دينار بحريني للشخص الواحد
استراحة القهوة الصباحية بالعرض الخاص	٨,٠٠٠ دينار بحريني للشخص الواحد
استراحة قهوة العصر الكلاسيكية	٦,٠٠٠ دينار بحريني للشخص الواحد
استراحة قهوة العصر بالعرض الخاص	٨,٠٠٠ دينار بحريني للشخص الواحد

العرض المميز لنهار يوم الأحد

استراحة قهوة ترحيبية

- سلة مُشكّلة من الفواكه الموسمية (ن)
- مخبوزات الشيف الصباحية (ن م أ غ)
- اختيارات الشيف من الكوكيز اليوميّة (ن م أ غ)

استراحة القهوة الصباحية

- المخبوزات الصباحية
- كرواسون بالزبدة (ن أ غ)
- كرواسون باللوز (ن م أ غ)
- كعك المافن بنكهة الفانिला (ن أ غ)
- فطيرة الدانيش بالخوخ (ن أ غ)

السندويتشات

- ساندويتش دقيق الذرة، وجبن الخورغونزولا مع اللوز (ن م أ غ)
- خبز باغل بالسلمون، وجبنة التاليجيو وصلصة الخواكامولي (أ غ)

الوجبة الصحية الخفيفة

- كومبوت الزبادي مع التفاح بالقرفة (ن أ)
- سلطة أوراق الجرجير الصغير مع الرمان (ن غ)

الوجبة الصحية الساخنة

- مناقيش بالجينة (ن أ غ)
- مناقيش بالزعتر (ن أ غ)

ثيم اليوم – جدار الدونت

- اختيارات الشيف من الدونت المميز والمقدّم على جدار التقديم الإستوائي

استراحة قهوة العصر

الحلويات

- شاي أوبرا الأخضر (ن م أ غ)
- كعكة الفستق (ن م أ غ)
- مادلين البرتقال (ن أ غ)
- كعكة ريد فيلفيت بالتوت والجريب فروت (ن أ غ)

السندويتشات

- سمك السلمون المدخن مع صلصة الشبت (أ غ)
- دجاج سلامي مع كريمة البابريكا (أ غ)
- بادنجان مشوي مع النعناع وجبن الفتا (ن أ غ)

قضمات باردة

- توستاداز الأفوكادو والهلابينو (ن أ غ)

قضمات ساخنة

- وجبة السمك والبطاطس المقلية الخفيفة

العرض اليوم – جدار الدونت

- مُختارات الشيف من الدونت الذهبيّة المميزة والمقدّمة على جدار التقديم.

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين

جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و VAT 5%

العرض المميز لنهار يوم الاثنين

استراحة القهوة الترحيبية

- سلة مشكلة من الفواكه الموسمية (ن)
- مخبوزات الشيف الصباحية (ن م أ غ)
- اختيارات الشيف من الكوكيز اليومية (ن م أ غ)

استراحة القهوة الصباحية

- المخبوزات الصباحية
- كرواسون بالزبدة (ن أ غ)
- كرواسون الجبنة (ن أ غ)
- كعك المافن بالبرتقال (ن أ غ)
- فطيرة الدانيش بالأناناس (ن أ غ)

الساندويتشات

- خبز الفوكاشا بجن الحلّوم مع الجرجير، والطماطم، والزعتر (ن أ غ)
- كرواسون الفحم بالسلمون المدخن والجبنة الكريمة والأفوكادو (أ غ)

قضمات صحية خفيفة

- ميوسلي بيرشر مع الكرز (ن م أ غ)
- سلطة السبانخ والتفاح المكرمل (ن غ)

الوجبة الصحية الساخنة

- فطائر السبانخ (ن غ)
- كبة اللحم (م غ)

عرض اليوم – حديقة جرانولا بالحجم الصغير

- مختارات من الجرانولا المعدّة مع الخضروات الورقيّة

استراحة قهوة العصر

حلويات

- كعكة ساشر (ن م أ غ)
- تارت مارينج الليمون (ن أ غ)
- كعك فينانسير الشوكولاتة (ن م أ غ)
- كعك الشو بالبرتقال (ن أ غ)

الساندويتشات

- لحم البقر المشوي بالفلفل الأسود (أ غ)
- شرائح سلامي الديك الرومي مع الأناناس المشوي (أ غ)
- كرواسون الزعتر المحشّي بجبنة الحلومي (ن أ غ)

قضمات باردة

- سلطة الكينوا مع جبنة الفتا وكونفيت الطماطم (ن أ غ)

قضمات ساخنة

- خبز البيتا ميني المحشي بكفتة لحم الضأن

عرض اليوم – حديقة الماكرون الميني

- مختارات من حلوى الماكرون والمارينج مع الخضروات الورقيّة

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين

جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و 5% VAT

العرض المميز لنهار يوم الثلاثاء

استراحة القهوة الترحيبية

- سلة مشكّلة من الفواكه الموسمية (ن)
- مخبوزات الشيف الصباحية (ن م أ غ)
- اختيارات الشيف من الكوكيز اليوميّة (ن م أ غ)

استراحة القهوة الصباحية

- المخبوزات الصباحية
- كرواسون بالزبدة (ن أ غ)
- كرواسون الشوكولاتة (ن أ غ)
- كعك مافن الشوفان بالعسل (ن أ غ)
- فطيرة الدانيش بالتوت الازرق (ن أ غ)

الساندويتشات

- خبز الجوز المحشّي بجبنة البري، وصلصة التين وحبّات الجوز (ن م أ غ)
- خبز السبانخ المحشّي بالدجاج المشوي ومخلل الخيار (أ غ)

قضّمات صحية خفيفة

- زبادي مع كمبوت التوت (ن أ)
- سلطة يونانية صغيرة (ن أ)

قضّمات ساخنة

- لفائف النقانق (أ غ)
- بيتزا صغيرة مع جبنة الفونتينا (ن أ غ)

عرض اليوم – استراحة الشوكولاتة

- تشكيلة من كعك مافن الصغير بالشوكولاتة، تُقدّم على لوح مصنوع من الشوكولاتة

استراحة قهوة العصر

الحلويات

- شوكولاتة بيضاء مع الفستق والتوت (ن م أ غ)
- كعكة التمر (ن أ غ)
- كعك المادلين بالتوت (ن م أ غ)
- كعك بلاك فيلفيت (ن أ غ)

الساندويتشات

- شرائح سلامي لحم البقر مع صلصة بيستو الجرجير (م أ غ)
- لحم ديك رومي مدخن مع الحمص (أ غ)
- جبنة الموزاريلا مع كريمة الطماطم المجففة (ن أ غ)

قضّمات باردة

- دجاج حار مع الشعيرية مع أوراق الهندباء الخضراء

قضّمات ساخنة

- ميني برغر لحم أنغوس البقري (أ غ)

عرض اليوم – استراحة الشوكولاتة

- قطع ميني من الشوكولاتة الموضوعة على لوح مصنوع من الشوكولاتة

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين

جميع الأسعار تشمل ١٠% ضريبة خدمة و ٥% ضريبة حكومية و ٥% VAT

العرض المميز لنهار يوم الأربعاء

استراحة القهوة الترحيبية

- سلة مشكلة من الفواكه الموسمية (ن)
- مخبوزات الشيف الصباحية (ن م أ غ)
- اختيارات الشيف من الكوكيز اليوميّة (ن م أ غ)

استراحة القهوة الصباحية

- المخبوزات الصباحية
- كرواسون بالزبدة (ن أ غ)
- كرواسون الفستق (ن أ غ)
- كعك مافن الشوفان بالتوت الأزرق (ن أ غ)
- فطيرة الدانيش بالتفاح (ن أ غ)

الساندويتشات

- خبز البانيني بالبيض والمايونيز (ن أ غ)
- خبز البيستو بشرائح لحم البسطرمة مع مخلل الخيار (أ غ)

قضمات صحية صغيرة

- زيادي مع العسل والزنجبيل (ن أ)
- سلطة الكينوا وأوراق اللفت، المزينة بحبات الحمص المَحْمَصَة (ن أ)

قضمات ساخنة

- طبق فول مدمس حجم صغير (ن)
- سبرينغ رول بالخضار (ن غ)

- عرض اليوم – استراحة الطاقة والحيوية
- اختيار الشيف من الكوكيز المليئة بالطاقة

استراحة قهوة العصر

الحلويات

- كعكة التيراميسو (ن أ غ)
- كعكة الجزر والليمون (ن أ غ)
- فينانسير الفستق (ن م أ غ)
- كعك بلاك فيلفيت (ن أ غ)
- كعكة بيتي أنطوان (ن م أ غ)

الساندويتشات

- ساندويتش شرائح لحم البسطرمة مع جبنة الشيدر (أ غ)
- ساندويتش السلمون ومعجون الزيتون (أ غ)
- ساندويتش كوسا مشوية مع الحمّص(ن أ غ)

قضمات باردة

- كريمة اسباراجوس وكريمة الترافل (ن أ غ)

قضمات ساخنة

- كيش الخضروات بالحجم الصغير (ن أ غ)

عرض اليوم – استراحة البسكوت

- اختيارات الشيف من البسكوتي في جرّة

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين

جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و VAT 5%

العرض المميز ليوم الخميس

استراحة القهوة الترحيبية

- سلة مشكلة من الفواكه الموسمية (ن)
- مخبوزات الشيف الصباحية (ن م أ غ)
- اختيارات الشيف من الكوكيز اليوميّة (ن م أ غ)

استراحة القهوة الصباحية

- المخبوزات الصباحية
- كرواسون بالزبدة (ن أ غ)
- كرواسون بالزعتر (ن أ غ)
- كعك المافن بالعسل والجوز (ن م أ غ)
- فطيرة الدانيش بالبرقوق (ن أ غ)

الساندويتشات

- ساندويتش جبنة... بالجبنة... مع الجبنة (ن أ غ)
- خبز الفوكاشيا مع معجون السلمون والفسق (م أ غ)

قضمات صحية الصغيرة

- موسلي بيرشر بالموز (ن م أ غ)
- سلطة الدجاج والافوكادو وأوراق الجرجير

قضمات ساخنة

- سمبوسة بالخضروات (ن غ)
- سمبوسة باللحم (غ)

- عرض اليوم – استراحة المخبوزات الذهبية
- اختيار الشيف من المخبوزات الذهبية الشهية

استراحة قهوة العصر

الحلويات

- كعكة براوني مملحة (ن م أ غ)
- بافاريا التوت (ن أ غ)
- مادلين الشاي الأخضر (ن أ غ)
- تشيزكيك بالتوت الازرق (ن أ غ)

الساندويتشات

- شرائح لحم البسطرمة مع جبنة كريمية مثومة (ن م أ غ)
- سلمون مدخن ومعجون الكبار (أ غ)
- جبنة الشيدر مع البيض والمايونيز (ن أ غ)

قضمات باردة

- كريب بالسلمون المدخن مع أوراق الجرجير والكابر (أ غ)

قضمات ساخنة

- كاساديا بالدجاج حجم صغير (أ غ)

ثيم اليوم – استراحة المخبوزات الذهبية

- اختيارات الشيف من المخبوزات الذهبية الشهية

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين

جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و 5% VAT

العرض المميز

استراحة القهوة الترحيبية

- سلة مشكلة من الفواكه الموسمية (ن)
- مخبوزات الشيف الصباحية (ن م أ غ)
- اختيارات الشيف من البسكويات اليومي (ن م أ غ)

استراحة القهوة الصباحية

- المخبوزات الصباحية
- كرواسون بالزبدة (ن أ غ)
- كعك الدانيش بالتوت (ن أ غ)
- كعك المافن بالزبيب (ن أ غ)
- كعك الدانيش بالمشمش (ن أ غ)

الساندويتشات

- لبنة مدهونة على خبز بامبرنيكل (ن م أ غ)
- خبز الحبوب الكاملة المحشي بالتونة والكبار والمايونيز (أ غ)

ميني قضمات صحية

- موسلي بيرشر بالراوند مع نكهة الورد (ن م أ غ)
- سلطة التاكو مع البقوليات المشكلة (ن أ)

قضمات ساخنة

- خبز البريوش مع بريسكت اللحم (أ غ)
- الروستي بجبنة الماعز (ن أ غ)

ثيم اليوم – هيام الورد

- أصناف فُحلاة مع عبق الورد

استراحة قهوة العصر

الحلويات

- تارت الشوكولاتة الصغيرة (ن أ غ)
- تيراميسيو بالتين (ن أ غ)
- كعك بالتمر (ن أ غ)
- كعك إكلير بالباشن فروت مع الشوكولاتة الداكنة (ن أ غ)

الساندويتشات

- شرائح لحم صلامي البقري مع الفستق (م أ غ)
- لحم ديك رومي مع كريمة الخردل (أ غ)
- فطيرة إكلير مع متبل الشمندر (ن أ غ)

قضمات باردة

- روبان كايان مع بودرة النوتيللا (أ)

قضمات ساخنة

- ساندويتشات فلافل صغير(ن أ غ)

عرض اليوم – هيام الورد

- أصناف فُحلاة مع عبق الورد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين

جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و VAT 5%

يوفيه الإفطار



بوفيه الإفطار ١

فطور بارد

- فطور متنوع قطع باردة
- سمك السلمون المدخن مع قبار والجبن الكريمي والخبز (أ غ)
- زبادي متنوع وموزلي مع كومبوت الفاكهة (ن م أ غ)
- اختيارات الشيف من جبن الإفطار (ن أ)
- بار سلطة متنوع مع الصلصة والمخللات (ن أ)
- فواكه موسمية مقطعة وفاكهة كاملة (ن)
- بوفية حبوب الإفطار مع مجموعة مختارة من الحليب (ن م أ غ)

معجنات الصباح

- كرواسون طازج ، معجنات دنماركية ومعجنات الصباح (ن م أ غ)
- لفائف الخبز المتنوع و خبز الارتيزان وشرائح الخبز (ن أ غ)
- مختارات من الزبدة والمربى والتوابل

فطور حلو

- وافل بلجيكي كلاسيكي (ن أ غ)
- بان كيك بالحليب (ن أ غ)
- تقدم مع بهارات متنوعة

فطور ساخن

- عصيدة الشوفان العضوية (ن أ غ)
- سجق دجاج ولحم بقري
- هاش بطاطس بني (ن)
- لحم العجل المقدد
- فطر سوتيه (ن)
- طماطم مطبوخة (ن)
- القول المطبوخ (ن)
- خضروات بروفنسال (ن)
- بيض مسلوق (ن)
- بيض مخفوق (ن أ)

11.000 دينار بحريني للشخص الواحد

بوفيه الإفطار ٢

فطور بارد

- فطور متنوع قطع باردة
- لبن وزبادي متنوع مع كومبوت الفاكهة (ن أ)
- مختارات الشيف من الجبن الشرقي (ن أ)
- طبق سلطة متنوع مع الصلصة والزيتون والمخللات (ن أ)
- فواكه موسمية مقطعة وفاكهة كاملة (ن)

مقبلات باردة

- حمص (ن) | متبل (ن أ) | المحمرة (ن م غ) | شنكليش (ن أ)
- لوبيا بالزيت (ن) | البنة فينيقية (ن أ)

معجنات الصباح

- مناقيش متنوعة وخبز صاج (ن أ غ)
- كرواسون طازج ، معجنات دنماركية و معجنات الصباح (ن م أ غ)
- لفائف الخبز المتنوع والخبز أرتيسان وشرائح الخبز (ن أ غ)
- مختارات من الزبدة والمربى والتوابل

فطور ساخن

- معجنات عربية متنوعة ، فطاير وكبة (م غ)
- شكشوكة مطبوخة بصلصة الطماطم الحارة (ن)
- بلاليط بالزعفران والعسل (ن أ غ)
- حلوم مشوي بصلصة الرمان (ن أ)
- سودة ، كبدة دجاج بدبس الرمان
- فلافل بصلصة الطحينة (ن)
- فول مدمس مع التوابل (ن)
- كاري الحمص (ن)

9.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين
جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و 5% VAT

بوفيه الإفطار ٣

فطور بارد

- فطور متنوع قطع باردة
- سمك السلمون المدخن مع قبار والجبن الكريمي والخبز (أ غ)
- زبادي متنوع وموزلي مع كومبوت الفاكهة (ن م أ غ)
- اختيارات الشيف من جبن الإفطار (ن أ)
- طبق سلطة متنوع مع الصلصة والمخللات (ن أ)
- فواكه موسمية مقطعة وفاكهة كاملة (ن)
- مבוوية حبوب الافطار مع مجموعة مختارة من الحليب (ن م أ غ)

مقبلات باردة

- حمص (ن) | متبل (ن أ) | المحمرة (ن م غ) | شنكليش (ن أ)
- لوبيا بالزيت (ن) | البنة فينيقية (ن أ)

معجنات الصباح

- كرواسون طازج ، معجنات دنماركية ومعجنات الصباح (ن م أ غ)
- لفائف الخبز المتنوع والخبز أرطيسان وشرائح الخبز (ن أ ج)
- مختارات من الزبدة والمربى والبهارات

فطور حلو

- وافل بلجيكي كلاسيكي (ن أ ج)
- فطيرة اللبن (ن أ ج)
- تقدم مع بهارات متنوعة

بوفية البيض

- بوفية البيض مع المكونات الجيدة المختارة (ن أ)

فطور ساخن

- عصيدة دقيق الشوفان العضوي (ن أ ج)
- سجق دجاج ولحم بقري
- هاش بطاطس بني (ن)
- لحم العجل المقدد
- فطر سوتيه (ن)
- طماطم مخبوزة (ن)
- الفول المطبوخ (ن)
- خضروات بروفنسال (ن)
- بيض مسلوق (ن)
- بيض مخفوق (ن أ)

فطور عربي

- شكشوكة فطبوخة بصلصة الطماطم الحارة (ن)
- حلوم مشوي بصلصة الرمان (ن أ)
- فلافل بصلصة الطحينة (ن)
- فول مدمس مع التوابل (ن)

تخصص الإفطار

- خبز براتا (ن أ ج)
- كورما الخضار (ن م)
- أوبما (ن)
- دجاج شو ماي (غ)
- نودلز الخضار المقلية (غ)

13.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين
جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و 5% VAT

قائمة طعام غداء العمل



قائمة طعام غداء العمل ١

المقبلات والسلطات

- تشكيلة من الخبز مع المقرمشات والصلصات (ن أ غ)
- بوفيه سلطات متنوعة مع الصلصات والمخللات (ن أ)
- مجموعة مشكلة من المقبلات الباردة حجم صغير (ن أ غ)
- لفائف راب محشوة بالافوكادو، وجبنة الشيدر، والطماطم مع المايونيز الحار (ن أ غ)
- أطباق صغيرة من اللحم البقري المدخن مع خردل الديجون والمخلل الحلو (غ)
- لفائف فاهيتا الدجاج مع الفلفل الحلو وصلصة الجواكامولي (غ)
- طماطم حمراء وجبنة البرميزان المبشورة وأوراق الجرجير مع صلصة الريحان (ن أ)

الشوربات

- شورية البطاطا والكراث (ن أ)

أطباق ساخنة

- لازانيا باللحم البقري وجبنة الموزاريلا (أ غ)
- خبز البانييني المحمص المحشو بالدجاج ومربى البصل (غ)
- أرز مقلي مع الروبيان (م غ)
- مناقيش الجبنة والزعتر (حجم صغير) (أ غ)
- انشيلادا الخضار والجبنة المحمص (ن أ غ)

الحلويات

- سلطة فواكه طازجة (ن)
- تشيزكيك بالتوت الأزرق (ن أ غ)
- تارت الشوكولاتة والتوت (ن أ غ)
- الزيادي المخبوز اللذيذ (ن أ)
- حلوى باناكوتا الشوكولاتة والنعناع (ن أ)
- كعكة المانجو والتوت (ن أ غ)
- تشكيلة من الحلويات العربية (ن م أ غ)

8.000 دينار بحريني للشخص الواحد

قائمة طعام غداء العمل ٢

المقبلات والسلطات

- تشكيلة من الخبز والمقرمشات والصلصات (ن أ غ)
- بوفيه سلطات متنوعة مع الصلصات والمخللات (ن أ)
- مجموعة مشكلة من المقبلات الباردة (حجم صغير) (ن أ غ)
- خبز بريتلز محشو بسمك السلمون المدخن (غ)
- لفائف الفلافل المقلية والتبولة والحمص (ن أ غ)
- سلطة لحم بقري على الطريقة التيلاندية مع الخضار
- سلطة السيزر بالدجاج والخبز المحمص بنكهة الزيتون (أ غ)
- كابريس جبنة الموزاريلا الصغيرة واوراق الريحان (ن أ)

الشورية

- كريمة المشروم (ن أ غ)

أطباق ساخنة

- مرق لحم بقري مخبوز في عجينة البف باستري (أ غ)
- كساديا البط المطهو ببطئ، يقدم مع صلصة الهويزن (أ غ)
- سمك مع بطاطس مقلي (حجم صغير)، يقدم مع صلصة التاتار (غ)
- دجاج صغير محشو بالتمر، والفاول الأخضر، يقدم مع صلصة المشروم (أ)
- كانيلوني مخبوز ومحشو بأربع أنواع من الجبنة (نأغ)

الحلويات

- سلطة فواكه طازجة (ن)
- كعكة موس المانجو (ن أ غ)
- بروليه الشاي الأخضر (ن أ)
- حلوى زوكوتو بالكراميل (ن أ غ)
- حلوى الباناكوتا بالجزر (ن أ غ)
- كعكة التروبيزيان (ن أ غ)
- تارت الشوكولاتة والموز (ن أ غ)
- تشكيلة من الحلويات العربية (ن م أ غ)

10.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين
جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و VAT 5%

قائمة طعام غداء العمل ٣

المقبلات والسلطات

- تشكيلة من الخبز والمقرمشات والصلصات (ن أ غ)
- بوفيه سلطات متنوعة مع الصلصات والمخللات (ن أ)
- مجموعة مشكلة من المقبلات الباردة (حجم صغير) (ن أ غ)
- لفائف الباذنجان والكوسا المشوية مع صلصة الجرجير بالريحان (ن م أ غ)
- أطباق صغيرة من الدجاج والأفوكادو والطماطم بالمايونيز (غ)
- لفائف سمك السلمون المدخن مع جبنة كريمية وأوراق الجرجير (أ غ)
- روبيان وأناناس بالصلصة الحارة والحلوة
- سلطة فطر البورتابيلو، وجبنة البرميزان (ن أ)
- شرائح لحم بقري، والخردل مع قلب الخس الروماني

الشوربة

- شوربة مأكولات بحرية (كاسيوكو) (أ)

أطباق ساخنة

- شرائح لحم بقر بريسكت وبودينغ يوركشاير، يقدم مع المرق (أ غ)
- دجاج متبل بالليمون الأخضر على الطريقة التايلندية ومحشو بخبز الهيراتا (غ)
- ياكي أودون المأكولات البحرية (غ)
- فريتو ميستو ومأكولات بحرية مقلية (غ)
- تارت اليقطين المخبوز مع جبنة الكممبير(ن أ غ)
- بيتزا مارغاريتا (ن أ غ)

الحلويات

- طبق فواكه طازجة (ن)
- فايوليت تشيز كيك على أصابع الجرانولا (ن م أ)
- تارت بنكهة غنية من الشوكولاتة (ن أ غ)
- كريم بروليه بنكهة الموكا (ن أ)
- بافاروا بالمانجو (ن أ غ)
- حلوى الباناكوتا بالليتشي (ن أ)
- حلوى كريم كاتالانا (ن أ)
- كعكة الشوكولاتة (دبل) (ن م أ غ)
- تشكيلة من الحلويات العربية (ن م أ غ)

12.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين
جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و 5% VAT

بوفيه الأطباق العالمية



بوفيه الأطباق العالمية ١

الأطباق الخفيفة والسلطات

- تشكيلة من الخبز والمقرمشات والصلصات (ن أ غ)
- سلطة سيزر الدجاج، وقلب الخس الروماني وقطع الخبز المحمصه والمتبله بالأعشاب (أ غ)
- سلمون متبل بالسماق مع الهندباء المشوية وصلصة الذرة الحلوة
- سلطة باللحم على الطريقة التايلندية متبله بالليمون الكفيري، وتقدم مع التوفو المقلي
- سلطة المأكولات البحرية مع البروكلي وصلصة الزيتون والليمون ومزينة بالصنوبر المقلي (م)
- سلطة يونانية، خيار طازج مقرمش وفلفل حلو ومزين بجبنة الفيتا (ن أ)
- سلطة والدورف مع التفاح المقرمش والكرفس والجوز (ن م)
- بوفيه متنوع من السلطات والصلصات والمخللات

المقبلات

- تبولة مع زيت زيتون نقي (ن غ)
- متبل مع دبس الرمان (ن أ)
- فتوش مع الخضار المقرمشة وصلصة السماق (ن أ)
- حمص بالطحينة وعصير الليمون (ن)

الشوربة

- شوربة عدس تقدم مع قطع الخبز المحمصه وشرائح الليمون (ن أ غ)

الأطباق الرئيسية

- ستروغانوف اللحم البقري مع المخلل والفلفل الحلو (أ غ)
- دجاج مشوي مع مرق العدس والمشروم (أ غ)
- سمك هامور مقلي يقدم مع الكوسا وصلصة التراجون بالزبدة (أ)
- فخذ لحم الضأن محمر ببطئ يقدم مع الأرز المطهو على الطريقة الشرقية (م أ)
- باستا بيني مع صلصة المشروم المزينة بجبنة الموزاريلا (ن أ غ)
- خضراوات مقليه تقدم مع صلصة الكاري الأخضر (ن أ)
- بطاطس ليونيز (ن أ)
- أرز أبيض مطهو على البخار (ن)

الحلويات

- كعكة الشوكولاتة واللوز (ن م أ غ)
- تشيز كيك نيويورك (ن أ غ)
- حلوى الباناکوتا بالجزر (ن أ غ)
- كعكة الماركيز بالشوكولاتة البيضاء (ن أ غ)
- كريم بروليه مع الإسبريسو (ن أ)
- لينزر تارت (ن م أ غ)
- فدج الشوكولاتة والمكسرات (ن م أ غ)
- تشكيلة من الفواكه الطازجة المقطعة (ن)
- أم علي (ن م أ غ)

14.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين
جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و 5% VAT

بوفيه الأطباق العالمية ٢

المقبلات والسلطات

- تشكيلة من الخبز والمقرمشات والصلصات (ن أ غ)
- سلمون أطلسي مدخن يقدم مع كريمة الفجل على خبز البامبرنيكل بالزبدة (أ غ)
- شرائح اللحم البقري مع صلصة الشمام و الأناناس المبهر
- سلطة التونة بالسمسم والكراث، تقدم مع صلصة المايونيز الحار
- سلطة الدجاج الحار مع التفاح والعنب والشمر المخلل
- سلطة فطر البورتوبيلو المخلل والبطاطا على الطريقة اليابانية مع الزبيب
- شرائح سلامي لحم الديك الرومي مع باستا البيني منكه بصلصة بيستو الريحان ومزين بالسنوبر
- بوفيه متنوع من السلطات والصلصات والمخللات

مختارات من الأطباق الخفيفة الباردة

- تبولة مع زيت زيتون نقي ممتاز (ن غ)
- متبل مع دبس الرمان (ن أ)
- فتوش مع الخضار المقرمشة وصلصة السماق (ن أ)
- حمص بالطحينة وعصير الليمون (ن)
- خضراوات مقلية مزينة بالطحينة (ن م)

الشوربة

- شوربة كريمة المشروم والخبز المحمص المتبل بالأعشاب

أطباق خفيفة ساخنة

- تشكيلة متنوعة من المخبوزات العربية، فطائر السبانخ، كبة مقلية، رقائق بالجينة (م أ غ)

الأطباق الرئيسية

- فخذ ضأن محمر مع البطاطا وصلصة اكليل الجبل (أ)
- دجاج بالزبدة مخمور في صلصة غنية من الطماطم والكارى مع الزبادي (م أ)
- لحم بقري بالمرق مع العصيدة المخبوزة
- سلمون مشوي، وفلفل حلو مقلي، وصلصة الكاري الأحمر التايلندية (أ)
- صيادية السمك تقدم مع صلصة الليمون والكمون (م أ)
- لازانيا الخضار (ن أ غ)
- بطاطا حارة مع صلصة الكزبرة والليمون الأخضر (ن)
- أرز برياني (م أ)

الحلويات

- كريم بروليه بالتفاح (ن أ)
- كعكة دوبوش البستاشيو (ن م أ غ)
- الزيادي المخبوز اللذيذ (ن أ)
- براونى الشوكولاتة البيضاء (ن م أ غ)
- تشيز كيك نيويورك (ن أ غ)
- تيراميسو بالشاي الأخضر (ن أ غ)
- بودنغ التمر المخبوز (ن أ غ)
- شرائح فواكه طازجة مشكلة (ن)
- بقلاوة مشكلة (ن م أ غ)
- أم علي (ن م أ غ)

16.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين

جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و 5% VAT

بوفيه الأطباق العالمية ٣

المقبلات والسلطات

- تشكيلة من الخبز والمقرمشات والصلصات (ن أ غ)
- صدر البط المكرمل، وصلصة التين، وتفاح مخبوز
- سمك السلمون النرويجي المخبوز، كافيار السلمون، وخبز الفوكاشيا بالثوم (أ غ)
- سلطة الروبيان والكالاماري المشوي والمتبل بالتمر هندي، والبابايا الخضراء
- شرائح من اللحم البقري المشوي والهلين الأخضر مع الصلصة والكزبرة (غ)
- سلطة الدجاج الحار مع التفاح والعنب والشمر المخلل
- سلطة بطاطا على الطريقة الألمانية مع نقانق كمبرلاند ومزينة باللحم البقري المقدد والمقرمش
- سلطة الجرجير والكمثرى مع جبنة الغورغونزولا (ن أ)
- بوفيه متنوع من السلطات والصلصات والخبز المحمص (ن أ غ)

المقبلات

- تبولة مع زيت زيتون النقي الممتاز (ن غ)
- متبل مع دبس الرمان (ن أ)
- فتوش مع الخضار المقرمشة وصلصة السماق (ن أ)
- حمص بالطحينة وعصير الليمون (ن)
- خضروات مقلية مزينة بالطحينة (ن م)
- متبل الشمندر المزين الجوز والنعناع (ن م أ)
- ورق عنب محشو بالأرز (ن)

الشورية

- شورية مأكولات بحرية وبلح البحر، يقدم مع خبز الفوكاشيا

أطباق خفيفة ساخنة

- باكورة مقلية، سمبوسة بالدجاج، سمبوسة بالخضار (غ)

الأطباق الرئيسية

- لحم بقري محمص مع خضار وصلصة الزعتر (أ غ)
- دجاج فيندالو منكه بالفلفل والثوم
- مأكولات بحرية ثيرميدور ومقرمشات بجبنة البارميزان
- مشويات متنوعة على الطريقة الشرقية، كباب لحم ضأن، وشيش طاووق،
- وكفتة (غ)
- غرatan البطاطا دوفينواز (ن أ)
- باستا بيني ألفريدو، وكريمة الفطر البري (ن أ إ)
- خضراوات مشوية متبلة بالزعتر البري (ن أ)
- أرز أبيض مطهو على البخار (ن)

طبق مميز

- فخذ الضأن المحمر والمطهو ببطئ، وصلصة النعناع، وبطاطا حجم صغير

الحلويات

- حلوى الباناكوتا بجوز الهند وكمبوت المانجو (ن أ)
- رقائق الميل بالفراولة (ن أ غ)
- حلوى فلان بالبرقوق (ن أ غ)
- كعكة فلورليس بالشوكولاتة (ن أ)
- تشيز كيك بالتوت الأزرق (ن أ غ)
- موس الكابتشينو (ن أ)
- تارت المارينج بالليمون (ن أ غ)
- فطيرة الراوند والتفاح (ن أ غ)
- تشكيلة من الفواكه الطازجة المقطعة (ن)
- مختارات من الحلويات الشرقية (ن م أ غ)

17.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين
جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و 5% VAT

بوفيه الأطباق العالمية ٤ (الشواء)

السلطات والمقبلات

- تشكيلة متنوعة من الخبز والمقرمشات والصلصات (ن أ غ)
- روبيان وكالاماري مشوي متبل بالتمر الهندي ويقدم مع سلطة المانجو الخضراء (م)
- سلطة النودلز على الطريقة الفيتنامية مع المأكولات البحرية المشوية
- سلطة بلح البحر مع الطرخون الطازج ولب النخيل
- سلطة اللحم التايلندية المتبلّة بالليمون الكفيري وتقدم مع التوفو المقلي الذهبي اللون
- شرائح اللحم البقري مع صلصة الشمام و الأناناس المبهر
- سلطة سيزر الدجاج، وقلب الخس الروماني وصلصة الأنشوجة (أ غ)
- فلفل حلو صغير وموسية جبنة الماعز (ن أ)
- سلطة الجرجير والكمثرى مع جبنة الغورغونزولا (ن أ)
- سلطة والدورف مع التفاح المقرمش والكرفس والجوز (ن م أ)
- بوفيه متنوع من السلطات والصلصات والخبز المحمص (ن أ غ)

المقبلات

- تبولة مع زيت زيتون النقي الممتاز (ن غ)
- متبل مع دبس الرمان (ن أ)
- فتوش مع الخضار المقرمشة وصلصة السماق (ن أ)
- حمص بالطحينة وعصير الليمون (ن)
- خضروات مقلية مزينة بالطحينة (ن م)

المشويات

- روبيان الخليج، سلمون وهامور على الثلج
- أضلاع لحم بقري من الولايات المتحدة الأمريكية
- شرائح لحم بقري استرالي
- ريش ضأن من نيوزيلاندا
- دجاج إيطالي صغير (ديافولا)
- تشكيلة مشويات على الطريقة الشرقية

ركن الطهي

- ميني برجر لحم أنغوس البقري | كساديا بالدجاج

بوفيه صغير للمأكولات الساخنة

- بطاطا مخبوزة (جاكيت بوتيتو) (ن أ)
- بطاطا دوفينواز (ن أ)
- ذرة مشوية (ن أ)
- هليون مقلي (ن)
- خضروات مخبوزة (ن)

بوفيه الحلويات

- كريم بروليه بالشوكولاتة (ن أ)
- تارت الكمثرى المخبوز (ن م أ غ)
- كعكة بلاك فورست (حجم صغير) (ن أ غ)
- تشيز كيك نيويورك (ن أ غ)
- رقائق الميل بالفراولة (ن أ غ)
- فطيرة الراوند والتفاح (ن م أ غ)
- كعكة فلورليس بالشوكولاتة (ن م أ)
- حلوى بالمانجو مع التوابل (ن أ غ)
- بسكويت دكواز بالبندق (ن م أ غ)

حلوى المارشميلو المشوية

- حلوى مارشميلو مشوية تقدم مع تشكيلة من التغميسات (ن م أ غ)

ركن المثلجات

- تشكيلة من المثلجات والتغميسات والإضافات (ن م أ غ)

19.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين
جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و 5% VAT

بوفيه الأطباق العالمية ه (على الطريقة الإيطالية)

المقبلات

•الكافيار مع صلصة التونة

كافيار مع صلصة التونة و الريحان و الشمر

• مقبلات متنوعة

تشكيلة من قطع الدجاج أو اللحم البقري الباردة، تقدم مع

الخضار المشوية والمخلل والخردل

• اللحم المُملح

لحم بقري مجفف يقدم مع الجرجير وزيت الزيتون النقي المُمتاز

• سلطة الريكا (ن أ م)

جرجير مع جبنة غورغونزولا والهليون والجوز المُحمص

والكمثرى والخل

• جبنة الموزاريلا (أ ن)

جبنة الموزاريلا الطازجة تقدم مع الطماطم والريحان

• سلطة الجرجير (ن أ)

سلطة الجرجير والبصل المُنكهة بخل البلسمك مع جبنة

سكامورزا المدخنة وصلصة الخل الأحمر

• زيتون (ن)

مجموعة مختارة من الزيتون الأخضر المحشو مع زيت الزيتون

النقي المُمتاز

• كالاماري

صغار الحبار المشوي مع صلصة الخضار المشوية

و تتبيلة الليمون

• تشكيلة مختارة من بوفيه السلطات والصلصات

والخبز (ن أ غ)

الشورية

• شوربة المينيستروني (ن غ)

شورية مينيستروني الخضروات تقدم مع الخُبز المحمص

والمنكه بالريحان

الأطباق الرئيسية

• فيليه اللحم البقري مع الفطر (أ)

لحم البقر المشوي مع صلصة الفطر البري

• الدجاج المُتبّل بالليمون

دجاج مشوي متبل بالأعشاب يقدم مع الفاصوليا البيضاء

ويخنة النقانق

• سمك البرانزينو (أ غ)

سمك سيباس البحر الأبيض المتوسط مع بلح البحر

والبطاطا الأرجوانية وكريمة الزعفران

• صدور البط (أ)

صدر بط مقلي مع هريس القرنبيط وكومبوت التوت

وعصارة توت العليق

• سمك مطهو على طريقة مدينة ليفورنو

المأكولات البحرية التوسكانية مطهوة على نار هادئة

ومكونة من الحبار وصغار الأخطبوط والجمبري وسمك

البطلينوس والسيباس

• كار دانجيلو (أ غ)

لحم ضأن بالأعشاب والبادنجان المشوي والطماطم

بالأعشاب مع الصلصة الخضراء

• الكابوناتا السيسيلية (ن م)

يخنة الباذنجان والطماطم مع الزبيب ونبات الكبر

والصنوبر

• البطاطا (ن)

بطاطا مشوية مع أكليل الجبل والثوم

• كانيلوني بالأجبان الأربعة (ن أ غ)

مع الصلصة الوردية الفاتحة

الطهي المباشر

• الباستا والريزوتو (أ)

مع تشكيلة واسعة من المأكولات البحرية والخضروات

الحلويات

• كعكة الشوكولاتة (ن أ)

تارت الشوكولاتة المغطاة بالليمون والمانجو

• كريمة كاتالانا (ن أ)

كريمة كاتالونية مع التوت المشكل

• تيراميسو (ن أ م غ)

جبنة الماسكربون الكريمة الغنية مع البسكويت الإيطالي

المنكه بقهوة الإسبريسو

• بانا كوتا (ن أ)

منكه بالعسل والزنجبيل مع كومبوت الراوند

• تشيز كيك سيسيلي (ن أ غ)

تشيز كيك بجبنة الريكوتا مع سلطة الفراولة

• سلطة الفواكه الطازجة (ن)

سلطة مكونة من الفواكه الطازجة

• نافورة الشوكولاتة (أ م)

نافورة الشوكولاتة مع الفواكه الموسمية والمارشميلو

الأجبان (ن أ م غ)

مجموعة من أفضل انواع الأجبان الإيطالية

19.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين

جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة 5% ضريبة حكومية و VAT 5%

بوفيه الأطباق العالمية ٦ (مأكولات بحرية)

ركن السوشي

• الطهي المباشر للسوشي والساشيمي في المطبخ المفتوح مع التوابل والإضافات

المقبلات والسلطات

- تشكيلة مختارة من الخبز والمقرمشات والصلصات (ن أ غ)
- سلطة كعك السلطعون المقلي (أ غ)
- حبار محمص مع الزيت
- سلطة الروبيان والكالاماري المشوي والمتبل بصلصة التمر الهندي مع البابايا الخضراء (م)
- صلصة التونا مع مهروس الأفوكادو
- سلمون أطلسي مدخن، وكريمة الفجل وخبز بامبرنيكل بالزبدة (أ غ)
- دجاج مدخن، وهليون أخضر مع صلصة الخردل والعسل
- سلطة اللحم على الطريقة التايلندية متبلة بالليمون الكفيري ومزينة بالتوفو المقلي الذهبي
- جبنة الماعز بالأعشاب مع الخضروات المشوية وصلصة الفيرجوس (ن أ)
- اسبارجوس أخضر مع كرات جبنة البارميزان (ن أ)
- فطر البورتوبيللو المشوي مع الزعتر البري وزيت الزيتون (ن)
- سلطة الأرضي شوكي المقلية مع رقائق الثوم (ن)

مقبلات باردة

- تبولة بزيت الزيتون النقي المُمْتاز
- متبل منكه بدبس الرمان (ن أ)
- فتوش مع الخضروات الطازجة المقرمشة وصلصة السماق (ن غ)
- حمص بالطحينة وعصير الليمون (ن)

الشوربة

• شوربة الكركد، تقدم مع خبز الفوكاشيا المحمص بالثوم

الأطباق الرئيسية

- أسماك شرقية مقلية (سلطان ابراهيم، ليدي فنجر، السمك الأبيض) (غ)
- فيليه سمك السلمون المقلي مع كرنب بروكسل وصلصة الزيتون
- روبيان حامض وحلو مع الأناناس

- سمك سيباس مقلي، يقدم مع صلصة حساء السمك (أ)
- كانيلوني محشو بالسبانخ والجرجير (ن أ غ)
- دجاج بالزبدة بصلصة غنية من الطماطم (أ)
- فخذ لحم ضأن مطهو ببطئ مع صلصة الفطر والبروكلي المشوية
- ستروغانوف اللحم البقري مغطى بالفلفل الأحمر الحلو (أ غ)
- بطاطس ديفنواز (ن أ)
- خضروات مشوية (ن)

مشويات المأكولات البحرية

- روبيان الخليج، والسلمون، وسمك الهامور
- سمك اليوم الطازج

ركن الباستا

- الطهي المباشر في ركن الباستا مع مجموعة مختارة من المأكولات البحرية والصلصات (أ غ)

الحلويات

- كعكة باريس بريست (ن أ غ) | كعكة شارلوت بالفراولة (ن أ غ)
- كعكة فلورليس بالشوكولاتة (ن م أ) | تشيز كيك نيويورك (ن أ غ)
- صوبا تروبيكانا (ن) | باناكوتا بالجزر (ن أ غ)
- كعكة باشن الشوكولاتة بالحليب (ن أ) | الميل فاي (ن أ غ)
- تارت الشوكولاتة بالتوت (ن أ غ) | كريم بروليه بالقهوة (ن أ)
- تشكيلة مختارة من شرائح الفاكهة الطازجة (ن) | حلويات شرقية مشكلة (ن م أ غ)
- بودنغ الشوكولاتة المخبوز (ن أ غ) | فطيرة التفاح (ن أ غ)

ركن المثلجات

• مجموعة واسعة من المثلجات والصلصات والإضافات (ن م أ غ)

24.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين
جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و VAT 5%

بوفيه الأطباق العالمية ٧ (الآسيوي)

ركن السوشي

• الطهي المباشر للسوشي في المطبخ المفتوح مع التوابل والبهارات

المقبلات والسلطات

- تشكيلة مختارة من الخبز والمقرمشات والصلصات (ن أ غ)
- سلطة دجاج جادو– جادو مع صلصة الفستق على الطريقة الأندونيسية (ن غ)
- سلطة تايلندية باللحم متبلة بالليمون الكفيري ومزينة بالتوفو المقلي الذهبي
- سلطة البابايا الخضراء مع تتبيلة الليمون والفلفل الحار (م)
- سلطة النودلز مع المأكولات البحرية المتبلة بالفلفل الحار
- سلطة بوملي مع الجزر والكاجو (م)
- سلطة الدجاج المبهر والمزين على خس الأيسبرغ
- سمك سلمون متبل والمخبوز بصلصة الترياكي مع المحار الحار (غ)
- تشكيلة من السلطات مع الصلصات والمخللات

مقبلات باردة

- تبولة بزيت الزيتون النقي المُمْتَاز (ن غ)
- متبل منكه بديس الرمان (ن أ)
- فتوش مع الخضراوات الطازجة المقرمشة وصلصة السماق (ن غ)
- حمص بالطحينة وعصير الليمون (ن)
- ورق عنب بديس الرمان (ن)

الشورية

• شوربة توم يوم بالروبيان (أ غ م)

الأطباق الرئيسية

- سبرينغ رول بالخضروات وجيب التاجر بالروبيان (غ)
- روبيان بالكاري على الطريقة التايلندية مع باذنجان صغير
- دجاج كنج باو (م غ)
- لحم بقري رينداج معد على الطريقة الأندونيسية في مرق غني

- من جوزالهند والفلفل الحار
- سمك هامور في أوراق الموز، وصلصة الكاري
- فطر حلو وحامض (ن غ)
- خضروات مقلية مع صلصة المحار
- نودلز ياكي أودون بالدجاج (غ)
- أرز مقلي مع الخضراوات (ن)

الطهي المباشر

- ركن نودلز لاكسا (أ غ)
- تقدم مع تشكيلة متنوعة من النودلز والبهارات

الحلويات

- تارت الفواكه على رقائق البف بيستري المقرمش (ن أ غ)
- بودنغ الأرز المنكه بجوز الهند مع سلطة المانجو
- بودنغ تابيوكا (ن أ)
- كعكة فلورليس بالشوكولاتة (ن أ)
- كعكة تيراماسو بالشاي الأخضر (ن أ غ)
- فطيرة بان كيك أزوكي (ن أ غ)
- باناكوتا بالليتشي (ن أ)
- بودنغ الخبز والزبدة (ن أ غ)
- تشكيلة مختارة من الحلويات الشرقية (ن م أ غ)
- طبق مشكل من الفواكه الإستوائية (ن)

19.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين
جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و 5% VAT

قائمة بوفيه الطهي المباشر

سيتم فرض رسوم على محطات الطهي الإضافية وفق الأسعار أدناه (للشخص الواحد)

• قوزي (حسب المجموعة)
ضأن كامل مشوي على أرز بالزعفران

170 دينار للمجموعة

• شاورما (٥٠ شخص على الأقل)
شاورما دجاج
شاورما لحم

2.200 دينار للشخص الواحد

3.000 دينار للشخص الواحد

• ركن الفلافل (٣٠ شخص على الأقل)
الفلافل

2.000 دينار للشخص الواحد

• ركن الباستا (٣٠ شخص على الأقل)
طهي الباستا المباشر مع مجموعة
متنوعة من الصلصات

3.000 دينار للشخص الواحد

• ركن السوشي (٥٠ شخص على الأقل)
مجموعة متنوعة من السوشي ماضي
تقدم مع توابل متنوعة

4.500 دينار للشخص الواحد

• ركن المأكولات البحرية (٣٠ شخص على الأقل)
محطة طبخ المأكولات البحرية المباشر
يتم مزج جميع المأكولات البحرية حسب اختيارك

3.500 دينار للشخص الواحد

• بوفيه الأجبان (٤٠ شخص على الأقل)
مجموعة متنوعة من الأجبان الفاخرة
تقدم مع صلصة المكسرات ومجموعة متنوعة من المقرمشات
و تشكيلة من خبز الأرتيزان

3.000 دينار للشخص الواحد

• ركن تقطيع اللحوم (٣٠ شخص على الأقل)

لحم التندرليون البقري

فخذ ضأن مشوي

ديك رومي مشوي

يقدم مع الإضافات واختيارات الشيف من الصلصات

4.000 دينار للشخص الواحد

3.000 دينار للشخص الواحد

2.500 دينار للشخص الواحد

• ركن المثلجات (٤٠ شخص على الأقل)

مثلجات بنكهة الفانيليا و

الشوكولاتة والفراولة

يقدم مع مجموعة متنوعة من المنكهات

2.500 دينار للشخص الواحد

ن - نباتي، م - مكسرات، أ - منتجات الألبان، غ - غلوتين

جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و 5% VAT

قائمة الاطباق العربية



قائمة طعام (مدجول)

السلطات والمقبلات

- حمص بالطحينة وعصير الليمون (ن)
- تبولة مع زيت الزيتون النقي الممتاز (ن غ)
- متبل مع دبس الرمان (ن أ)
- فتوش مع الخضروات الطازجة المقرمشة وصلصة السماق (ن غ)
- متبل الشمندر مع الجوز والنعناع (ن م أ)
- سلطة الجرجير مع الزعتر وجبنة العكاوي (ن أ)
- خضروات مقلية مع الطحينة (ن م)
- محمرة مع الزيتون وجبنة الحلومي المبشورة (ن م أ غ)
- لوبيا بالزيت، فاصوليا خضراء مع المرق، تقدم باردة (ن)
- ورق عنب مع الأرز والطماطم، بالليمون وزيت الزيتون (ن)

الإضافات

- مجموعة متنوعة من الأجبان الشرقية (ن أ)
- مخللات مع الخبز والمكسرات والبهارات (ن م أ غ)

الشوربة

- شوربة العدس، تقدم مع شرائح الليمون وقطع الخبز المحمص (ن أ غ)

الأطباق الرئيسية

- معجنات شرقية متنوعة (كبة وسمبوسك وفطائر ورقاقات) (ن م أ غ)
- مشويات متنوعة (كفتة غنم، تكا لحم بقري، شيش طاووق) (غ)
- سمكة حارة مع صلصة الطحينة (ن)
- فخذ ضأن مع الأرز العربي (م غ)
- برياني الدجاج مع الأرز(م أ)
- معكرونة بالبشاميل (ن غ أ)
- بطاطا حارة مع الكزبرة والثوم (ن)
- خضروات مقلية، تقدم مع الطماطم والبصل وعصير الليمون (ن أ)
- أرز بالزررشك مع اللوز (ن م أ)

الحلويات

- طبق من الفواكه المقطعة (ن)
- تشكيلة متنوعة من البقلاوة (ن م أ غ)
- عيش السرايا مع المكسرات المحمص (ن م أ غ)
- حلوة بالجبن (ن م أ غ)
- ورد الشام (ن م أ غ)
- بورمة بالفستق (ن م أ غ)
- معمول بالفستق والتمر (ن م أ)
- مهلبية قمر الدين (ن م أ)
- بورفيه جوز الهند (ن)
- سفوف (ن م أ غ)
- أم علي (ن م أ غ)

13.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين

جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و5% ضريبة حكومية و VAT 5%

قائمة طعام (خولاس)

السلطات والمقبلات

- حمص بالطحينة وعصير الليمون (ن)
- تبولة مع زيت الزيتون النقي الممتاز (ن غ)
- متبل عجمي مع باذنجان مقلي والجوز والدبس (ن م أ)
- فتوش مع خضروات مقرمشة والسماق (ن غ)
- متبل الشمندر مع الجوز والنعناع (ن م)
- سلطة الجرجير بالزعتر وجبنة العكاوي (ن أ)
- خضروات مقلية مع الطحينة (ن م)
- محمرة مع الزيتون و جبنة الحلومي المبشورة (ن م أ غ)
- لوبية بالزيت، فاصوليا خضراء مع المرق، تقدم باردة (ن)
- ورق عنب بالأرز والطماطم، بالليمون وزيت الزيتون (ن)
- لبننة بالثوم والنعناع (ن أ)
- شنكليش، جبنة فاعز مع البصل والطماطم والبقدونس (ن أ)

الإضافات

- مجموعة متنوعة من الأجبان الشرقية (ن أ)
- مخللات مع الخبز والمكسرات والبهارات (ن م أ غ)

الشوربة

- شوربة العدس، تقدم مع شرائح الليمون وقطع الخبز المحمص (ن أ غ)

الأطباق الرئيسية

- معجنات شرقية متنوعة (كبة، وسمبوسك، وفطائر، ورقاقات) (ن م أ غ)
- نقانق لحم الضأن المقلية (مقانق) بالبهارات العربية والليمون (م)
- مشويات مشكلة «كفتة لحم الضأن، وتكا اللحم البقري، وشيش طاووق» (غ)
- دجاج برياني مع الأرز (م أ)
- لازانيا الخضار (ن أ غ)
- صيادية سمك مع سمك هامور مشوي (م)
- منسف أردني (م أ غ)
- سمان متبل بالتمر، يقدم مع الفريكة (م أ غ)
- بطاطا حارة متبلبة بالكزبرة والثوم (ن)
- صالونة خضار (ن)

الحلويات

- طبق من الفواكه المقطعة (ن)
- تشكيلة متنوعة من البقلاوة (ن م أ غ)
- عيش السرايا مع المكسرات المحمصـة (ن م أ غ)
- حلوة الجبن (ن م أ غ)
- ورد الشام (ن م أ غ)
- بورمة بالفستق (ن م أ غ)
- معمول بالفستق والتمر (ن م أ)
- مهلبية قمر الدين (ن م أ)
- بورفيه جوز الهند (ن)
- سفوف (ن أ غ)
- زنود الست (ن م أ غ)
- أم علي (ن م أ غ)
- كنافة (ن م أ غ)

15.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين

جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و 5% VAT

قائمة طعام (ساجاي)

السلطات والمقبلات

- حمص بالطحينة وعصير الليمون (ن)
- تبولة مع زيت الزيتون النقي الممتاز (ن غ)
- متبل عجمي مع باذنجان مقلي والجوز والديس (ن م أ)
- فتوش مع خضروات طازجة ومقرمشة مع صلصة السماق (ن غ)
- سلطة الراهب مع دبس الرمان (ن)
- خضروات مقلية بالطحينة (ن م)
- محمرة مع الزيتون وجبنة الحلومي المبشور (ن م أ غ)
- لوبيا بالزيت، ومرق الفاصوليا الخضراء، تقدم باردة (ن)
- ورق عنب بالأرز والطماطم بالليمون وزيت الزيتون (ن)
- لبنة الثوم والنعناع (ن أ)
- سمك الهامور المشوي على الطريقة اللبنانية، منكه بالكمون وصلصة الطماطم ومزين بالصنوبر (م)
- شنكليش جبنة الماعز، تقدم مع البصل والطماطم والبقدونس (ن أ)
- بسطرمة، شرائح لحم مجففة في الهواء الطلق، تقدم مع الطماطم والثوم

الإضافات

- مجموعة متنوعة من الأجبان الشرقية (ن أ)
- مخللات مع الخبز والمكسرات والبهارات (ن م أ غ)

الشوربة

- شورية العدس، تقدم مع شرائح الليمون وقطع الخبز المحمص (ن أ غ)
- شورية الدجاج بالشعيرية، تقدم مع قطع الخبز المحمص (أ غ)

الأطباق الرئيسية

- معجنات شرقية متنوعة (كبة، وسمبوسك، وفطاير ورقاقات) (ن م أ غ)
- سمك شرقي مقلي (سلطان ابراهيم وليدي فنجر، والسمك الأبيض) (غ)
- مشويات متنوعة (كفتة غنم، وتكه لحم بقري، وشيش طاووق) (غ)
- برياني الدجاج مع الأرز (م أ)
- معكرونة بالجبن مع الكركند والروبيان (أ غ)
- شاورما دجاج مشوية بالفرن مع صلصة الثوم (أ غ)
- بطاطا حارة مع الكزبرة والليمون (ن)
- مرق بالخضار (ن)
- طبق كسكس مغربي بالخضار وكمبوت البرقوق (ن أ غ)
- أرز بالكمون (ن أ)

ركن اللحوم المقطعة حسب الطلب

- فخذ الضأن المشوي والمتبل بالبهارات الشرقية

الحلويات

- طبق من الفواكه المقطعة (ن)
- تشكيلة متنوعة من البقلاوة (ن م أ غ)
- عيش السرايا مع المكسرات المحمصة (ن م أ غ)
- حلاوة بالجبن (ن م أ غ)
- ورد الشام (ن م أ غ)
- بورمة بالفستق (ن م أ غ)
- معمول بالفستق والتمر (ن م أ غ)
- مهلبية قمر الدين (ن م أ)
- بورفيه جوز الهند (ن م أ غ)
- بسيوسه (ن م أ غ)
- ام علي (ن م أ غ)
- بودينغ الشوكولاتة والتين (ن م أ)
- مختارات من الحلويات الفرنسية (ن م أ غ)

17.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين

جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و5% ضريبة حكومية و VAT 5%

قائمة طعام بوفيه الأطباق الهندية



قائمة طعام بوفيه الأطباق الهندية رقم ١ (نباتي)

المقبلات والسلطات

- تشكيلة مختارة من الخبز والمقرمشات والصلصات (ن أ غ)
- آلو شات، سلطة البطاطا مع شات مسالا (ن)
- سلطة شابنام مع جبنة البانيير، مع براعم الفاصوليا
- والفلفل الأحمر الحار (ن أ)
- سلطة كاتشمبر مع الطماطم والخيار والكزبرة (ن)
- سلطة هندية حارة بالقرنبيط (ن)
- بيجونكا بارثا، باذنجان، وطماطم، وثوم مع زيت الخردل (ن)
- سلطة جزر هندية مع الزبيب وصلصة المانجا (ن)
- سلطة لالسالجوم، شمندر مبشور مع الكزبرة والفلفل الأخضر الحار (ن)
- بوندس رايتا (ن أ) مع صلصة تشانتي بالنعناع وصلصة تشانتي بالمانجو
- مسالا بابادوم المشوية (ن غ)
- بوفيه متنوع من الصلصات والمخللات الهندية (ن)

مختارات من المقبلات الباردة

- تبولة مع زيت الزيتون النقي الممتاز (ن غ)
- فتوش مع الخضروات الطازجة المقرمشة وصلصة السماق (ن غ)
- حمص بالطحينة وعصير الليمون (ن)

الشوربة

- سبزي، شوربة الخضار الكريمة (ن أ)

الأطباق الرئيسية

- بالاك بانبير، جبنة هندية بمرق السبانخ الخفيف (ن أ)
- جالفريزي الخضار مع صلصة الكاري (ن أ)
- شاننا مسالا بالحمص الأسود والكاري (ن أ)
- ألو دام الكشميري، يخنة البطاطا الهندية (ن أ)
- دال مكاني، يخنة العدس (ن أ)
- مالاي كفتة، كرات الخضار في المرق الثقيل (ن أ)
- أرز برياني بالخضروات (ن م أ)
- تشكيلة متنوعة من الخبز الهندي (ن أ غ)

الحلويات

- سلطة فواكه تشات مسالا الحلوة (ن)
- حلوى راس ملاي بشراب الحليب و نكهة الزعفران (ن م أ)
- حلوى اللدو، كرات السميد المنكهه بالزعفران (ن أ غ)
- جولاب جامون، عجينة جرام المقلية والمخمورة بشراب السكر الثقيل (ن م أ غ)
- حلوى الجليبي، قطع من العجينة الملونة المقلية مخمورة بشراب السكر (ن غ)
- حلوى السابودانا (الساقو) مع الكاجو والزبيب والحليب (ن م أ)
- أم علي (ن م أ غ)

10.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين

جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و5% ضريبة حكومية و 5% VAT

قائمة طعام بوفيه الأطباق الهندية رقم ٢

السلطات والمقبلات

- تشكيلة متنوعة ومميزة من الخبز والمقرمشات وصلصات تشانتي (ن أ غ)
- دجاج تشات، سلطة هندية بالدجاج المشوي
- سلطة تشاوباتي بالحمص وتوابل تشات مسالا (ن غ)
- آلو تشات، سلطة بطاطا مع توابل تشات مسالا (ن)
- سلطة شابنام مع جبنة البانير، براعم بذور الحلبة والفلفل الأحمر الحار (ن أ)
- سلطة كاتشمير مع الطماطم والخيار ومزينة بأوراق الكزبرة (ن)
- سلطة القرنبيط الهندية الحارة (ن)
- سلطة بيجونكا بارثا، الباذنجان والطماطم والثوم مع زيت الخردل (ن)
- سلطة الجزر الهندية المزينة بالزبيب وصلصة تشانتي المانجو (ن)
- سلطة لالسالجوم بالشمندر الميشور والكزبرة والفلفل الأخضر الحار (ن)
- بوندي رايتا (ن أ) (صلصة تشانتي بالنعناع) صلصة تشانتي بالمانجو مسالا بابادوم المقلية (ن غ)
- تشكيلة من السلطات مع الصلصات الهندية والمخللات (ن)

مختارات من المقبلات الباردة

- تبولة مع زيت الزيتون النقي الممتاز (ن غ)
- فتوش مع الخضروات الطازجة المقرمشة وصلصة السماق (ن غ)
- حمص بالطحينة وعصير الليمون (ن)

الشورية

- شورية الطماطم الكريمة المزينة برقائق اللوز المقلي (ن م أ)

الأطباق الرئيسية

- لحم ضأن روجان جوش المطهو على نار هادئة (أ)
- دجاج بالزبدة في صلصة غنية من الطماطم بالكارى مع الزبادي (أ)
- سمك جون بالكارى، سمك هامور متبل بالكارى والمسالا
- بالاك بانير، جبنة هندية بمرق السبانخ الخفيف (ن أ)
- آلو جوبي، بطاطا وقرنبيط منكه بالكارى (ن)
- أرز برياني (ن م أ)
- دال فراي، عدس هندي مع الكاري (ن أ)
- تشكيلة متنوعة من الخبز الهندي (ن أ غ)

الحلويات

- سلطة فواكه تشات مسالا الحلوة (ن)
- حلوى البادام مع اللوز(ن م أ)
- تشكيلة متنوعة من حلوى البرفي، قطع من الحلويات الهندية بالحليب (ن م أ)
- حلوى الراسجولا، جبنة هندية مخمورة في شراب السكر
- حلوى راس ملاي بشراب الحليب و نكهة الزعفران (ن م أ)
- جولاب جامون، عجينة جرام المقلية والمخمورة بشراب السكر الثقيل (ن م أ غ)
- حلوى الجليبي، قطع من العجينة الملونة المقلية مخمورة بشراب السكر (ن غ)
- أم علي (ن م أ غ)
- تشكيلة من المعجنات الفرنسية (ن م أ غ)

13.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين

جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و VAT 5%

قائمة طعام بوفيه الأطباق الهندية رقم ٣

المقبلات والسلطات

- تشكيلة متنوعة ومميزة من الخبز والمقرمشات وصلصات تشانتي (ن أ غ)
- سلطة سيزر الدجاج المتبل بالعسل مع الخس الروماني الصغير ومزين بالخبز المحمص والمتبل بالأعشاب
- سلطة نيسواز بالتونا مع البطاطا والفاصوليا الفرنسية
- سلطة تشوباتي بالحمص وتوابل شات مسالا (ن غ)
- سلطة داهي كأكيدي مع الخيار والزبادي والكزبرة وبالزبيب (ن أ)
- آلو تشات، سلطة بطاطا مع توابل شات مسالا (ن)
- سلطة الكتشمير بالطماطم والخيار وأوراق الكزبرة الخضراء (ن)
- سلطة القرنبيط الهندية الحارة (ن)
- سلطة بيجونكا بارثا، الباذنجان والطماطم والثوم مع زيت الخردل (ن)
- سلطة الجزر الهندية المزينة بالزبيب وصلصة تشانتي المانجو (ن)
- سلطة لالسالجوم، بالشمندر المبشور والكزبرة والفلفل الأخضر الحار (ن)
- داهي فادا، دمبلنغ بالزبادي والكمون على الطريقة الهندية (ن أ)
- بوندي رايتا (ن أ) (صلصة تشانتي بالنعناع) صلصة تشانتي بالمانجو مسالا بابادوم المقلية (ن غ)
- تشكيلة سلطات متنوعة مع الصلصات الهندية والمخللات (ن)

مختارات من المقبلات الباردة

- متبل مع دبس الرمان (ن أ)
- فتوش مع الخضروات الطازجة المقرمشة وصلصة السماق (ن غ)
- حمص بالطحينة وعصير الليمون (ن)

الشوربة

- موليجاتوني، شوربة العدس بالكارِي

الأطباق الرئيسية

- باكورا الخضروات (ن غ)
- فيندالو لحم الضأن المطهو على نار هادئة
- دجاج تكا مسالا مع الصلصة الحارة (أ)
- كاداي سمك الهامور (أ)

- بانير تكا مسالا (ن أ)
- شاننا مسالا بالحمص الأسود والكارِي (ن أ)
- آلو جوبي، بطاطا وقرنبيط منكه بالكارِي (ن)
- أرز برياني (ن م أ)
- دال مكاني، يخنة العدس (ن أ)
- تشكيلة متنوعة من الخبز الهندي (ن أ غ)

الحلويات

- طبق من الفواكه الموسمية المقطعة (ن)
- حلوى البادام مع اللوز (ن م أ)
- تشكيلة متنوعة من حلوى البرفي، قطع من الحلويات الهندية بالحليب (ن م أ)
- حلوى الراسجولا، جبنة هندية مخمورة في شراب السكر
- حلوى راس ملاي بشراب الحليب و نكهة الزعفران (ن م أ)
- جولاب جامون، عجينة جرام المقلية والمخمورة بشراب السكر الثقيل (ن م أ غ)
- حلوى الجلابي، قطع من العجينة الملونة المقلية مخمورة بشراب السكر (ن غ)
- حلوى السابودانا (الساقو) مع الكاجو والزبيب والحليب (ن م أ)
- أم علي (ن م أ غ)
- تشكيلة من معجنات فرنسية (ن م أ غ)

15.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين

جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و VAT 5%

قائمة طعام كانابيه



قائمة طعام كاناييه

قائمة طعام كاناييه ١

مقبلات موزعة على الطاولات

- تشكيلة من المكسرات (م)
- زيتون متبل

كاناييه باردة

- جبن الماعز الكريمي مع الشمندر وخل البلسميك (ن أ)
- كريب السلمون المدخن مع الجرجير والكبر (أ غ)
- دجاج مدخن مع اسباراجوس وخبز البريوش (أ غ)
- لحم بريسولا البقري المجفف مع خبز الجريسيني المقرمش (غ)

كاناييه ساخنة

- فطر الأرانشيني (ن غ)
- ميني ساندويش شاورما دجاج مع صلصة الثوم (أ غ)
- برغر لحم البقر بريسكت، والبصل المقلي، والطماطم مع صلصة الباركيو (أ غ)
- كعك السمك التايلندي مع الليمون الكافيري وعشبة الليمون والكاجو (م أ غ)

حلويات كاناييه

- كعكة الشوكولاتة واللوز (حجم صغير) (ن م أ غ)
- تشيز كيك نيويورك (حجم صغير) (ن أ غ)
- كريم بروليه بالقهوة (ن أ)
- تارت المارينج بالليمون (ن أ غ)

12.000 دينار بحريني للشخص الواحد للتقديم المباشر

14.000 دينار بحريني للشخص الواحد للبوذية

قائمة طعام كاناييه ٢

مقبلات موزعة على الطاولات

- تشكيلة من المكسرات (م)
- زيتون متبل

كاناييه باردة

- تارت صغير محشو بالحمص ومزين بحبات الحمص (ن غ)
- بوفالينا، خبز ريفي محمص، مع الطماطم وأوراق الريحان (ن أ غ)
- سمك التونة بالسمسم مع صلصة تارتار الأفوكادو والمانجو
- أنغوس اللحم البقري مع الخردل والبصل والكرفس والطرخون (غ)
- دجاج حار مع الهندباء والشعيرية المقرمشة

كاناييه ساخنة

- برغر فطر البورتوبيلو مع الهالابينو والجبن وصلصة الغواكامولي (ن أ غ)
- تاكو الروبيان الخيار والأفوكادو (أ غ)
- كاساديا الدجاج (حجم صغير) (غ)
- كفتة لحم ضأن حجم صغير مع راب الباذنجان
- أضلاع لحم أنغوس البقري المحمر ببطء، يقدم مع تخميسة
- بودينغ يوركشاير (أ غ)

حلويات كاناييه

- كعكة ريد فيلفيت حجم صغير (ن أ غ)
- كعكة أوبرا (ن م أ غ)
- كعكة براونني بالشوكولاتة البيضاء (ن م أ غ)
- تارت مارينج الليمون (ن أ غ)
- حلوى المانجو بالتوابل (ن أ غ)

14.000 دينار بحريني للشخص الواحد للتقديم المباشر

16.000 دينار بحريني للشخص الواحد للبوذية

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين
جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و 5% VAT

قائمة طعام كاناييه

قائمة طعام كاناييه ٣

مقبلات موزعة على الطاولات

- تشكيلة من المكسرات (م)
- زيتون متبل

كاناييه باردة

- سلطة الشعير مع الخضروات المتبلّة بصلصة الحلو والحامض والمزينة باللوز وجبن الماعز (ن م أ)
- كريمة اسباراجوس مع خلاصة الكمأ (ن أ غ)
- سمك التونه مع صلصة تارتار بالثوم، وخبز فوكاشيا المحمص (غ)
- سمك سلمون أطلسي مع الشمر المخلل وفتات الزيتون (أ)
- كبد الوز (الفواغرا)، يقدم مع خبز البريوش المحمص، والعنب المخلل (أ غ)
- معجنات لحم البريسولا المطهية على البخار، وسلطة الراديتشيو محشوة بجبنة الريكوتا والجوز (أ م)

كاناييه ساخنة

- جبنة الكممير المقلية، وصلصة شتني المانجو (ن أ غ)
- فطيرة تارت الكيش بالخضروات حجم صغير مع مربى البصل (ن أ غ)
- بيل بيل الروبيان مطهو مع الفلفل الحار والثوم والبابريكا ويقدم على خبز السياباتا (أ غ)
- أسياخ الشيش طاووق (أ)
- بريسكيت لحم بقر متبل بصلصة الباركيو، مع جبنة الكومت، والخيار المخلل وقطع الخبز المحمص
- كفتة لحم الضأن محشوة بخبز البيتا الصغير، مع صلصة البقدونس، والحمص، والبطاطا الحارة (غ)

حلويات كاناييه

- كعكة بلاك فورست حجم صغير (ن أ غ)
- كعكة ريد فيلفيت حجم صغير (ن أ غ)
- تيراميسو (ن أ غ)
- كعكة براونيز بالكراميل المملح (ن م أ غ)
- بانكوتا الجزر (ن أ غ)
- تارت التوت (ن أ غ)

16.000 دينار بحريني للشخص الواحد للتقديم المباشر

18.000 دينار بحريني للشخص الواحد للبوذية

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين

جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و 5% VAT

قائمة طعام استراحة الشاي



قائمة طعام استراحة الشاي

قائمة طعام ١

الأطعمة الباردة

- كرواسون محشو بالسلمون المدخن مع الجرجير والجبنة
- الكريمة ونبات الكبر (أ غ)
- ساندويش الدجاج الحار مع بيستو الزيتون الأسود والهندباء (غ)

الأطعمة الساخنة

- شاورما دجاج صغير مع صلصة الثوم (أ غ)
- سبرينغ رول بالخضار مع صلصة حلوة حارة (ن غ)

الحلويات

- كعكة اوبيرا حجم صغير(ن م أ غ)
- تارت الفواكه حجم صغير (ن أ غ)

4.000 دينار بحريني للشخص الواحد

قائمة طعام ٢

الأطعمة الباردة

- ساندويشات بالروبيان والأفوكادو مع صلصة الواسابي
- الحارة وأوراق الجرجير (أ غ)
- دجاج مدخن مع الاسباراجوس وخبز البريوش (أ غ)
- خبز البانينو المحشو بشرائح اللحم البقري (سلامي)،
- مع أصابع جبنة الموزاريلا والطماطم المجفف وأوراق الهندباء

الأطعمة الساخنة

- كاساديا الدجاج حجم صغير (غ)
- سمبوسة خضار تقدم مع سلطة رايتا بالخيار (ن أ غ)

الحلويات

- ترافل الشوكولاتة الداكنة المدخنة (ن أ)
- اكليز فينييتا حجم صغير (ن أ غ)
- كريم بروليه الإسبريسو (ن أ)

6.000 دينار بحريني للشخص الواحد

قائمة طعام ٣

الأطعمة الباردة

- كريب محشو بالسلمون المدخن مع الجرجير ونبات الكبر (أ غ)
- تونة وصلصة الخواكامولي مع خبز الفوكاشيا المحمص (غ)
- ساندويش الدجاج الحار مع صلصة البيستو بالزيتون
- الأسود وأوراق الهندباء (غ)
- سلطة فتوش حجم صغير مع صلصة السماق (ن غ)
- حمص حجم صغير مزين بحبات الحمص (ن)

الأطعمة الساخنة

- برغر اللحم البقري بالجبنة حجم صغير(أ غ)
- انشاليدا الخضار حجم صغير (ن أ غ)

الحلويات

- موس الشوكولاتة البلجيكية مع البندق المقرمش (ن م أ)
- كعكة مونت بلانك حجم صغير(ن م أ غ)
- باناكوتا التفاح مع كومبوت الراوند (ن أ)
- سلطة فواكه منكهه بماء الورد (ن)

8.000 دينار بحريني للشخص الواحد

قائمة طعام ٤

الأطعمة الباردة

- كرواسون محشو بالسلمون المدخن مع الجرجير والجبنة
- الكريمة ونبات الكبر (أ غ)
- لفائف الروبيان مع الخس الأمريكي وصلصة الخواكامولي والفلفل الحار
- دجاج مدخن مع الهليون وخبز البريوش (أ غ)
- معجنات الدمبليغ المحشوة باللحم البقري بريزاولا، مع جبنة الريكوتا وصلصة التين وفتات الفستق (أ غ م)
- تارت الحمص حجم صغير مزينة بالحمص الحب (ن)
- سلطة فتوش حجم صغير مع صلصة السماق (ن غ)

الأطعمة الساخنة

- تشيز برغر باللحم حجم صغير (أ غ)
- كاساديا الدجاج حجم صغير (غ)
- معجنات عربية متنوعة، كبة وفطاير ورقاقات (م أ غ)

الحلويات

- كعكة اوبيرا حجم صغير (ن م أ غ)
- كعكة شوكولاتة ملكية (ن أ غ)
- تارت الفواكه حجم صغير (ن أ غ)
- تيراميسو حجم صغير (ن أ غ)
- تشيز كيك المانجو مع كافيار المانجو (ن أ غ)

10.000 دينار بحريني للشخص الواحد

ن – نباتي، م – مكسرات، أ – منتجات الألبان، غ – غلوتين

جميع الأسعار تشمل 10% ضريبة خدمة و 5% ضريبة حكومية و VAT 5%



INTERCONTINENTAL®
REGENCY BAHRAIN