

KD16.000

ORIENTAL BUFFET - SILVER 2

NORMAL DINNER MENU

Cold Mezze

Mixed Fresh Vegetable Platter, Mixed Pickles
Hummus, Moutabel, Tabouleh, Oriental Salad
Stuffed Vine Leaves
Artichoke Salad, Laban with Cucumber
Fassouillia Salad, Moudardara, Kibbeh Potato

Hot Mezze

Fried Kibbeh, Meat Sambousek, Cheese Fatayer

Main Course

Shish Taouk, Kebab & Kofta
Kibbeh bil Laban
Hammour Harra
Makloubah with Lamb
Meat Lasagna
Stuffed Chicken with Faricka
Vegetable Salona, Roasted Potatoes
Margook Gulf style, Lebanese Mix Grill
Vermicelli Rice

Dessert

Ash Al Saraya, Om Ali
Selection of baklavas, Muhalabia
Fresh Exotic Fruit Salad
Profiteroles with Chocolate Sauce,
Floating Island with Vanilla Sauce
Selection of Mini French Pasties
Fresh Fruit display

Beverages

Chilled Juices
Softdrinks, Tea, Coffee & Water

بوفيه شرقي - فضي 2

NORMAL DINNER MENU

المازات الباردة

طبق الخضراوات الطازجة، مخللات مشكلة
حمص، متبل، تبولة، سلطة شرقية
مدحشي ورق عنب
سلطة ارضي شوكي، لبن مع الخيار
سلطة الفاصوليا، مجدرة، كبة البطاطا

المازات الساخنة

كبة محمرة، سمبوسة لحم، فطائر جبنة

الأطباق الرئيسية

شيش طاووق، كبة، كفتة
كبة باللبن
هامور حارة
مقلوبة باللحم الضاني
لازانيا باللحم
دجاج مدحشي بالفريك
سالونا الخضراوات، بطاطا محمرة
مرفوق بالطريقة الخديجية، مشاوي لبنانية مشكلة
أرز بالشعرية

الحلويات

عيش السرايا، أم علي
بقلاوة، مهلبية
سلطة الغاكة الطازجة
حلوى صلصلة الشوكولاتة
كيك مع صلصلة الفانيليا
اتشكيلة من الحلويات الفرنسية
فاكهة طازجة

المشروبات

العصائر
مشروبات غازية، الشاي، القهوة و مياه معدنية

KD 18.000

INTERNATIONAL BUFFET - GOLD 2
VIP LUNCH MENU

Cold Mezze

Hummus, Babaganoush, Tabouleh, Fatoush, Labneh
Vine Leaves, Fried Eggplant & Yogurt Salad
Broad Beans bel Zeit, Feta Cheese Salad
Seafood Salad
Sweet Corn & Red Capsicum Salad
Assortment of Fresh Lettuce Leaves
Sliced Tomatoes & Cucumbers
Gherkins, Green & Black Olives
Arabic Bread
Selection Of Dressing
Cocktail, Blue Cheese, Balsamic & Olive Oil, Vinaigrette

Hot Mezze

Cheese Sambousek, Spinach Fattayer & Fried Meat Kebbeh

Main Course

Ouzi Kuwaiti Style
Hot Dolma
Beef Steak with Pepper sauce
Roasted Chicken with Macaroni
Lamb Biryani (Omani Style)
Samak Al Harra
Stuffed Chicken Breast with Spinach
Lamb Kebab, Shish Taouk, Kofta served with Grilled Vegetables
Oriental Rice
Cannelloni Stuffed with Mushroom and Ricotta Cheese
Buttered Vegetable
Roasted Potato

Soup

Chinese Hot & Sour Soup

Main Course

Beef Tenderloin w/ Pepper Sauce
Stuffed Chicken Breast with Tarragon Sauce
Grilled Seafood Skewers
Iranian Mixed Grilled
Thai Green Chicken Curry
Gratinated Potatoes, Stir Fried Vegetables
Tortellini with Spinach in a Cheese Cream Sauce
Steamed Rice

Dessert

Fresh Fruit Display
Sliced Fresh Fruit
Chocolate Mousse,
Vanilla Cream Brulee
Cream Caramel
Opera Cake
Muhalabiya, Baklava & Kunafa
Selection of finger Arabic Sweets, Om Ali
French Pastries
Strawberry Cheese Cake

بوفية عالمي- ذهبي 2
VIP LUNCH MENU

الامازات الباردة

حمص، بابا غنوج، تبولة، فتوش، لبننة
ورق العنب، باذنجان مقلي وسلطة الزبادي
فول بالزيت، سلطة جبنة فيتا
سلطة انمار البحر
سلطة الذرة الحلوة والقليل الأحمر
تشكيلة من الدس الطارج
شرايح الطماطم والخيار
خيار صغير، الزيتون الأخضر والأسود
الخبز العربي
صلصات متنوعة
كوك تيل، الجبن الأزرق، زيت الزيتون، صلصة الخل

الامازات الساخنة

سمبوسك الجبن، فطائر السبانخ، كبة لحم مقلمة

الأطباق الرئيسية

أوزي على الطريقة الكويتية
دولما ساخنة
ستيك لحم البقر مع صلص الفلفل
دجاج مشوي مع المعكرونة
برياني لحم الغنم (بالطريقة العمانية)
سمك حار
صدر الدجاج المدحشية بالسبانخ
كباب الضأن، شيش طاووق، كفتة مشوية مع الخضراوات
أرز شرقي
كانيلوني مدحشوة بالفطر وجبنة الريكوتا مع زبدة نباتية
بطاطا مشوية مع الزعتر
بطاطا مشوية

الحلويات

شورية صينية حارة

الأطباق الرئيسية

حم البقر مع صلصة الفلفل
صدر دجاج مدحشوة مع صلصة تاراجون
ماكولات بحرية مشوية
مشاوي إيرانية مشكولة
كاري الدجاج التايلندي لأخضر
بطاطا مدحشوة، خضراوات محمرة
التورتيلي مع السبانخ وصلصة كريمة الجبنة
أرز على البخار

الحلويات

فاكهة طازجة
شرايح الفاكهة
موس الشوكولاتة
بكريمة الفانيليا
كريم كراميل
كعكة أوبرا
مهلبية، بقلاوة، كنافة
انتشكيلة من الحلويات العربية، أم علي
حلويات فرنسية
تشيز كيك بالفراولة