

عروض الزواج

THE WEDDING PACKAGE

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

قائمة الطعام لحفلات الزفاف 1 WEDDING MENU 1

المزة الباردة COLD MEZZEH

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

السلطة SALAD

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

الحساء SOUP

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

المزة الساخنة HOT MEZZEH

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

الأطباق الرئيسية MAIN COURSES

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

المشويات العربية THE ARABIC GRILL

شيش طاووق	Shish tawouk
شيش كباب	Shish kebab

الحلويات DESSERTS

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

13 د. ب BD 13

قائمة الطعام لحفلات الزفاف 2 WEDDING MENU 2

المزة الباردة

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

السلطة

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

المزة الساخنة

سمبوسة باللحم، فطائر بالسبانخ، كبة

الحساء

شورية عدس

الأطباق الرئيسية

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

المشويات العربية

شيش طاووق
شيش كباب
كفتة كباب

الحلويات

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

COLD MEZZEH

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

SALAD

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

HOT MEZZEH

Meat sambousek, Spinach fatayer, Kibbeh

SOUP

Lentil Soup

MAIN COURSES

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

THE ARABIC GRILL

Shish tawouk
Shish kebab
Kofta kebab

DESSERTS

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

BD 15 15 د. ب

قائمة الطعام لحفلات الزفاف 3 WEDDING MENU 3

المزة الباردة

تبولة، حمص
متبل، ورق عنب
فتوش
تشكيلة من الخبز العربي

السلطة

سلطة شرقية
سلطة كوسا المقلية (تقدم مع الطحينية)
سلطة جرجير (تقدم مع دبس الزمان)
سلطة الخس
صلصة الفرنسية، صلصة الإيطالية، ليمون و صلصة ثوزند آيلند
قطع الخبز المحمص و رقائق البارميزان، بصل أخضر، لوز محمص

المزة الساخنة

فطائر بالسبانخ
كبة
اجنحة الدجاج الشرقية
ربيان قُتبل
(ربيان، اعشاب، جينة الشيدر، صلصة زبدة الليمون)

الحساء

شورية عدس

الأطباق الرئيسية

بامية باللحم
كبسة دجاج
أرز بالشعرية
فيليه سمك الهامور مع صلصه حارة
شاكيرية بالدجاج

المشويات العربية

شيش طاووق
شيش كباب

الحلويات

قطع كاملة و شرائح من الفواكة الموسمية الطازجة
بقلاوة مشكلة
عثمالية
أم علي
كنافة
موس الشوكولاتة بالبرتقال
تشيز كيك بالفراولة
كريم كراميل بالشوكولاته البيضاء

COLD MEZZEH

Tabouleh, Hummus
Moutabel, Vine leaves
Fattoush
Assorted Arabic bread

SALAD

Oriental salad
Deep fried baby marrow salad (with Tahina Sauces)
Jargeer salad (with Pomegranate Syrup)
Assorted lettuce
French, Italian, lemon and Thousand Island dressing
Croutons, parmesan chips, spring onions and toasted almonds

HOT MEZZEH

Spinach fatayer
Kibbeh
Oriental chicken wings
Marinated shrimp
(Shrimp, herbs, cheddar cheese, lemon butter sauce)

SOUP

Lentil soup

MAIN COURSES

Lamb okra
Chickenh kabsah
Vermicelli rice
Grilled hammour with hot sauce
Chicken shakieh

THE ARABIC GRILL

Shish tawouk
Shish kabab

DESSERTS

Whole and sliced seasonal fruits
Assorted baklava
Othmalia
Um Ali
Kunafa
Orange chocolate mousse
Strawberry cheesecake
White chocolate crème caramel

17 د. ب 17 BD

قائمة الطعام لحفلات الزفاف 4 WEDDING MENU 4

المزة الباردة

تبولة، حمص، متبل
ورق عنب، فتوش، كيش
تشكيلة من الخبز العربي

COLD MEZZEH

Tabouleh, Hummus, Moutabel
Vine leaves, Fattoush, Quiche
Selection of rolls and Arabic bread

السلطة

سلطة سبانخ
سلطة جرجير (تقدم مع دبس الرمان)
سلطة الشمندر الأحمر
سلطة شرائح الزيتون

SALAD

Spinach salad
Jargeer salad (with pomegranate syrup)
Beetroot salad
Sliced olives salad

المزة الساخنة

فطائر بالسبانخ
كبة
فطائر بالجينة
ربيان مُتبّل (ربيان، اعشاب، جينة الشيدر، صلصة زبدة الليمون)

HOT MEZZEH

Spinach fatayer
Kibbeh
Cheese fatayer
Marinated shrimp (Shrimp, herbs, cheddar cheese, lemon butter sauce)

الحساء

شوربة الدجاج بالكريمة

SOUP

Chicken cream soup

الأطباق الرئيسية

بامية باللحم
كاري دجاج
فيليه سمك الهامور مع صلصة حارة
مضروبة دجاج
داوود باشا
كرات اللحم مع صلصة الطماطم

MAIN COURSES

Lamb okra
Chicken curry
Grilled hammour with hot suce
Chicken madrouba
Dawood basha
Meatballs with tomato sauce

المشويات العربية

شيش كباب
كفتة كباب
سمك البوري الاحمر

THE ARABIC GRILL

Shish kebab
Kofta kebab
Red mullet fish

الحلويات

قطع كاملة و شرائح من الفواكة الموسمية الطازجة
بقلاوة مشكّلة
وربات بالقشّطة (عجينة الكلاج محشية بالقشّطة)
كنافة نابلسية
أم علي
كنافة
موس الشوكولاتة بالبرتقال
تشيز كيك بالفراولة
كريم كراميل بالشوكولاته البيضاء
تارت الشوكولا
كريم بروليه بالفستق

DESSERTS

Whole and sliced seasonal fruits
Assorted baklava
Warbat bil ashta (Pastries filled with Arabic cream)
kunafa nabulsi
Um Ali
Kunafa
Orange chocolate mousse
Strawberry cheese cake
White chocolate crème caramel
chocolate tart
Pistachio crème brûlée

20 د. ب BD 20

قائمة الطعام لحفلات الزفاف 5 WEDDING MENU 5

المزة الباردة COLD MEZZEH

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

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

السلطة SALAD

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

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

المزة الساخنة HOT MEZZEH

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

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

الحساء SOUP

شورية عدس
شورية الدجاج بالشعيرية

Lentil soup
Chicken soup with vermicelli

الأطباق الرئيسية MAIN COURSES

بامية باللحم
مقلوبه دجاج
أرز بالشعيرية
هامور مشوي مع الليمون
شاكزية بالدجاج
داوود باشا
صيادية سمك

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

المشويات العربية THE ARABIC GRILL

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

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

الحلويات DESSERTS

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

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

22 د. ب 22 BD

كـيكة العرس

- كـيكة بالفواكة
 شوكولاتة كـيكة
 فانيلا كـيكة
 موكه كـيكة

WEDDING CAKE FLAVOURS

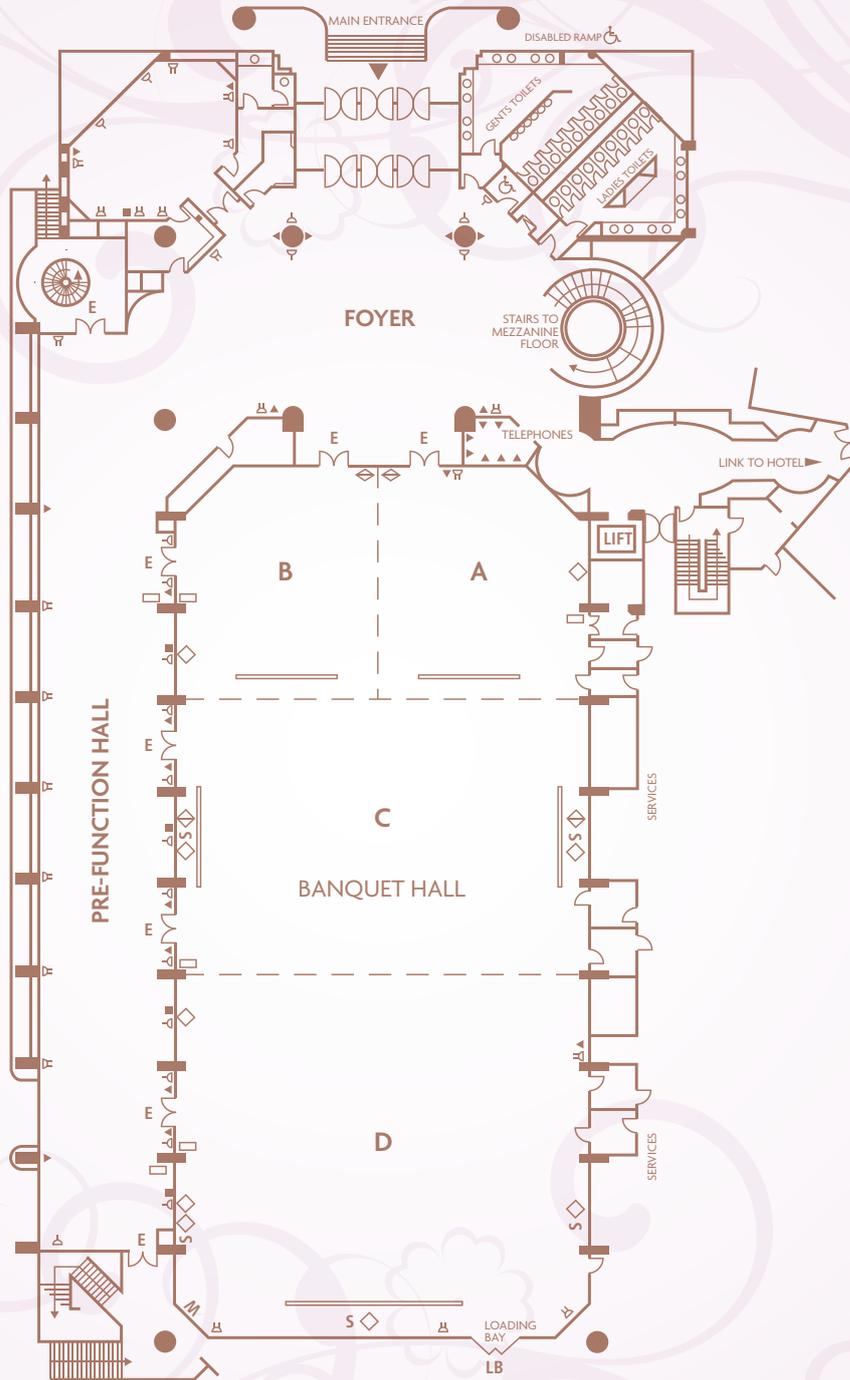
- Fruit cake
 Chocolate cake
 Vanilla cake
 Mocha cake

تشكيلة متنوعة من الكيكة العرس

WEDDING CAKE DESIGNS



THE WEDDING HALL



For more information للحصول على مزيد من المعلومات

Sameera Abdulrahman Juma سميره عبدالرحمن جمعه
Wedding Coordinator منسق حفلات الزواج

Tel: 17531122 ext 698, Mobile : 39845255

Email: sameera.albalooshi@ihg.com