



القائمة الاختيارية 2 Selector Menu

AED179 Per person للشخص الواحد

Cold Canapés	5	المقبلات الباردة
Hot Canapés	4	المقبلات الساخنة
Hot Desserts	2	الحلويات الساخنة
Cold Desserts	4	الحلويات الباردة

القائمة الاختيارية 1 Selector Menu

AED158 Per person للشخص الواحد

Cold Canapés	4	المقبلات الباردة
Hot Canapés	3	المقبلات الساخنة
Hot Desserts	1	الحلويات الساخنة
Cold Desserts	3	الحلويات الباردة

القائمة الاختيارية 3 Selector Menu

AED195 Per person للشخص الواحد

Cold Canapés	6	المقبلات الباردة
Hot Canapés	5	المقبلات الساخنة
Seafood Canapés	1	المقبلات البحرية
Hot Desserts	2	الحلويات الساخنة
Cold Desserts	5	الحلويات الباردة

جميع القوائم تتضمن: الماء، المشروبات الغازية ونوعين من العصائر الطازجة
All above menus are inclusive of Mineral Water, Softdrinks & 2 Kinds of Fresh Juices

ليمون ونعناع بطيخ أحمر أناناس كوكتيل برتقال Orange Cocktail Pineapple Watermelon

تتوفر لدينا موكتيلات إضافية مميزة عند الطلب

Additional signature mocktails are available upon request, please ask us for assistance

في حال طلب تغيير الخدمة الي "بوفيه"، تُطبق رسوم إضافية بقيمة 21 درهم للشخص الواحد
If service style is changed from "Pass Around" to "Buffet", additional charge of AED 21 per person applies

جميع الأسعار تشمل 5% ضريبة القيمة المضافة
All prices are inclusive of 5% VAT



COLD CANAPÉS

المقبلات الباردة

Halloumi Cheese with Watermelon & Mint Leaves	<input type="checkbox"/>	جبين حلوم مع البطيخ وأوراق النعناع
Hummus Mille Feuille	<input type="checkbox"/>	تارت الحمص
Beetroot Mutabbal Tart	<input type="checkbox"/>	تارت متبل الشمندر
Celery Sticks with Quinoa, Blueberry & Orange	<input type="checkbox"/>	أعواد الكرفس مع الكينوا والتوت الأزرق والبرتقال
Bocconcini Cheese with Pesto Sauce	<input type="checkbox"/>	جبين الموزاريلا مع صوص البيستو
Vine Leaves	<input type="checkbox"/>	ورق عنب
Carrot Hummus in Cones	<input type="checkbox"/>	حمص الجزر في أقماغ
Avocado Hummus Vol au Vent	<input type="checkbox"/>	تارت حمص الأفوكادو
Carrot Mutabbal Tart	<input type="checkbox"/>	تارت متبل الجزر
* Palm Heart Canapes	<input type="checkbox"/>	* مقبلات لب النخيل
Labneh & Cucumber Roll	<input type="checkbox"/>	لفائف اللبنة والخيار
Baba Ghanouj Kebbe Cups	<input type="checkbox"/>	بابا غنوج بأقواب الكببة
* Goat Cheese Stuffed Dates, Walnuts & Mint	<input type="checkbox"/>	* جبين الماعز محشو بالتمر، الجوز والنعناع
* Purple Potato with Herbed Cheese & Apricot	<input type="checkbox"/>	* بطاطا بنفسجية مع جبين بالأعشاب والمشمش
* Sweet Potato with Guacamole	<input type="checkbox"/>	* بطاطا حلوة مع الجواكامولي
* Walldorf Salad with Red Endives & Walnuts	<input type="checkbox"/>	* سلطة والدورف مع الهندباء الحمراء والجوز
Halloumi Cheese & Zaatar Salad in Bubble Glass	<input type="checkbox"/>	كؤوس سلطة جبين الحلوم والزعتر
* Egg & Sweet Corn Tart	<input type="checkbox"/>	* تارت البيض والذرة الحلوة
Roasted Almond, Cream Cheese & Endives with Pesto	<input type="checkbox"/>	جبين كريمي باللوز المحمص مع الهندباء والبيستو
Greek Salad in Bubble Glass	<input type="checkbox"/>	كؤوس سلطة يونانية
Tabbouleh Cherry Tomato Cups	<input type="checkbox"/>	تبولة في أقواب الطماطم الكرزية
* Roast Beef with Herbed Cheese & Fig Jam	<input type="checkbox"/>	* لحم بقر مشوي مع جبين بالأعشاب ومرابي التين
Roast Beef Avocado & Dijon Mustard	<input type="checkbox"/>	لحم بقر مشوي مع الأفوكادو وخردل الديجون
* Balsamic Beef with Herbed Cheese & Arugula	<input type="checkbox"/>	* لحم بقر بخل البلسميك مع جبين الأعشاب والجرجير
* Beef Salami with Dijon Mustard	<input type="checkbox"/>	* شرائح السلامي مع خردل الديجون
Red Grapes Coated with Cheese & Pistachio	<input type="checkbox"/>	عنب أحمر مغطى بالجبين والفسستق حلبي
* Labneh with Grilled Asparagus, Cherry Tomato Tart	<input type="checkbox"/>	* تارت اللبنة مع الهليون المشوي، والطماطم الكرزية
* Chicken Terrine Pistachio	<input type="checkbox"/>	* تيرين الدجاج بالفسستق
Chicken Barbeque with Mango	<input type="checkbox"/>	دجاج مشوي مع المانجو
Roast Beef, Goat Cheese & Caramelized Onion in Focaccia Bread	<input type="checkbox"/>	شرائح اللحم المشوي مع جبين الماعز والبصل المكرمل بخبز الفوكاتشيا
* Roast Beef, Celeriac Medallions with Truffled Purée	<input type="checkbox"/>	* لحم مشوي مع الكرفس ومعجون الفطر "الترافل"
* Beef Bacon Zaatar Grissini Sticks	<input type="checkbox"/>	* لحم مقعد بأعواد الخريسيني الزعتر
* Arugula Strawberry Salad, Goat Cheese & Almond in Bubble Glass	<input type="checkbox"/>	* كؤوس سلطة الجرجير، الفراولة مع جبين الماعز واللوز
Ricotta Cheese in Beetroot Bread	<input type="checkbox"/>	جبين الريكوتا بخبز الشمندر



HOT CANAPÉS

المقبلات الساخنة

Ratatouille & Ricotta Cheese Tart	<input type="checkbox"/>	تارت الخضار المشوي وجبن الريكوتا
Lamb Kebbe with Tahina Sauce	<input type="checkbox"/>	كبة لحم مع صلصة الطحينة
Cheese Sambousa	<input type="checkbox"/>	سمبوسة الجبن
Cheese Rolls	<input type="checkbox"/>	لفائف الجبن
Mushroom Spinach Quiche	<input type="checkbox"/>	كيش الفطر والسبانخ
Chicken Kebbe with Tahina Sauce	<input type="checkbox"/>	كبة دجاج مع صلصة الطحينة
Potato & Green Pea Samosa	<input type="checkbox"/>	سموسة البطاطا والبازلاء الخضراء
Fried Risotto Ball with Creamy Sauce	<input type="checkbox"/>	كرات "الريزوتو" المقلية مع صوص الكريما
Vegetable Spring Rolls with Sweet Chili Sauce	<input type="checkbox"/>	لفائف الخضار مع صوص الفليفلة الحلوة
Reshmi Kebab with Cilantro Yoghurt Sauce	<input type="checkbox"/>	كباب الريشمي مع صوص الكزبرة باللبن
Tandoori Chicken Tikka with Mint Chutney	<input type="checkbox"/>	تكة دجاج تندوري مع صوص الشنتني بالنعناع
Kofta with Charcoal Grilled Vegetable Salata	<input type="checkbox"/>	كفتة مشوية مع سلطة الخضار
Shish Taouk	<input type="checkbox"/>	شيش طاووق
Pani Puri Vegetables, Mint & Coriander	<input type="checkbox"/>	باني بوري بالخضار، النعناع والكزبرة
Mini Potato Ball	<input type="checkbox"/>	كرات البطاطا الصغيرة
Jalapeno Cheese	<input type="checkbox"/>	هالابينو بالجبن
Thai Chicken Meat Balls with Peanut Sauce	<input type="checkbox"/>	كرات لحم الدجاج التايلندي مع صوص الفول السوداني
Potato Cheese Vada	<input type="checkbox"/>	فادا البطاطا بالجبن
Chicken Mousakhan Roll	<input type="checkbox"/>	لفائف مسخن الدجاج
* Spinach Fatayer with Cheese	<input type="checkbox"/>	* فطائر السبانخ بالجبن
* Cheese Roll with Zaatar	<input type="checkbox"/>	* لفائف الجبن بالزعتر
* Chicken Quesadilla in Tortilla Bread	<input type="checkbox"/>	* كاساديا الدجاج بخبز التورتيا
* Creamy Fox Nut Mushroom Vol au Vent	<input type="checkbox"/>	* تارت الفطر والجوز بالكريما
Tandoori Chicken Tart	<input type="checkbox"/>	تارت دجاج التندوري
* Mortadella with Cheese Fatayer	<input type="checkbox"/>	* فطائر الجبن والمرتبلا
Chicken & Mushroom Cannelloni	<input type="checkbox"/>	كانيلوني الدجاج والفطر
Spicy Cheese Fatayer	<input type="checkbox"/>	فطائر الجبن الحار
Pumpkin Kebbeh	<input type="checkbox"/>	كبة اليقطين
* Cottage Cheese & Peas Tart	<input type="checkbox"/>	* تارت جبن قريش والبازلاء
Risotto Mozzarella Balls with Basil Pesto	<input type="checkbox"/>	كرات الريزوتو والموزاريلا مع بيستو الريحان
Paneer Potato Corn Balls with Herbs Tomato Sauce	<input type="checkbox"/>	كرات بانبير البطاطا والذرة مع صوص الطماطم بالأعشاب
Caramelized Onion, Mushroom & Gruyere Tart	<input type="checkbox"/>	تارت البصل المُكرمل، الفطر وجبن "غرويير"
Aloo & Green Peas Tikki with Green Chutney & Peanuts	<input type="checkbox"/>	* كرات بانبير البطاطا والذرة الحلوة مع صوص المايونيز والطماطم
* Paneer & Sweet Corn Croquettes with Mayonnaise & Tomato Sauce	<input type="checkbox"/>	* كرات التوفو التايلندية مع صلصة الفول السوداني
* Thai Tofu Balls with Peanut Sauce	<input type="checkbox"/>	فطائر الخضار والفطر بالكريما
Creamy Vegetable & Mushroom Vol au Vent	<input type="checkbox"/>	كرات البروكلي والجبن مع المايونيز الحار
Broccoli Cheese Balls with Spicy Mayonnaise	<input type="checkbox"/>	راقبولي بالسبانخ المقلي وجبن الريكوتا مع صلصة الطماطم الحار
Fried Spinach & Ricotta Cheese Ravioli with Spicy Tomato Sauce	<input type="checkbox"/>	* معكرونه التوفو بالبيستو الأخضر
* Thread Tofu with Green Pesto	<input type="checkbox"/>	* فطيرة البوتلي بالديك الرومي والسنوبر مع مايونيز الشمندر
* Turkey Pine Nuts Potli with Beetroot Mayonnaise	<input type="checkbox"/>	كرات القرنبيط
Cauliflower Balls	<input type="checkbox"/>	



SANDWICHES

الشطائر

Smoked Chicken Wheat Toast	<input type="checkbox"/>	دجاج فُدخن بخبز القمح
Cajun Chicken with Pesto Mayonnaise	<input type="checkbox"/>	دجاج الكاجون مع مايونيز البيستو
Buffalo Mozzarella with Pesto Sauce	<input type="checkbox"/>	بافلو الموزاريلا مع صوص البيستو
Roast Beef with Gherkins Gruyere Cheese & Dijon Mustard	<input type="checkbox"/>	لحم بقر مشوي مع جبن الجرويير وخردل الدجون
* Grilled Vegetable Wrap with Pesto	<input type="checkbox"/>	* لفائف الخضار المشوية مع البيستو
Cheddar Cheese, Tomato, Iceberg Lettuce	<input type="checkbox"/>	جبن شيدر، طماطم، خس الأيسبرغ
Turkey with Cranberry Sauce in Ciabatta Bread	<input type="checkbox"/>	ديك رومي مع صوص التوت البري بخبز الشيباتا
Avocado Guacamole & Arugula in Wheat Toast	<input type="checkbox"/>	جواكامولي الأفوكادو والجرجير بخبز التوست القمح
* Paneer Tikka Sandwich in White Bread	<input type="checkbox"/>	* تيكّا بانير بخبز الأبيض
Mozzarella Cheese Wraps with Roasted Pumpkin & Herb Compote	<input type="checkbox"/>	لفائف جبن الموزاريلا مع اليقطين المشوي وأعشاب "الكومبوت"
Mozzarella Cheese & Tomato in Brown Bread	<input type="checkbox"/>	جبن الموزاريلا مع الطماطم بالخبز الأسمر
Cream Cheese with Pommery Mustard on Pumpernickel Bread	<input type="checkbox"/>	جبن كريمي مع خردل "البوميري" بخبز الجاودار
Smoked Turkey & Red Currant in White Bread	<input type="checkbox"/>	ديك رومي فُدخن مع خبز الكشمش الأحمر
Brie Cheese with Grapes & Nuts in Brown Bread	<input type="checkbox"/>	جبن "بري" مع العنب والمكسرات بالخبز الأسمر
* Cream Cheese with Crusted Pistachio on Pumpernickel Bread	<input type="checkbox"/>	* جبن كريمي مع الفستق الحلبي بخبز الجاودار

HOT DESSERTS

الحلويات الساخنة

Date Pudding	<input type="checkbox"/>	بودينج التمر
Um Ali	<input type="checkbox"/>	أم علي
Aseeda	<input type="checkbox"/>	عصيدة
Aseedat Bobar	<input type="checkbox"/>	عصيدة البوبر
Khabeesa	<input type="checkbox"/>	خبيزة
Sago	<input type="checkbox"/>	ساغو
Apple Crumble	<input type="checkbox"/>	فطيرة التفاح المفتت
Malva Pudding	<input type="checkbox"/>	بودينج المالفا (بالحليب الساخن والمشمش)
Tres Leches Bread Pudding	<input type="checkbox"/>	بودينغ الخبز بالحليب
Chocolate Pudding	<input type="checkbox"/>	بودينج الشوكولاتة
Banana Pudding	<input type="checkbox"/>	بودينج الموز
Cherry Clafoutis	<input type="checkbox"/>	فطيرة الكرز



COLD DESSERT

الحلويات الباردة

Coffee Opera Cake	<input type="checkbox"/>	كعك الأوبرا بالقهوة
Salted Caramel Truffle	<input type="checkbox"/>	ترافل الكراميل المملح
Carrot Cake	<input type="checkbox"/>	كعك الجزر
Mohalabia	<input type="checkbox"/>	مهلبية
Hazelnut Rice Pudding	<input type="checkbox"/>	بودينج الأرز بالبندق
Date Cake	<input type="checkbox"/>	كعك التمر
Chocolate Tart	<input type="checkbox"/>	تارت الشوكولاتة
Raspberry & Pistachio Tart	<input type="checkbox"/>	تارت التوت والفسق
Honey Caramel Tart	<input type="checkbox"/>	تارت كراميل العسل
Almond & Pineapple Financier	<input type="checkbox"/>	كعك اللوز والأناناس
Brownie & Chocolate Mousse Cake	<input type="checkbox"/>	كعك البراوني مع موس الشوكولاتة
White Chocolate Verrine	<input type="checkbox"/>	فيرين الشوكولاتة البيضاء
Chocolate Fudge Cake	<input type="checkbox"/>	كعك فادج الشوكولاتة
Wild Berries Panna Cotta	<input type="checkbox"/>	باناكوتا بالتوت البري
Mixed Berries Tart	<input type="checkbox"/>	تارت التوت المُشكّل
Orange Toscana	<input type="checkbox"/>	برتقال توسكانا
Cherry Clafouti Tart	<input type="checkbox"/>	تارت كلافوتي الكرز
Mango Coconut Dome	<input type="checkbox"/>	حلوى قبة المانجو وجوز الهند
Tiramisu Verrine	<input type="checkbox"/>	كؤوس التيراميسو
Black Forest Mousse	<input type="checkbox"/>	موس البلاك فورست
Lychee Mousse Cake	<input type="checkbox"/>	كعك موس الليتشى
Assorted Eclairs	<input type="checkbox"/>	تشكيلة أدكلير
Fruit Verrine	<input type="checkbox"/>	فيرين الفواكه
Lemon Cheesecake	<input type="checkbox"/>	تشيز كيك الليمون
* Red Baba Savarin	<input type="checkbox"/>	* حلوى بابا سافارين
Strawberry Tart	<input type="checkbox"/>	تارت الفراولة
Mocha Profiteroles	<input type="checkbox"/>	موكا بروفيترول
Ginger Cake	<input type="checkbox"/>	كعك الزنجبيل
* Fromage Blanc with Wild berry Mousse in Shooter	<input type="checkbox"/>	* كؤوس الفورماج بلانك مع موس التوت البري
* Berry Trio	<input type="checkbox"/>	* حلوى مزيج التوت الثلاثي
Pistachio Tiramisu	<input type="checkbox"/>	تيراميسو بالفستق الحلبي
Baked Almond & Pistachio Tart	<input type="checkbox"/>	تارت اللوز والفستق المخبوز
Treacle Tart	<input type="checkbox"/>	تريكال تارت
Hazelnut Crunchy Cake	<input type="checkbox"/>	كعك بالبندق المُقرمش
Mango Cheesecake in Shooter	<input type="checkbox"/>	كؤوس تشيز كيك المانجو
Mascarpone Mousse with Strawberry Compote in Shooter	<input type="checkbox"/>	كؤوس موس الماسكاربوني مع كومبوت الفراولة
* Chocolate Aseeda Pistachio Cake	<input type="checkbox"/>	* كعك شوكولاتة بالعصيدة والفستق الحلبي
Date Tiramisu Shooters	<input type="checkbox"/>	كؤوس التيراميسو بالتمر
* Basbousa	<input type="checkbox"/>	* بسبوسة

NOTES

ملاحظات

- Special items with "*" are subject to an extra charge of AED 6 per person
- All items highlighted above require a 4 days advanced order
- Minimum number of guests is 30 persons
- If service style is changed from "Pass around" to "Buffet", including special canapés, additional charge of AED 32 per person applies

- الأصناف المميزة المشار إليها بعلامة النجمة "*" تخضع لرسوم إضافية بقيمة 6 دراهم للشخص الواحد
- يجب إتمام الطلب قبل 4 أيام على الأقل من الفعالية
- الحد الأدنى لعدد الضيوف 30 شخص
- في حال طلب تغيير الخدمة إلى "بوفيه"، تُطبق رسوم إضافية بقيمة 32 درهم للشخص الواحد، والتي تشمل الأصناف المميزة