



AW HOTEL

Ladies Wedding Menu A

قائمة طعام حفل زفاف نساء أ

Salads & Appetizer

Hommos- Moutabal- Tabouleh- Fatoush-
Stuffed Vine Leaves- Mashed Potato with Garlic-
Eggplant Salad -Modardara- Olive Salad with Red Pepper
& Nuts- Mixed Pickles- Olives- Fried Vegetables with
Tahina Sauce

International Salad's

Grill Vegetables with Balsamic Sauce and Cheese
Greek Salad- Potato Salad with Parsley
Hammuor Fish with Chili Sauce Salad- Caesar Salad
Shrimps Salad- Rocca Salad with Cheese

Green Salad

(Lettuce, Tomato, Cucumber, Green Pepper, Carrot)
Dressing: (French, Caesar, Cocktail, Italian, Blue Cheese,
Lemon & Olive Oil)

Mirror Display

Whole Hammour Fish with Smoked Salmon
Shrimps on Ice with Cocktail Sauce
Tureen Hammour with French Lettuce

Hot Appetizers

Cheese Sambosak – Fried Kubbhe - Spring Rolls -
with Soya Sauce

المقبلات و السلطات

حمص- متبل- تبولة- فتوش- ورق عنب- بطاطا مهروسة مع الثوم- سلطة
الباذنجان- مدربرة- سلطة الزيتون مع الفلفل الاحمر والجوز- مخللات مشكلة
مع الزيتون- خضراوات مقلية مع صلصة الطحينة

السلطات العالمية

سلطة الخضراوات المشوية مع صلصة البسك وجبة البرميزان - سلطة
يونانية مع جبنة الفيتا- سلطة البطاطس مع المايونيز والكزبرة - سلطة سمك
الهامور مع التوابل الحارة- سلطة القيصر مع جبنة البرميزان - سلطة
الجمبري على الطريقة اليابانية- سلطة الروكا مع الفطر والجبنة

السلطة الخضراء

(خس، طماطم، خيار، فلفل حلو اخضر، جزر)
الصلصات: (الفرنسية، القيصر، الكوكتيل، الإيطالية، خل البسك وزيت
الزيتون، الجبنة الزرقاء)

عرض على المرايا

سمكة الهامور كاملة على البخار مع شرائح السلمون المدخن
جمبري على مجسم من الثلج مع الكوكتيل صوص
سمك هامور تاريخ مع الخس الفرنسي

المعجنات

- سمبوسك جبنة - كبة مقلية- سيرنغ رولز مع الصويا صوص



AW HOTEL

Ladies Wedding Menu A(continued)

قائمة طعام حفل زفاف نساء أ(تابع)

Main Course

King Fish with Sea Food & Lemon Butter Sauce
Tandoori Chicken with Yogurt Sauce- Lamb biryani
Mosakaa Eggplant with Tomato- Paella Sea Food
Beef Steak with Mushroom Sauce
Beef Lasagna with Cheese- Mixed Grill
Potato with Za`tar- Steamed White Rice

Dessert

Croquembouche Pyramid
Assorted French Pastries- Black Forest
Cheese Cake- Mamoul- Basbouse- Crème Caramel
Om Ali with Nuts and Cream
Banana Cake-Aish Al Saraya- Tiramisu- Pear Tart
Vanilla Cake
Assorted Arabic Sweets- Konafa Crème
Fresh Fruit Cuts- Fresh Fruits Pyramid

Assorted juice

Fresh Juice-Soft Drinks- Mineral Water
Coffee- Tea

الاطباق الرئيسية

سمك الكنج مع المأكولات البحرية وصلصة الليمون والزبدة
دجاج تندوري مع صلصة اللبن والكزبرة- لحم بربراني علي
الطريقة الهندية- مسقعة الباذنجان مع الطماطم- الباييلا
الاسبانية مع البحريرات المشكلة - - بيف ستيك مشوي مع
صلصة الفطر لازانيا باللحم وجبنة الموزاريلا- مشاوي
مشكل البطاطا الذهبية مع الزعتر-
ارز ابيض

الحلويات

هرم كوكومبوش مع حشوة الكاسترد
تشكيلة من الحلويات الفرنسية- كيك الغاية السوداء
كيكة الجبنة- معمول بالتمر- نمورة باللوز- كريم كراميل
ام علي مع المكسرات والقشطة الطازجة - كيكة الموز- عيش
السرايا بالقشطة- تيراميسو- تارت الاجاص- كيكة
الفانيليا- تشكيلة من الحلويات الشرقية- كنافة بالقشطة
والمكسرات - شرائح فواكة مشكلة- هرم الفواكة الموسمية

المشروبات

عصائر طازجة- مشروبات غازية- مياه معدنية
شاي- قهوة

+966 53 479 8549

