

NOVOTEL

ABU DHABI AL BUSTAN

OUTDOOR CATERING IFTAR MENU - DELUXE

RAMADAN DRINKS

*Karkadeh, Jallab, Ayran, Orange Juice, Dates on the Table
Assorted Nuts and Fruits on the Table*

SOUP

*Lentil Soup with Lemon Croutons, Harira Soup with Condiments
Selection of Breads and Rolls*

SALADS AND COLD MEZZEH

*Hummus, Fattoush, Moutabel, Tabbouleh, Makdous, Vine Leaves
Black and green Lebanese Olives, Mudardara, Beetroot Salad
Greek Farmhouse Salad with Feta Cheese, Mixed Oriental Pickles*

HOT MEZZEH

Meat Kibbeh, Fatayer, Cheese Sambousek

MAIN COURSE

*Mixed Grill (Kofta, Chicken, Shish Tawook), Lamb Biryani, Moussaka, Dawood Basha
Roasted Baby Potatoes Rolled in a Herb jus, Turkish Stuffed Vegetables
Grilled Fish with Harra Sauce Topped with Pine Seed, Buttered Vegetables
Pasta cooked with Pesto and capsicums, Vermicelli Rice*

DESSERTS

*Um Ali, Cheese Kunafa, Mahalabia, Fruit Salad, Assorted oriental pastries
Aysh El Saraya, Mango Mousse, Crème Caramel, Chocolate Cake*

AED 170 NET PER PERSON

**Minimum number of guests required: 30 guests*

***Transportation and staff charges additional*

NOVOTEL

ABU DHABI AL BUSTAN

OUTDOOR CATERING IFTAR MENU - PREMIUM

RAMADAN DRINKS

*Qamar eldeen, Jallab, Vimto, Laban, Mineral Water
Nuts, dates and dried fruits*

SOUP

*Lentil Soup with Lemon Wedges and Crisp Croutons, Cream of Mushroom Soup
Selection of Breads and Rolls*

SALADS AND COLD MEZZEH

*Hummus, Fattoush, Moutabel, Tabbouleh, Rocca and Tomato Salad
Marinated Mixed Lebanese Olives, Greek Farmhouse Salad with Feta Cheese
Mixed Oriental Pickles, Lebanese Stuffed Vine Leaves, Italian Pasta Salad
Mixed seasonal Salad Leaves, Selection of Salad Dressing*

HOT MEZZEH

Cheese Samboussek, Meat Samboussek, Lamb Kibbeh

MAIN COURSE

*Mixed Grill (Kofta, Lamb Kebab, Shish Tawook), Moussaka, Dawood Basha
Beef Medallions with Mushroom Sauce, Chicken Bhatinda
Traditional Arabic baby lamb with oriental rice (Ouzi), Vermicelli Rice
Grilled Nile Perch Fish Fillet with Artichokes and Lemon Butter Capers
Garlic Roasted Potatoes, Penne Pasta with Tomato Chili Sauce, Buttered Vegetables*

DESSERTS

*Um Ali, Cheese Kunafa, Mahalabia, Fruit Salad, Rice Pudding, French Pastries
Crème Cameral, Date Pudding, Twin Chocolate Mousse*

AED 200 NET PER PERSON

**Minimum number of guests required: 30 guests*

***Transportation and staff charges additional*

مائدة إفطار خارجية ديلوكس

مشروبات رمضان

كركديه، جلاب، عيران، عصير برتقال
تمر، مكسرات وفواكه مشكله على الطاولة

شورية

شورية عدس مع شرائح ليمون وخبز محمص، شورية حريرة مع المكملات، تشكيلة متنوعة الخبز

سلطات و مازه باردة

حمص، فتوش متبل، تبوله، مكدوس، زيتون لبناني أسود وأخضر، مدررة
سلطة شمندر، سلطة يونانية مع جبنة فيتا، مخللات شرقية متنوعة، ورق عنب

مازه ساخنة

كبة لحم، فطاير، سمبوسك جبن

الطبق الرئيسي

مشاوي مشكله (كفته، دجاج، شيش طاووق) برياني لحم الضأن، مسقعة، داوود باشا
بطاطا مشوية بصلصة الأعشاب، سمك مشوي مع صلصة حارة مزين بالصنوبر
خضار بالزبدة، محاشي تركية، معكرونة بصوص البيستو والفلفل الرومي، أرز بالشعيرية

حلويات

أم علي، كنافة بالجبنة، مهلبية، سلطة فواكه، مجموعة متنوعة من المخبوزات الشرقية
عش السرايا، موس المانجو، كريم كراميل، كيك الشوكولاتة

170 درهماً للشخص الواحد

الحد الأدنى لعدد الضيوف المطلوب: 30 ضيفاً
تضاف تكاليف النقل والموظفين

مائدة إفطار خارجية برميوم

مشروبات رمضان

قمر الدين، جلاب، فيمتو، لبن، مياه معدنية
تمر ومكسرات وفواكه مجففة

شورية

شورية عدس مع شرائح ليمون وخبز محمص، شورية كريمة الفطر، تشكيلة متنوعة الخبز

سلطات و مازه باردة

حمص، فتوش، متبل، تبولة، سلطة جرجير وطماطم، زيتون لبناني متبل مشكل، سلطة يونانية مع جبنة فيتا
مخللات شرقية متنوعة، ورق عنب لبناني، سلطة باستا إيطالية، سلطة ورقيات مشكله، تشكيلة من صلصات السلطة

مازه ساخنة

كبة لحم، سمبوسك لحم، سمبوسك جبن

الطبق الرئيسي

مشاوي مشكله (شيش طاووق، كفتة، كباب لحم الضأن)، قطع لحم البقر مع صلصة الفطر
جذع لحم خروف عربي تقليدي صغير مع أرز شرقي (أوزي)، دجاج باتيندا، أرز بالشعيرية
فيليه سمك فرخ النيل المشوي بالزبدة و الليمون مع الخرشوف والكبر
بطاطا مشوية بالثوم، بانيه أرايباتا بالصلصة الحارة والطماطم، خسروات بالزبدة، داوود باشا

حلويات

أم علي، كنافة بالجبن، مهلبية، سلطة فواكه، بودينغ الأرز
مخبوزات فرنسية، كريم كراميل، بودينغ التمر، موس نوعين من الشوكولاتة

200 درهماً للشخص الواحد

الحد الأدنى لعدد الضيوف المطلوب: 30 ضيفاً
تضاف تكاليف النقل والموظفين