

# SUMMER 2024 MENUS BUFFET

# INTERNATIONAL BUFFET

## ARTISAN BREAD DISPLAY

Selection of European & Arabic Bread  
French butter, aged balsamic, EVOO

## INTERNATIONAL SALADS

Caprese Salad, Aged Balsamic (V) (V)  
Kale Salad with Pistachio Dressing (V) (N)  
Watermelon and feta cheese salad (D) (V)  
Quinoa salad with Mango & Bay prawns (G) (S)  
Dakos Salad (V) (G)

## RAW SALAD COUNTER

Mesclun leaves, Frisee, radicchio, Lolo Rosa

## Condiments (V)

Croutons, parmesan shavings, sundried  
tomatoes, cucumbers, carrots  
Pickled vegetables, red onions, radishes, corn  
Thousand Island dressing, balsamic vinaigrette,  
Caesar dressing, citrus vinaigrette  
Selection of olives and pickle

## SOUP

Minestrone (G) (V)  
Genovese Pesto, lemon

## MAIN COURSES

Chicken Cacciatore (D)  
Baked Hammour, Capers Meuniere Sauce (D) (S)  
Crispy beef with black pepper sauce and  
broccoli  
Wok fried egg noodles with julienne vegetables  
and tossed in a sweet and spicy soy sauce (V)  
Steamed rice  
Shepherd's Pie (D)  
Mediterranean vegetables and Chick pea stew  
(V)

## DESSERT STATION

Apricot and pistachio Panacotta (N) (D)  
Fruit Trifle (G) (D)  
Blueberries Choux (G) (D)  
Chocolate Layer Cake (G) (D)  
Custard tart (G) (D)  
Fresh Fruit Platter (V)

## HOT DESSERT

Chocolate Pudding (G) (D)

## BEVERAGES

Coffee machine to serve various types of  
coffees  
Assorted teas  
Three types of fresh juices (orange, carrot,  
mango)  
Two mocktails (passionfruit mojito,  
strawberry mojito)  
Still water

## قائمة البوفيه للمأكولات الأجنبية

### سلة الخبز التشكيلة

الخبز الأوروبي والعربي  
زبدة فرنسية، خل بلسمي مُعتق، زيت زيتون بكر

### السلطات الدولية

سلطة كابريزه بالخل البلسمي المُعتق (نباتي)  
سلطة الكيل بصلصة الفستق (نباتي) (مكسرات)  
سلطة بطيخ مع جبنة فيتا (ألبان) (نباتي)  
سلطة كينوا بالمانجو وجمبري خليجي (حبوب)  
(مأكولات بحرية)  
سلطة داكوس (نباتي) (حبوب)

### ركن السلطة

خس ميسكلون، فريزيه، راديكيو، لولو روزا

### مُرفقات (نباتي)

كروتون، شرائح جبنة بارميزان، طماطم مجففة، خيار،  
جزر ، خسروات مخللة، بصل أحمر، فجل، ذرة  
صلصة تاوزاند ايلاند، خل بلسمي، صلصة سيزار،  
صلصة حمضيا  
تشكيلة من الزيتون والخيار المخلل

### شورية

مينيستروني (حبوب) (نباتي)  
بيستو جينوفيزي، ليمون

### الأطباق الرئيسية

كاكياتوري الدجاج (ألبان)  
سمك الحمور المخبوز مع صلصة المنيير والكابرز  
(ألبان) (مأكولات بحرية)  
لحم بقري مقرمش مع صلصة الفلفل الأسود  
والبروكلي  
نودلز بيضاء في المقللة مع خسروات مقطعة  
ومرشوشة بصلصة الصويا الحلوة والحارة (نباتي)  
أرز مبخر  
فطيرة الراعي (ألبان)  
يخنة خضار البحر الأبيض المتوسط و الحمص (نباتي)

### ركن الحلويات

باناكوتا القطر والفستق (مكسرات) (ألبان)  
ترايفل فواكه (جلوتين) (ألبان)  
شو بلوبري (جلوتين) (ألبان)  
كيكة الشوكولاتة بالطبقات (جلوتين) (ألبان)  
تارت الكاسترد (جلوتين) (ألبان)  
صحن فواكه طازجة (نباتي)

### الحلوى الساخنة

بودنج الشوكولاتة (جلوتين) (ألبان)

### المشروبات

آلة قهوة لتقديم مختلف أنواع القهوة  
شاي متنوع  
ثلاثة أنواع من عصائر الفواكه الطازجة  
(برتقال، جزر، مانجو)  
نوعان من الموكتيلات (موهيتو الفاكهة  
العاطفية، موهيتو الفراولة)

# ARABIC BUFFET

## ARTISAN BREAD DISPLAY

Selection of European & Arabic Bread  
French butter, aged balsamic, EVOO

## MEZZE

Hummus (V) (Sesame)  
Fattoush (V) (G)  
Tabbouleh (V) (G)  
Labneh Cucumber (D) (V)  
Babaganoush (V)  
Warak Enab (V)  
Jarjir Salad with Tomato and Sumac (V)

## RAW SALAD COUNTER

Mesclun leaves, Frisee, radicchio, Lolo Rosa

## Condiments (V)

Croutons, parmesan shavings, sundried  
tomatoes, cucumbers, carrots  
Pickled vegetables, red onions, radishes, corn  
Thousand Island dressing, balsamic vinaigrette,  
Caesar dressing, citrus vinaigrette  
Selection of olives and pickle

## SOUP

Shorba Adas (V) (G)  
Pita Croutons, Lemon Wedges

## MAIN COURSES

Kidhreh  
Lebanese Mixed Grill (D)  
Lamb Tareed  
Samak Harra  
Kibbeh Bil Laban  
Chicken Machboos  
Vermicelli Rice

## DESSERT STATION

Sago  
Saffron Cake  
Luqaimat  
Mohalabiya  
Rose Panacotta  
Aseedah  
Pistachio Eclairs  
Fresh Fruit Platter (V)

## HOT DESSERT

Date Pudding (G) (D)

## BEVERAGES

Coffee machine to serve various types of  
coffees  
Assorted teas  
Three types of fresh juices (orange, carrot,  
mango)  
Two mocktails (passionfruit mojito,  
strawberry mojito)  
Still water

## قائمة البوفيه للمأكولات العربية

### سلة الخبز التشكيلية

الخبز الأوروبي والعربي  
زبدة فرنسية، خل بلسمي مُعتق، زيت زيتون بكر

### مزة

حمص (نباتي) (سمسم)  
فتوش (نباتي) (حبوب)  
تبولة (نباتي) (حبوب)  
لينة بالخيار (ألبان) (نباتي)  
بابا غنوج (نباتي)  
ورق عنب (نباتي)  
سلطة جرجير مع الطماطم والسماق (نباتي)

### ركن السلطة

خس ميسكلون، فريزيه، راديكيو، لولو روزا

### مُرفقات (نباتي)

كروتون، شرائح جبنة بارميزان، طماطم مجففة، خيار،  
جزر، خضروات مخللة، بصل أحمر، فجل، ذرة  
صلصة تاوزاند ايلاند، خل بلسمي، صلصة سيزار،  
صلصة حمضيا  
تشكيلية من الزيتون والخيار المخلل

### شوربة

شوربة عدس (نباتي) (حبوب)  
كراتون بيتا، شرائح ليمون

### الأطباق الرئيسية

قدرة  
مشاوي لبنانية مشكلة (ألبان)  
ثريد لحم الضأن  
سمك حارّة  
كبة باللبن  
مشبوس دجاج  
أرز بالشعيرية

### ركن الحلويات

ساجو  
كعكة بالزعفران  
لقيمات  
مهلبية  
بانناكوتا بالورد  
عصيدة

إكلير الفستق  
صحن فواكه طازجة (نباتي)

### الحلوى الساخنة

بودينغ التمر (جلوتين) (ألبان)

### المشروبات

آلة قهوة لتقديم مختلف أنواع القهوة  
شاي متنوع  
ثلاثة أنواع من عصائر الفواكه الطازجة  
(برتقال، جزر، مانجو)  
نوعان من الموكتيلات (موهيتو الفاكهة  
العاطفية، موهيتو الفراولة)

## MENU DETAILS

The above menu is offered at QR 300 per person for catering services inside Doha. There will be additional catering fees for location outside Doha.

### Inclusions:

- Menu service for up to 2 hours for food and 3 hours for beverage (unless otherwise specified)
- Service team to assist with beverage service and food replenishment.
- Tables & chairs (round tables) with choice of black or cream linen.
- Cutlery, crockery, glassware for delivery of the catering service
- Delivery & logistics

## تفاصيل عن القائمة

العرض أعلاه متوفر بسعر 300 ريال قطري للفرد لخدمات الضيافة داخل الدوحة. سيتم تطبيق رسوم توصيل إضافية للمواقع خارج الدوحة

### الشموليات:

- خدمة القائمة لمدة تصل إلى 2 ساعة للطعام و3 ساعات للمشروبات (ما لم يُحدد خلاف ذلك)
- فريق خدمة لمساعدة في خدمة المشروبات وإعادة تجديد الطعام.
- طاولات وكراسي (طاولات دائرية) مع اختيار مفارش الأسود أو الكريمي.
- أدوات الطعام والشراب (أواني، أطباق، أكواب) لتقديم خدمات التموين.