



رمضان مبارك

Ramadan Mubarak



ياسمين
YASMINE
PALACE
PEARL QATAR



قائمة البوفيه الرمضانية
RAMADAN BUFFET MENU



WHITE
PALACE
قاعات لجميع المناسبات



De Perle
SALON
صالون دي بيرل

LUXURY
SIGNATURE



OWNED BY
HUMAIIDI & MAATOUK
GROUP



RAMADAN
IFTAR
MENU

www.yasminepalace.com

قائمه بوفيه رمضان (الجبارة) (رقم ٥)
BUFFET MENU NO. 5







5

Cold Appetizers & Salad Corner

ركن المقبلات الباردة والسلطات

5

A variety of the following:

Hummus

Mutabal

Fattoush

Taboula

Babaganouj

Yalenji

Rocca Salad

Greek Salad

Pasta Salad

Muhamara

Spinach with olive oil

Okra with olive oil

Musakaa

Assorted fried vegetables

Halloumi Salad

Seafood Salad

Assorted fresh mixed vegetables

Foul Mukalla

Harak Esbaoo

DRESSING (French dressing, Vinaigrette & Thousand Island)

تشكيلة مما يلي :

حمص بالطحينة

متبل باذنجان

فتوش

تبولة

بابا غنوج

يالنجي (ورق عنب)

سلطة جرجير مع البصل والسماق

سلطة يونانية مع جبنة الفيتا

سلطة باستا

محمرة مع الجوز

سبانخ بالزيت

بامية بالزيت

مسقعة الباذنجان مع الطماطم

مقالي خضار مشكيلة (باذنجان / فلفل اخضر /

كوسا / بطاطا / زهرة)

سلطة جبنة الحلوم

سلطة ثمار البحر

تشكيلة من الخضراوات الطازجة

فول مقلى بالكزبرة والثوم مع اللبن

حراق أصبعو

تشكيلة من الصلصات المرافقة (فريش

درسينغ / فينيغريت / تاووندا ايلاند)



A variety of the following:

Cheese / Meat sambossek

Fried meat kebbeh

Meat sausages

Batata Mutafayeh

Sujok Roll

Chicken Musakhan Roll

Grilled Chicken Wings

Muffarakeh Zucchini

Mixed Fatayer (cheese, spinach, meat)

Mixed Samosa (cheese, meat & vegetable)

تشكيلة مما يلي :

سمبوسك محشي (بالجن / باللحم)

على الطريقة الشامية

كبة لحم مقلية

نقانق لحم

بطاطا مطفاية بالكزبرة والحمض والثوم

لفائف سجق

مسخن دجاج رول

جوانح دجاج مشوية

مفركة كوسا باللحمة

تشكيلة فطائر (جن / لحم / سبانخ)

سموسة محشية (بالجن / باللحم)

بالخضار) على الطريقة القطرية

Soup Corner**ركن الشوربات****A variety of the following:**

Lentil Soup

Creamy Chicken Soup with corn

تشكيلة مما يلي :

شوربة عدس مع الخبز المحمص

شوربة دجاج بالكريمة مع الذرة الصفراء







Assorted Stuffed vegetables with rice
(Mahashi)

Vine Leaves with lamb meat

Basha w-o Asakro

Stuffed Ouzi with carrot and
greenpeas stew

Chicken BBQ

Samakeh Hara (Fish with mild sauce)

Artichoke with meat

Pasta Saint Germain (green peas)

Kebab Kishkash

Fattet Chicken Shawarma

Couscous with meat & vegetable

Side Dishes

(Vermicelli Rice, Mashed Potato,
Sautéed Vegetable)

Carving Station

Whole Lamb Ouzi with Rice

تشكيلة من الخضراوات المحشية بالرز و اللحم
(محاشي)

بيرق ورق عنب مع اللحم الخاروف

باشا وعساكرو (شيش برك وكبة لبنية)

أوزي محشي باللحم والبازلاء والأرز

دجاج باربكيو

سمكة حرة

أرضي شوكي مع اللحم

باستا سانت جيرمان صلصة الكريمة مع البازلاء

كباب خشخاش مع صلصة الطماطم المشوية

فتة شاورما دجاج مع اللبن بالطحينة والصنوبر

كوسكوسي مع اللحم والخضار وصلصة

الطماطم

المرافقات

(أرز بالشعيرية / بطاطا مهروسة / خضار

مطهية على البخار)

ركن خاروف الأوزي مع الأرز على

الطريقة القطرية

5

Ramadan Traditional Dishes Corner

ركن اطباق رمضان التقليدية

٥

Foul Mudamas Bel-zait
(Garlic, olive oil & lemon)

فول مدمس بالزيت
(ثوم / زيت زيتون / ليمون)
فول بالطحينة
(لبن / طحينة / زيت زيتون)

Foul Bel-Laban(Yogurt & Tahina
Sauce with olive oil)

Kids' Corner

ركن ماغولات الاطفال

Pasta Tomato Sauce
Pasta with creamy sauce
Chicken Nuggets
Mini Pizza
French Fries
Mini Burger
Hotdog
Special soup for kids
Cupcake
Popcorn
Marshmallow
Chocolate Fountain
Fruit Salad
Orange Juice

باستا مع صوص الطماطم
باستا بصلصة الكريمة
دجاج ناغيت
ميني بيتزا
بطاطا مقلية
ميني برغر
هوت دوغ
شوربة الأطفال الخاصة
كب كيك
بوشار
مارشميلو
شوكولا
سلطة فواكه
عصير برتقال







A selection of oriental dessert

- Cashew nuts baklawa
- Pistachio nuts baklawa
- Logaimat
- Znoud Al sett stuffed with cream
- Warbat with cream
- Um Ali
- Whole nut Katayef
- Katayef with cream
- Katayef with dates
- Namura with cream
- Esh Al-bulbul
- Dates Mamoul
- Tamriyeh
- Aseeda
- Kunafa with cream
- Harissa
- Helatiya
- Muhalabiya
- Rice Pudding
- Andalusia with cream and caramel
- Oreo Nutella delight
- Lotus Nutella delight
- Digestive Nutella delight
- Fruit Salad
- Aish Al-sarya

تشكيلة لذيذة من الحلويات الشرقية الفاخرة

- بقلاوة بالكاجو
- بقلاوة بالفستق الحلبي
- لقيمات على الطريقة القطرية
- زنود الست بالقشطة البلدية
- وربات بالقشطة البلدية
- أم علي
- قطايف بالجوز
- قطايف بالقشطة
- قطايف بالتمر
- نمورة بالقشطة
- عش البلبل
- معمول بالتمر
- تمريه
- عصيدة
- كنافة بالقشطة البلدية
- هريسة بالسمنة العربية
- هيلطية بالفستق وجوز الهند
- مهلبية
- رز بالحليب
- اندلسية مع القشطة و الكراميل
- اوريو نوتيلا ديلايت
- لوتس نوتيلا ديلايت
- دايجستيف نوتيلا ديلايت
- سلطة فواكه
- عيش السرايا



5

Yasmine Palace Kunafa Corner

Hard Kunafa with cheese
Soft Kunafa with cheese

Ramadan Traditional Drinks Corner

A variety of the following:

Jalab
Kamar Al-deen
Tamer Hindi
Laban Ayran (Fresh Yogurt)

ركن كنافة قصر اليا سمين

كنافة خشة بالجبن
كنافة ناعمة بالجبن

ركن المشروبات الرمضانية

تشكيلة مما يلي :

جلاب
قمر الدين
تمر هندي
لبن عيران

5









رمضان مبارك

Ramadan Mubarak

THANK YOU

ياسمين
YASMINE
PALACE
PEARL QATAR

+ (974) 4411 1502
+ (974) 4411 1503
+ (974) 4411 1504

La Croisette 31 Parcel 18 Unit 396 / 397 - Porto Arabia, The Pearl , Qatar
لا كروزيت ٣١، الجزء ١٨، الوحدة ٣٩٦ / ٣٩٧ - بورتو أرابيا، اللؤلؤة، قطر
ص.ب. ٣٠٧٤٤١، اللؤلؤة، الدوحة، قطر P.O.BOX. 307441, Pearl, Doha, Qatar

Follow us on    
info@yasminepalace.com
www.yasminepalace.com

