



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 ٩)
BUFFET MENU NO. 9







9

Cold Appetizers & Salad Corner

ركن المقبلات الباردة والسلطات

9

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 دريسينغ / فينيغريت / تاووندا ايلاند)





A variety of the following:

Cheese / Meat sambossek

Fried meat kebbeh

Meat sausages

Batata Mutafayeh

Sujok Roll

Chicken Musakhan Kebbeh

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

كبة مسخن دجاج

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







9

Main Course

الطبق الرئيسي ٩

Assorted Stuffed vegetables with rice
(Mahashi)

تشكيلة من الخضراوات المحشية بالرز و اللحم
(محاشي)

Ghouzi Lahem

غوزي لحم الضأن مع الارز والمكسرات

Chicken/Meat Freekeh with
greenpeas & nuts

فريكة دجاج/لحم مع البازلاء والمكسرات
شيش برك (رقائق عجين باللحمة والصنوبر مع
اللبن المطبوخ و الكزبرة والثوم)

Shish Barak (yogurt & garlic
coriander sauce)

برياني لحم الغنم

Meat Biryani

ملوخية دجاج مع الارز

Chicken Molokhiyah

داوود باشا كرات لحم الغنم مع صلصة
الطماطم والبصل

Meat Fatteh Shawarma

فيليه سمك مقلي مع صلصة التارتار

Dawood Basha

فتة شاورما لحم مع اللبن بالطحينة والصنوبر

Fried Fish Fillet with tartar sauce

مرقوق لحم على الطريقة القطرية

Margouk Lahem

باستا فلورنتين (سبانخ) بصوص الكريمة

Pasta florentine creamy sauce
(spinach)

المرافقات

Side Dishes

(أرز بالشعيرية / بطاطا مهروسة / خضار
مطهية على البخار)

(Vermicelli Rice, Mashed Potato,
Sautéed Vegetable)

Carving Station

Whole Lamb Ouzi with Rice

ركن خاروف الأوزي مع الأرز على
الطريقة القطرية

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

فول مدمس بالزيت
(ثوم / زيت زيتون / ليمون)

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

فول بالطحينة
(لبن / طحينة / زيت زيتون)

Kids' Corner

ركن ماگولات الاطفال

Pasta with Tomato Sauce

باستا مع صوص الطماطم

Pasta with creamy sauce

باستا مع صوص الكريمة

Chicken Nuggets

دجاج ناغيت

Mini Pizza

ميني بيتزا

French Fries

بطاطا مقلية

Mini Burger

ميني برغر

Hotdog

هوت دوغ

Special soup for kids

شوربة الأطفال الخاصة

Cupcake

كب كيك

Popcorn

بوشار

Marshmallow

مارشميلو

Chocolate Fountain

شوكولا

Fruit Salad

سلطة فواكه

Orange Juice

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 نوتيللا ديلايت
- لوتس نوتيللا ديلايت
- دايجستيف نوتيللا ديلايت
- سلطة فواكه
- عيش السرايا



9

Yasmine Palace Kunafa Corner

Hard Kunafa with cheese
Soft Kunafa with cheese

رکن کنافا قصر الیاسمین

۹

کنافا خشة بالجبن
کنافا ناعمة بالجبن

Ramadan Traditional Drinks Corner

رکن المشروبات الرمضانية

A variety of the following:

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

تشکیلة مما يلي :

جالاب
قمر الدين
تمر هندي
لبن عيران









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 31، الجزء 18، الوحدة 396 / 397 - بورتو أرابيا، اللؤلؤة، قطر
ص.ب. 307441، Pearl، Doha، Qatar. الألوّة، الدوحة، قطر

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

