

قائمة  
إفطار سانسيرا

SUNSERA  
IFTAR MENU



JOUDYAN  
— جوديان —



## BUFFET DAY 1

### IFTAR IN SUNSERA

#### BREAD

French bread, kraftkorn, baguette, focaccia, Arabic white and brown bread

#### SALAD

Mixed yogurt: full fat and low fat, fresh cheese, Lola rosa lettuce, romaine lettuce, cherry tomato, sliced tomato and cucumber, carrot, beetroot, spring onion, and rocket salad

#### DRESSING

Vinaigrette, balsamic, olive oil & vinegar, lemon vinaigrette, honey and yogurt, caesar, thousand island, and french dressing

#### SOUPS

- Harira
- Lentil

#### COLD MEZZE

Hummus, mutabal, tabbouleh, grape leaves, potato salad, mixed olives, labneh, chili, turnip, pickled cucumber, cold cuts, sliced salmon, and shrimps

#### HIJAZI CORNER

Mantu, farrmoza, and foul corner

#### HOT MEZZE

Samosas, kibbeh, and spring rolls

## MAIN COURSES

- Mixed grill (kofta, shish tawook, shish kebab)
- Lamb mandi
- Beef tenderloin with black pepper sauce
- Grilled salmon florentine with saffron sauce
- Grilled salmon with lemon butter sauce
- Mixed seafood thermidor
- Pink sauce pasta
- Chicken biriyani
- Steamed white rice
- Steamed vegetables

## DESSERT

- Seasonal fruits
- Miniature dessert  
Crème Brûlée, white chocolate cheesecake, pistachio surprise, classic tiramisu, double chocolate brownies, raspberry panna cotta, hazelnut-caramel profiteroles, and traditional chocolate truffles
- Umm Ali

## BEVERAGES

Coffee, tea, water  
Saudi coffee served per table with dates and fresh cream

SAR  
199

Per person

ريال سعودي  
199

للشخص الواحد

## بوفيه اليوم الأول

### الإفطار في سانسيرا

#### الخبز

خبز فرنسي، كرافت كورن، فوكاتشيا، خبز عربي أبيض وبني

#### السلطات

زبادي متنوع كامل الدسم وقليل الدسم، جبنة طازجة، خس لولا روزا، طماطم كرزية، خيار، جزر، شمندر، بصل أخضر، جرجير، شرائح الطماطم والخيار

#### التوابل

خل بلسمك، زيت زيتون وخل، خل ليمون، عسل وزبادي، تتبيلة القيصر، تتبيلة تاووند أيلند، تتبيلة فرنسية

#### الشوربات

- العدس
- الحريرة

#### المزات الباردة

حمص، متيل، تبولة، ورق عنب، سلطة بطاطا، زيتون مشكل، لبننة، فلفل حار، لفت، خيار مخلل، اللحوم الباردة، شرائح السلمون والربيان

#### الركن الحجازي

منتو، فرموزا، وركن الفول

#### المزات الساخنة

سمبوسة متنوعة، كبة، سيرينج رول

## الأطباق الرئيسية

- مشاوي مشكلة (كفتة، شيش طاووق، شيش كباب)
- مندي لحم
- لحم بقري تندلوفين مع صلصة الفلفل الأسود
- سلمون فلورنتين مشوي مع صلصة الزعفران
- سلمون مشوي بصوص الزبدة والليمون
- مأكولات بحرية المشكلة (ترمودور)
- باستا بينك صوص
- برياني الدجاج
- أرز أبيض على البخار
- خضار على البخار

## الحلويات

- فواكه موسمية
- قطع حلى
- كريم بروليه، تشيز كيك شوكولاتة بيضاء، حلى الفستق، تيراميسو كلاسيكي، براونيز شوكولاتة، توت بانا كوتا، بندق بروفيتول كراميل. كمأة الشوكولاتة التقليدية
- أم علي

## المشروبات

القهوة والشاي والماء  
قهوة سعودية تقدم لكل طاولة مع التمر وقشطة طازجة

## BUFFET DAY 2

### BREAD

French bread, kraftkorn, baguette, focaccia, Arabic white and brown bread

### SALAD

Mixed yogurt: full fat and low fat, fresh cheese, Lola rosa lettuce, romaine lettuce, cherry tomato, sliced tomato and cucumber, carrot, beetroot, spring onion, and rocket salad

### DRESSING

Vinaigrette, balsamic, olive oil & vinegar, lemon vinaigrette, honey and yogurt, caesar, thousand island, and french dressing

### SOUPS

- Harira
- Cream broccoli

### COLD MEZZE

Hummus, mutabal, tabbouleh, grape leaves, potato salad, mixed olives, labneh, chili, turnip, pickled cucumber, cold cuts, sliced salmon, and shrimps

### HIJAZI CORNER

Mantu, farrmoza, and fowl corner

### HOT MEZZE

Samosas, kibbeh, and spring rolls

## MAIN COURSES

- Mixed grill (kofta, shish tawook, shish kebab)
- Lamb mandi
- Beef Stroganoff
- Fried hamour florentine with saffron sauce
- Shrimp provencal
- Pasta alfredo
- Mutton biriyani
- Chicken couscous
- Steamed white rice
- Steamed vegetables

## DESSERT

- Seasonal fruits
- Miniature dessert  
Crème Brûlée, white chocolate cheesecake, pistachio surprise, classic tiramisu, double chocolate brownies, raspberry panna cotta, hazelnut-caramel profiteroles, and traditional chocolate truffles
- Umm Ali

## BEVERAGES

Coffee, tea, water  
Saudi coffee served per table with dates and fresh cream

SAR  
**199**

Per person

ريال سعودي  
**199**

للشخص الواحد

## بوفيه اليوم الثاني

### الخبز

خبز فرنسي، كرافت كورن، فوكاتشيا، خبز عربي أبيض وبني

### السلطات

زبادي متنوع كامل الدسم وقليل الدسم، جبنة طازجة، خس لولا روزا، طماطم كرزية، خيار، جزر، شمندر، بصل أخضر، جرجير، شرائح الطماطم والخيار

### التوابل

خل بلسمك، زيت زيتون وخل، خل ليمون، عسل وزبادي، تتبيلة القيصر، تتبيلة تاووند أيلند، تتبيلة فرنسية

### الشوربات

- الحريرة
- البروكلي بالكريمة

### المزات الباردة

حمص، متبل، تبولة، ورق عنب، سلطة بطاطا، زيتون مشكل، لبننة، فلفل حار، لفت، خيار مخلل، اللحوم الباردة، شرائح السلمون والربيان

### الركن الحجازي

منتو، فرموزا، وركن الفول

### المزات الساخنة

سمبوسة متنوعة، كبة، سيرينج رول

## الأطباق الرئيسية

- مشاوي مشكلة (كفتة، شيش طاووق، شيش كباب)
- مندي لحم
- ستروجانوف اللحم
- هامور فلورنتينو مقلي مع صلصة الزعفران
- روبيان بروفنسال
- باستا ألفريدو
- برياني لحم ضأن
- كسكس بالدجاج
- أرز أبيض على البخار
- خضار على البخار

## الحلويات

- فواكه موسمية
- قطع حلوى
- كريم بروليه، تشيز كيك شوكولاتة بيضاء، حلوى الفستق، تيراميسو كلاسيكي، براونيز شوكولاتة، توت بانا كوتا، بندي بروفيتول كراميل. كمأة الشوكولاتة التقليدية
- أم علي

## المشروبات

القهوة والشاي والماء  
قهوة سعودية تقدم لكل طاولة مع التمر وقشدة طازجة

## BUFFET DAY 3

### BREAD

French bread, kraftkorn, baguette, focaccia, Arabic white and brown bread

### SALAD

Mixed yogurt: full fat and low fat, fresh cheese, Lola rosa lettuce, romaine lettuce, cherry tomato, sliced tomato and cucumber, carrot, beetroot, spring onion, and rocket salad

### DRESSING

Vinaigrette, balsamic, olive oil & vinegar, lemon vinaigrette, honey and yogurt, caesar, thousand island, and french dressing

### SOUPS

- Harira
- Seafood clear

### COLD MEZZE

Hummus, mutabal, tabbouleh, grape leaves, potato salad, mixed olives, labneh, chili, turnip, pickled cucumber, cold cuts, sliced salmon, and shrimps

### HIJAZI CORNER

Mantu, farrmoza, and foul corner

### HOT MEZZE

Samosas, kibbeh, and spring rolls

## MAIN COURSES

- Mixed grill (kofta, shish tawook, shish kebab)
- Lamb mandi
- Grilled hamour with saffron sauce
- Pesto pasta
- Chicken Couscous
- Oven baked lamb leg with oriental rice
- Steamed white rice
- Steamed vegetables

## DESSERT

- Seasonal fruits
- Miniature dessert  
Crème Brûlée, white chocolate cheesecake, pistachio surprise, classic tiramisu, double chocolate brownies, raspberry panna cotta, hazelnut-caramel profiteroles, and traditional chocolate truffles
- Umm Ali

## BEVERAGES

Coffee, tea, water  
Saudi coffee served per table with dates and fresh cream

SAR  
**199**

Per person

ريال سعودي  
**199**

للشخص الواحد

## بوفيه اليوم الثالث

### الخبز

خبز فرنسي، كرافت كورن، فوكاتشيا، خبز عربي أبيض وبني

### السلطات

زبادي متنوع كامل الدسم وقليل الدسم، جينة طازجة، خس لولا روزا، طماطم كرزية، خيار، جزر، شمندر، بصل أخضر، جرجير، شرائح الطماطم والخيار

### التوابل

خل بلسمك، زيت زيتون وخل، خل ليمون، عسل وزبادي، تتبيلة القيصر، تتبيلة ثاوزند أيلند، تتبيلة فرنسية

### الشوربات

- الحريرة
- سي فود كبير

### المزات الباردة

حمص، متبل، تبولة، ورق عنب، سلطة بطاطا، زيتون مشكل، لبنة، فلفل حار، لفت، خيار مخلل، اللحوم الباردة، شرائح السلمون والربيان

### الركن الحجازي

منتو، فرموزا، وركن الفول

### المزات الساخنة

سمبوسة متنوعة، كبة، سيرينج رول

## الأطباق الرئيسية

- مشاوي مشكلة (كفتة، شيش طاووق، شيش كباب)
- مندي لحم
- هامور مشوي مع صلصة الزعفران
- باستا بصلصة البيستو
- كسكس بالدجاج
- فخذ خروف مشوي بالفرن مع أرز شرقي
- أرز أبيض على البخار
- خضار على البخار

## الحلويات

- فواكه موسمية
- قطع حلوى
- كريم بروليه، تشيز كيك شوكولاتة بيضاء، حلوى الفستق، تيراميسو كلاسيكي، براونيز شوكولاتة، توت بانا كوتا، بندق بروفيتول كراميل. كمأة الشوكولاتة التقليدية
- أم علي

## المشروبات

القهوة والشاي والماء  
قهوة سعودية تقدم لكل طاولة مع التمر وقشطة طازجة

## BUFFET DAY 4

### BREAD

French bread, kraftkorn, baguette, focaccia, Arabic white and brown bread

### SALAD

Mixed yogurt: full fat and low fat, fresh cheese, Lola rosa lettuce, romaine lettuce, cherry tomato, sliced tomato and cucumber, carrot, beetroot, spring onion, and rocket salad

### DRESSING

Vinaigrette, balsamic, olive oil & vinegar, lemon vinaigrette, honey and yogurt, caesar, thousand island, and french dressing

### SOUPS

- Harira
- Tom yam

### COLD MEZZE

Hummus, mutabal, tabbouleh, grape leaves, potato salad, mixed olives, labneh, chili, turnip, pickled cucumber, cold cuts, sliced salmon, and shrimps

### HIJAZI CORNER

Mantu, farrmoza, and foul corner

### HOT MEZZE

Samosas, kibbeh, and spring rolls

## MAIN COURSES

- Lamb mandi
- Sayadieh
- Chicken tagine
- Beef stuffed dolma
- Chicken tikka
- Lasagna
- Steamed white rice
- Steamed vegetables

## DESSERT

- Seasonal fruits
- Miniature dessert  
Crème Brûlée, white chocolate cheesecake, pistachio surprise, classic tiramisu, double chocolate brownies, raspberry panna cotta, hazelnut-caramel profiteroles, and traditional chocolate truffles
- Umm Ali

## BEVERAGES

Coffee, tea, water  
Saudi coffee served per table with dates and fresh cream

SAR  
**199**

Per person

ريال سعودي  
**199**

للشخص الواحد

## بوفيه اليوم الرابع

### الخبز

خبز فرنسي، كرافت كورن، فوكاتشيا، خبز عربي أبيض وبني

### السلطات

زبادي متنوع كامل الدسم وقليل الدسم، جينة طازجة، خس لولا روزا، طماطم كرزية، خيار، جزر، شمندر، بصل أخضر، جرجير، شرائح الطماطم والخيار

### التوابل

خل بلسمك، زيت زيتون وخل، خل ليمون، عسل وزبادي، تتبيلة القيصر، تتبيلة تاوونند أيلند، تتبيلة فرنسية

### الشوربات

- الحريرة
- توم يام

### المزات الباردة

حمص، متبل، تبولة، ورق عنب، سلطة بطاطا، زيتون مشكل، لبننة، فلفل حار، لفت، خيار مخلل، اللحوم الباردة، شرائح السلمون والربيان

### الركن الحجازي

منتو، فرموزا، وركن الفول

### المزات الساخنة

سمبوسة متنوعة، كبة، سيرينج رول

## الأطباق الرئيسية

- مندي لحم
- سمك صيادية
- طاجين دجاج
- دولمة محشية باللحم
- دجاج تكا
- لازانيا
- أرز أبيض على البخار
- خضار على البخار

## الحلويات

- فواكه موسمية
- قطع حلوى
- كريم بروليه، تشيز كيك شوكولاتة بيضاء، حلوى الفستق، تيراميسو كلاسيكي، براونيز شوكولاتة، توت بانا كوتا، بندق بروفيتول كراميل. كمأة الشوكولاتة التقليدية
- أم علي

## المشروبات

القهوة والشاي والماء  
قهوة سعودية تقدم لكل طاولة مع التمر وقشطة طازجة

## BUFFET DAY 5

### BREAD

French bread, kraftkorn, baguette, focaccia, Arabic white and brown bread

### SALAD

Mixed yogurt: full fat and low fat, fresh cheese, Lola rosa lettuce, romaine lettuce, cherry tomato, sliced tomato and cucumber, carrot, beetroot, spring onion, and rocket salad

### DRESSING

Vinaigrette, balsamic, olive oil & vinegar, lemon vinaigrette, honey and yogurt, caesar, thousand island, and french dressing

### SOUPS

- Harira
- Cream broccoli

### COLD MEZZE

Hummus, mutabal, tabbouleh, grape leaves, potato salad, mixed olives, labneh, chili, turnip, pickled cucumber, cold cuts, sliced salmon, and shrimps

### HIJAZI CORNER

Mantu, farrmoza, and fowl corner

### HOT MEZZE

Samosas, kibbeh, and spring rolls

## MAIN COURSES

- Mixed grill
- Lamb mandi
- Seafood gratin
- Beef Wellington
- Oriental mixed grill
- Stuffed cannelloni
- Chicken biriyani
- Kibbeh with laban
- Steamed white rice
- Steamed vegetables

## DESSERT

- Seasonal fruits
- Miniature dessert
- Crème Brûlée, white chocolate cheesecake, pistachio surprise, classic tiramisu, double chocolate brownies, raspberry panna cotta, hazelnut-caramel profiteroles, and traditional chocolate truffles
- Umm Ali

## BEVERAGES

Coffee, tea, water  
Saudi coffee served per table with dates and fresh cream

SAR  
**199**

Per person

ريال سعودي  
**199**

للشخص الواحد

## بوفيه اليوم الخامس

### الخبز

خبز فرنسي، كرافت كورن، فوكاتشيا، خبز عربي أبيض وبني

### السلطات

زبادي متنوع كامل الدسم وقليل الدسم، جبنة طازجة، خس لولاء روزا، طماطم كرزية، خيار، جزر، شمندر، بصل أخضر، جرجير، شرائح الطماطم والخيار

### التوابل

خل بلسمك، زيت زيتون وخل، خل ليمون، عسل وزبادي، تبييلة القيصر، تبييلة تاوونند أيلند، تبييلة فرنسية

### الشوربات

- الحريرة
- البروكلي بالكريمة

### المزات الباردة

حمص، متبل، تبولة، ورق عنب، سلطة بطاطا، زيتون مشكل، لبننة، فلفل حار، لفت، خيار مخلل، اللحوم الباردة، شرائح السلمون والربيان

### الركن الحجازي

منتو، فرموزا، وركن الفول

### المزات الساخنة

سمبوسة متنوعة، كبة، سيرينج رول

## الأطباق الرئيسية

- مشاوي مشكلة
- مندي لحم
- صينية مأكولات بحرية
- لحم ويلينغتون
- مشاوي شرقية مشكلة
- كانيلوني محشي
- برياني دجاج
- كبة باللبن
- أرز أبيض على البخار
- خضار على البخار

## الحلويات

- فواكه موسمية
- قطع حلوى
- كريم برولييه، تشيز كيك شوكولاتة بيضاء، حلوى الفستق، تيراميسو كلاسيكي، براونيز شوكولاتة، توت بانا كوتا، بندي بروفيتول كراميل. كمأة الشوكولاتة التقليدية
- أم علي

## المشروبات

القهوة والشاي والماء  
قهوة سعودية تقدم لكل طاولة مع التمر وقشطة طازجة