قوائم الضيافة

Menus Selection

Buffets and coffee breaks for every occasion

بوفيهات واستراحات قهوة لكل مناسبة

Exceptional Hospitality, Saudi Soul.

ضيافة استثنائية... بروح سعودية

Edition 19 November 2026

إصدار 19 نوفمبر 2026

Carmen Catering & Events, a division of Mataem Al Taam Al Asri for Catering · CR 7016279874

كارمن للحفلات الخارجية، أحد أقسام مطاعم الطعم العصري لتقديم الوجبات · س.ت 7016279874

Contents

Minimum 30 guests

Morning Coffee Breaks — From 75 SAR per guest — استراحات القهوة الصباحية — من 75 ريال للضيف

Afternoon Coffee Breaks — From 75 SAR per guest — استراحات القهوة المسائية — من 75 ريال للضيف

Breakfast Buffets — From 99 SAR per guest — بوفيهات الإفطار — من 99 ريال للضيف

Brunch Buffets — From 129 SAR per guest — بوفيهات البرانش — من 129 ريال للضيف

Lunch Buffets — From 149 SAR per guest — بوفيهات الغداء — من 149 ريال للضيف

Dinner Buffets — From 180 SAR per guest — بوفيهات العشاء — من 180 ريال للضيف

Finger Food Buffets — From 115 SAR per guest — بوفيهات المأكولات الخفيفة — من 115 ريال للضيف

Our services

Breakfast, brunch, lunch, dinner, coffee breaks and finger food, plus tailored buffets for special occasions.

Gourmet burger, sushi and rolls, sweet factory, Saudi BBQ, shawarma, Mediterranean pasta bar.

European fine dining, Italian, Korean BBQ, modern Saudi, Levantine mezze, premium seafood — prepared live for VIP guests.

Hospitality staff, sound and lighting, gift boxes, tables and chairs, premium tableware, floral and table styling.

خدماتنا

بوفيهات الإفطار والبرانش والغداء والعشاء واستراحات القهوة والمأكولات الخفيفة، وبوفيهات مصمّمة للمناسبات الخاصة.

البرجر الفاخر، السوشي والرولز، مصنع الحلويات، الشواء السعودي، الشاورما، ركن الباستا المتوسطية.

المطبخ الأوروبي الراقي، والإيطالي، والشواء الكوري، والنكهات السعودية، والمزة الشامية، والمأكولات البحرية الفاخرة، تُحضَّر مباشرة لكبار الضيوف.

فريق الضيافة والاستقبال، وأنظمة الصوت والإضاءة، وصناديق الهدايا، والطاولات والكراسي، وأدوات المائدة الفاخرة، وتنسيق الزهور والطاولات.

المحتويات

الحد الأدنى 30 ضيفاً

Essential Morning Coffee Break

Morning Coffee Breaks

استراحة القهوة الصباحية الأساسية

استراحات القهوة الصباحية

75
SAR / guest

Minimum 30 guests
الحد الأدنى 30 ضيفاً

MENU ITEMS	الأصناف
Plain croissant	كرواسون سادة
Cheese croissant	كرواسون بالجبنة
Zaatar croissant	كرواسون بالزعتر
Chicken mortadella toast	توست مرتديلا الدجاج
Beef mortadella toast	توست مرتديلا اللحم
Fruit Danish	دانش بالفواكه
Cookies	كوكيز
Pound cake	كيك إنجليزي
FRUIT	**الفواكه**
Seasonal fruits	فواكه موسمية
BEVERAGES	**المشروبات**
Water – fresh juices – Arabic coffee – Turkish coffee – American coffee – premium tea	مياه – عصائر طبيعية – قهوة سعودية – قهوة تركية – قهوة أمريكية – شاي فاخر

Rates are subject to 15% VAT.

الأسعار خاضعة لضريبة القيمة المضافة 15%.

Elite Morning Coffee Break

Morning Coffee Breaks

استراحة القهوة الصباحية – النخبة

استراحات القهوة الصباحية

95
SAR / guest

الحد الأدنى 30 ضيفاً
Minimum 30 guests

MENU ITEMS	المأكولات
Croissant (plain – cheese – zaatar – chocolate)	كرواسون (سادة – جبنة – زعتر – شوكولاتة)
Berry Danish	دانش التوت
Cookies – donuts	كوكيز – دونات
Pound cake (chocolate – vanilla)	كيك إنجليزي (شوكولاتة – فانيليا)
Cupcake (chocolate – vanilla)	كب كيك (شوكولاتة – فانيليا)
Muffin (chocolate – vanilla)	مافن (شوكولاتة – فانيليا)
Toast (labneh – tuna)	توست (لبنة – تونة)
Mini chicken mortadella bites with olives	لقيمات صغيرة من مرتديلا الدجاج مع الزيتون
Mini baguette with assorted cheese (cream cheese – cheddar – halloumi)	ميني باغيت بتشكيلة أجبان (كريمي – شيدر – حلومي)
FRUIT	**الفواكه**
Seasonal fruits	فواكه موسمية
BEVERAGES	**المشروبات**
Water – fresh juices – Arabic coffee – Turkish coffee – American coffee – premium tea	مياه – عصائر طبيعية – قهوة سعودية – قهوة تركية – قهوة أمريكية – شاي فاخر

Rates are subject to 15% VAT.

الأسعار خاضعة لضريبة القيمة المضافة 15%.

Signature Morning Coffee Break

Morning Coffee Breaks

استراحة القهوة الصباحية – التميّز

استراحات القهوة الصباحية

125
SAR / guest

Minimum 30 guests
الحد الأدنى 30 ضيفاً

MENU ITEMS	الأصناف
Croissant (plain – cheese – zaatar – chocolate – almond)	كرواسون (سادة – جبنة – زعتر – شوكولاتة – لوز)
Danish (strawberry – berry – peach)	دانش (فراولة – توت – خوخ)
Cookies – pastel de nata – donuts	كوكيز – باستيل دي ناتا – دونات
Pound cake (chocolate – vanilla)	كيك إنجليزي (شوكولاتة – فانيليا)
Cupcake (chocolate – vanilla)	كب كيك (شوكولاتة – فانيليا)
Muffin (chocolate – vanilla)	مافن (شوكولاتة – فانيليا)
Toast (smoked salmon – tuna)	توست (سلمون مدخّن – تونة)
Mini bites of smoked turkey and smoked beef	لقيمات صغيرة من الديك الرومي واللحم البقري المدخّنين
Mini baguette with assorted cheese (Edam – Emmental – Kashkaval – halloumi)	ميني باغيت بتشكيلة أجبان (إيدام – إمنتال – قشقوان – حلومي)
FRUIT	**الفواكه**
Seasonal fruits	فواكه موسمية
BEVERAGES	**المشروبات**
Water – fresh juices – Arabic coffee – Turkish coffee – American coffee – premium tea	مياه – عصائر طبيعية – قهوة سعودية – قهوة تركية – قهوة أمريكية – شاي فاخر

Rates are subject to 15% VAT.

الأسعار خاضعة لضريبة القيمة المضافة 15%.

Essential Afternoon Coffee Break

Afternoon Coffee Breaks

استراحة القهوة المسائية الأساسية

استراحات القهوة المسائية

75
SAR / guest

Minimum 30 guests
الحد الأدنى 30 ضيفاً

MENU ITEMS	الأطباق
Bread rolls with labneh and zaatar	لفائف خبز باللبنة والزعتر
Bread rolls with cream cheese and sun-dried tomatoes	لفائف خبز بالجبنة الكريمية والطماطم المجففة
Mini pizza	ميني بيتزا
Four-cheese toast	توست الأجبان الأربعة
Cookies	كوكيز
Lotus cake	كيك لوتس
Vanilla cake	كيك الفانيليا
Red velvet	ريد فيلفت
FRUIT	**الفواكه**
Seasonal fruits	فواكه موسمية
BEVERAGES	**المشروبات**
Water – fresh juices – Arabic coffee – Turkish coffee – American coffee – premium tea	مياه – عصائر طبيعية – قهوة سعودية – قهوة تركية – قهوة أمريكية – شاي فاخر

Rates are subject to 15% VAT.

الأسعار خاضعة لضريبة القيمة المضافة 15%.

Elite Afternoon Coffee Break

Afternoon Coffee Breaks

استراحة القهوة المسائية – النخبة

استراحات القهوة المسائية

95
SAR / guest

Minimum 30 guests
الحد الأدنى 30 ضيفاً

MENU ITEMS	
Club sandwich	كلوب ساندويتش
Mini sfiha (meat pie)	ميني صفيحة باللحم
Arabic shawarma	شاورما عربي
Halloumi sandwich with pesto	ساندويتش حلومي بالبيستو
Brownie	براوني
Cheesecake cup	كأس تشيز كيك
Fudge	فدج
Linzer	لينزر

FRUIT	
Seasonal fruits	فواكه موسمية

BEVERAGES	
Water – fresh juices – Arabic coffee – Turkish coffee – American coffee – premium tea	مياه – عصائر طبيعية – قهوة سعودية – قهوة تركية – قهوة أمريكية – شاي فاخر

Rates are subject to 15% VAT.

الأسعار خاضعة لضريبة القيمة المضافة 15%.

Signature Afternoon Coffee Break

Afternoon Coffee Breaks

استراحة القهوة المسائية – التميّز

استراحات القهوة المسائية

125
SAR / guest

الحد الأدنى 30 ضيفاً
Minimum 30 guests

MENU ITEMS	المأكولات
Mini baguette with smoked salmon and cream cheese	ميني باغيت بالسلمون المدخّن والجبنة الكريمية
Slider burger with truffle sauce	سلايدر برجر بصوص الترافل
Smoked meat focaccia with veal bacon and sun-dried tomatoes	فوكاتشيا باللحم المدخّن ولحم العجل المقدد والطماطم المجففة
Chicken sandwich with pesto	ساندويتش دجاج بالبيستو
Berry tart	تارت التوت
Éclair	إكلير
Brownie	براوني
Pistachio cake	كيك الفستق
FRUIT	**الفواكه**
Seasonal fruits	فواكه موسمية
BEVERAGES	**المشروبات**
Water – fresh juices – Arabic coffee – Turkish coffee – American coffee – premium tea	مياه – عصائر طبيعية – قهوة سعودية – قهوة تركية – قهوة أمريكية – شاي فاخر

Rates are subject to 15% VAT.

الأسعار خاضعة لضريبة القيمة المضافة 15%.

Essential Breakfast

Breakfast Buffets

الإفطار الأساسي

بوفيهات الإفطار

99
SAR / guest

Minimum 30 guests
الحد الأدنى 30 ضيفاً

FOUL CORNER

Medames or qalaba (tomato – onion – pepper – cumin – olive oil – salt – lemon)

فول مدمس أو قلابة (طماطم – بصل – فلفل – كمون – زيت زيتون – ملح – ليمون)

SALADS & COLD BITES

Salad bar (tomato – cucumber – lettuce – arugula – carrots – radish – pickles – olives)

ركن السلطات (طماطم – خيار – خس – جرجير – جزر – فجل – مخللات – زيتون)

Green salad – moutabbal – feta salad – hummus – baba ghanoush

سلطة خضراء – متبل – سلطة فيتا – حمص – بابا غنوج

Labneh with mint and thyme

لبنة بالنعناع والزعتر

Mixed cheese platter (cheddar – feta)

طبق أجبان مشكّلة (شيدر – فيتا)

HOT ITEMS

Boiled eggs or shakshuka

بيض مسلوق أو شكشوكة

Mini chicken sausages

ميني نقانق دجاج

Crispy hash browns

هاش براون مقرمش

Gratinated tomato

طماطم مغطاة بالجبن

BAKERY & PASTRIES

Mini fresh croissant (plain and cheese)

ميني كرواسون طازج (سادة وبالجبنة)

Zaatar pastries – variety of Arabic and Western breads

معجنات بالزعتر – تشكيلة من الخبز العربي والغربي

DESSERTS

Seasonal fresh fruit cuts

شرائح فواكه موسمية طازجة

BEVERAGES

Fresh orange juice – Arabic coffee – black tea

عصير برتقال طازج – قهوة سعودية – شاي أحمر

Rates are subject to 15% VAT.

الأسعار خاضعة لضريبة القيمة المضافة 15%.

Elite Breakfast

Breakfast Buffets

الإفطار – النخبة

بوفيهات الإفطار

135

SAR / guest

Minimum 30 guests

الحد الأدنى 30 ضيفاً

FOUL CORNER

Medames or qalaba (tomato – onion – pepper – cumin – olive oil – salt – lemon)

لركن الفول

فول مدمس أو قلابة (طماطم – بصل – فلفل – كمون – زيت زيتون – ملح – ليمون)

SALADS & COLD ITEMS

Salad bar (tomato, cucumber, lettuce, arugula, carrots, radish, pickles, olives)

Hummus, baba ghanoush, labneh with mint and thyme, fattoush, Greek salad, feta salad

Mixed cheese (cheddar, feta, halloumi, smoked)

Cold cuts (beef mortadella, chicken mortadella)

للسلطات والأطباق الباردة

ركن السلطات (طماطم، خيار، خس، جرجير، جزر، فجل، مخللات، زيتون)

حمص، بابا غنوج، لبنة بالنعناع والزعتر، فتوش، سلطة يونانية، سلطة فيتا

أجبان مشكّلة (شيدر، فيتا، حلومي، مدخّنة)

لحوم باردة (مرتديلا لحم، مرتديلا دجاج)

HOT ITEMS

Egg station (boiled, omelette, fried)

Beef bacon

Chicken sausages

Baked beans in tomato and herb sauce

Mini frittata with cheese and mushrooms

Roasted potatoes

للأطباق الساخنة

ركن البيض (مسلوق، أومليت، مقلي)

لحم بقري مقدد

نقانق دجاج

فاصوليا مطهوة بصلصة الطماطم والأعشاب

ميني فريتاتا بالجبن والفطر

بطاطس محمّصة

BAKERY & PASTRIES

Fresh croissants (plain, cheese)

Zaatar pastries, mini muffins, Danish, Arabic and Western breads

للمخبوزات والمعجنات

كرواسون طازج (سادة، بالجبنة)

معجنات بالزعتر، ميني مافن، دانش، تشكيلة من الخبز العربي والغربي

DESSERTS

Seasonal fresh fruits

Vermicelli with milk

للحلويات

فواكه موسمية طازجة

شعيرية بالحليب

BEVERAGES

Fresh juice station (orange, watermelon)

Arabic coffee, espresso, black tea

للمشروبات

ركن العصائر الطازجة (برتقال، بطيخ)

قهوة سعودية، إسبريسو، شاي أحمر

Signature Breakfast

Breakfast Buffets

الإفطار – التميّز

بوفيهات الإفطار

199
SAR / guest

Minimum 30 guests
الحد الأدنى 30 ضيفاً

SALADS & COLD ITEMS

- Salad bar (tomato – cucumber – lettuce – arugula – carrot – radish – pickles – olives)
- Smoked salmon with dill and capers – avocado
- Hummus – garlic labneh – muhammara
- Burrata with cherry tomatoes and wild rocket – vitamin salad
- Assorted cheeses and cold cuts (brie – gruyère – aged cheddar – smoked turkey – smoked beef)

السلطات والأطباق الباردة

- ركن السلطات (طماطم – خيار – خس – جرجير – جزر – فجل – مخللات – زيتون)
- سلمون مدخّن بالشبت والكبر – أفوكادو
- حمص – لبنة بالثوم – محمرة
- بوراتا بالطماطم الكرزية والجرجير البري – سلطة الفيتامين
- أجبان ولحوم باردة مشكّلة (بري – غرويير – شيدر معتّق – ديك رومي مدخّن – لحم بقري مدخّن)

HOT ITEMS

- Wagyu bacon – beef and chicken sausages
- Sautéed baby mushrooms with herbs – Turkish egg tagine

الأطباق الساخنة

- واغيو مقدد – نقانق لحم ودجاج
- فطر صغير سوتيه بالأعشاب – طاجن بيض تركي

LIVE COOKING STATIONS

- Live omelette station
- Live saj manakish station
- Live foul and falafel station
- Live lamb liver and mugalgal station

محطات الطهي الحي

- محطة أومليت حية
- محطة مناقيش صاج حية
- محطة فول وفلافل حية
- محطة كبدة ومقلقل غنم حية

BAKERY & PASTRIES

- Croissant (plain – cheese – zaatar – labneh – chocolate)
- Mini muffins – Danish – brownies – cupcakes
- Sweet cakes with Nutella, Arabic and Western breads

المخبوزات والمعجنات

- كرواسون (سادة – جبنة – زعتر – لبنة – شوكولاتة)
- ميني مافن – دانش – براوني – كب كيك
- كعك حلو بالنوتيلا، وتشكيلة من الخبز العربي والغربي

DESSERTS

- Vermicelli with milk – cookies
- Tropical and dried fruits

الحلويات

- شعيرية بالحليب – كوكيز
- فواكه استوائية ومجففة

BEVERAGES

- Fresh juice bar (orange – green detox – strawberry)

المشروبات

Essential Brunch

Brunch Buffets

البرانش الأساسي

بوفيهات البرانش

129
SAR / guest

Minimum 30 guests
الحد الأدنى 30 ضيفاً

SALADS & APPETIZERS — السلطات والمقبلات

Traditional tabbouleh with fresh lemon and olive oil	تبولة تقليدية بالليمون وزيت الزيتون
Arugula and pomegranate salad, balsamic dressing	سلطة جرجير ورمان بصلصة البلسميك
Hummus with tahini – grilled eggplant – moutabbal	حمص بالطحينة – باذنجان مشوي – متبل
Grilled halloumi salad with thyme	سلطة حلومي مشوي بالزعتر

MAIN COURSES — الأطباق الرئيسية

Chicken tawook skewers	أسياخ شيش طاووق
Baked penne arrabbiata	بيني أرابياتا بالفرن
Mini beef sliders	ميني سلايدر لحم
Chicken pesto sandwich	ساندويتش دجاج بالبيستو

SIDE DISHES — الأطباق الجانبية

Spiced potato wedges	بطاطس ودجز متبّلة
Grilled vegetables	خضار مشوية

DESSERTS — الحلويات

Brownies – crème brûlée – pudding	براوني – كريم برولیه – بودينغ
Fresh seasonal fruit cuts	شرائح فواكه موسمية طازجة

BEVERAGES — المشروبات

Orange juice – mint lemonade – Saudi coffee – tea	عصير برتقال – ليمون بالنعناع – قهوة سعودية – شاي

Rates are subject to 15% VAT.

الأسعار خاضعة لضريبة القيمة المضافة 15%.

Elite Brunch
Brunch Buffets

البرانش – النخبة
بوفيهات البرانش

149
SAR / guest

Minimum 30 guests
الحد الأدنى 30 ضيفاً

SALADS & APPETIZERS
السلطات والمقبلات

- Greek salad – baba ghanoush – burrata with tomato — سلطة يونانية – بابا غنوج – بوراتا بالطماطم
- Lentil and roasted beetroot salad – fattoush and tahini — سلطة عدس وشمندر محمّص – فتوش وطحينة
- Musakhan rolls with yogurt sauce — رولات مسخّن بصلصة الزبادي

MAIN COURSES
الأطباق الرئيسية

- Beef shawarma with pita bread — شاورما لحم مع خبز البيتا
- Grilled fish fillet with lemon butter sauce — فيليه سمك مشوي بصلصة الزبدة والليمون
- Beef stroganoff — بيف ستروغانوف
- Mini chicken quesadilla — ميني كاساديا دجاج

SIDE DISHES
الأطباق الجانبية

- Basmati rice — أرز بسمتي
- Roasted potato wedges — بطاطس ودجز محمّصة

DESSERTS
الحلويات

- Cheesecake – vanilla cake – Lotus cake – panna cotta — تشيزكيك – كيك فانيليا – كيك لوتس – بانا كوتا
- Seasonal tropical fruits — فواكه استوائية موسمية

BAKERY & PASTRIES
المخبوزات والمعجنات

- Fresh croissant (plain – chocolate) — كرواسون طازج (سادة – شوكولاتة)
- Mini muffins – assorted Danish – Arabic and Western breads — ميني مافن – دانش مشكّل – تشكيلة من الخبز العربي والغربي

BEVERAGES
المشروبات

- Fresh juice station (orange – watermelon) — ركن العصائر الطازجة (برتقال – بطيخ)
- Arabic coffee – espresso – premium tea selection — قهوة سعودية – إسبريسو – تشكيلة شاي فاخر

Rates are subject to 15% VAT.
الأسعار خاضعة لضريبة القيمة المضافة 15%.

Signature Brunch

Brunch Buffets

البرانش – التميّز

بوفيهات البرانش

180
SAR / guest

الحد الأدنى 30 ضيفاً
Minimum 30 guests

SALADS & APPETIZERS — السلطات والمقبلات

- Smoked salmon platter – avocado hummus — طبق سلمون مدخّن – حمص بالأفوكادو
- Quinoa salad and grilled asparagus – shrimp Caesar — سلطة كينوا وهليون مشوي – سيزر بالروبيان
- Burrata with pesto and sun-dried tomato — بوراتا بالبيستو والطماطم المجففة
- Goat cheese salad with figs — سلطة جبن الماعز بالتين
- Premium cheese platter with dried fruits and nuts — طبق أجبان فاخرة بالفواكه المجففة والمكسرات

MAIN COURSES — الأطباق الرئيسية

- Slow-cooked lamb shoulder with saffron rice — كتف غنم مطهو ببطء مع أرز بالزعفران
- Grilled seabass fillet with citrus sauce — فيليه قاروص مشوي بصلصة الحمضيات
- Wagyu beef sliders with caramelised onion — سلايدر واغيو بالبصل المكرمل
- Chicken piccata with mushroom sauce — دجاج بيكاتا بصلصة الفطر

SIDE DISHES — الأطباق الجانبية

- Roasted baby potatoes with herbs — بطاطس صغيرة محمّصة بالأعشاب
- Grilled seasonal vegetables — خضار موسمية مشوية
- Pink sauce pasta — باستا بالصوص الوردي

DESSERTS — الحلويات

- Umm Ali – chocolate cake – Linzer cake – carrot cake — أم علي – كيك شوكولاتة – كيك لينزر – كيك جزر
- Fruit tart – mini macarons — تارت الفواكه – ميني ماكرون
- Seasonal tropical fruits — فواكه استوائية موسمية

BAKERY & PASTRIES — المخبوزات والمعجنات

- French croissant (plain – almond – thyme – cheese – chocolate) — كرواسون فرنسي (سادة – لوز – زعتر – جبنة – شوكولاتة)
- Danish – mini muffins – English cake – donuts – cupcakes — دانش – ميني مافن – كيك إنجليزي – دونات – كب كيك
- Arabic and Western breads — تشكيلة من الخبز العربي والغربي

BEVERAGES — المشروبات

Essential Lunch

Lunch Buffets

الغداء الأساسي

بوفيهات الغداء

149
SAR / guest

Minimum 30 guests
الحد الأدنى 30 ضيفاً

SALADS & APPETIZERS — السلطات والمقبلات

- Salad bar (tomatoes – cucumber – lettuce – arugula – carrots – radish – pickles – olives) — ركن السلطات (طماطم – خيار – خس – جرجير – جزر – فجل – مخللات – زيتون)
- Fattoush with pomegranate and sumac – tabbouleh — فتوش بالرمان والسماق – تبولة
- Greek salad – moutabbal — سلطة يونانية – متبل
- Potato salad with garlic and coriander — سلطة بطاطس بالثوم والكزبرة
- Hummus with olive oil and paprika — حمص بزيت الزيتون والبابريكا

MAIN COURSES — الأطباق الرئيسية

- Grilled chicken breast with mushroom sauce — صدر دجاج مشوي بصلصة الفطر
- Kofta with tahini sauce — كفتة بصلصة الطحينة
- Lasagna al forno — لازانيا بالفرن
- Grilled fish with dill cream sauce — سمك مشوي بصلصة الكريمة والشبت

SIDE DISHES — الأطباق الجانبية

- Oriental vermicelli rice — أرز بالشعيرية
- Grilled seasonal vegetables — خضار موسمية مشوية
- Cheese sambousek — سمبوسك بالجبنة

DESSERTS — الحلويات

- Mini cheesecake cups – fudge cake – rice pudding – strawberry cake – mango trifle — كاسات تشيزكيك صغيرة – كيك فدج – أرز بالحليب – كيك فراولة – ترايفل مانجو
- Seasonal fruit platter — طبق فواكه موسمية

BEVERAGES — المشروبات

- Water – soft drinks – Arabic coffee – black tea — مياه – مشروبات غازية – قهوة سعودية – شاي أحمر

Rates are subject to 15% VAT.

الأسعار خاضعة لضريبة القيمة المضافة 15%.

Elite Lunch

Lunch Buffets

الغداء – النخبة

بوفيهات الغداء

190
SAR / guest

Minimum 30 guests
الحد الأدنى 30 ضيفاً

SALADS & APPETIZERS

- Salad bar (tomatoes – cucumber – lettuce – arugula – carrots – radish – pickles – olives)
- Quinoa salad – roasted pumpkin
- Caprese salad with pesto – beetroot moutabbal
- Avocado mint tabbouleh
- Muhammara – Hawaiian salad

السلطات والمقبلات

- ركن السلطات (طماطم – خيار – خس – جرجير – جزر – فجل – مخللات – زيتون)
- سلطة كينوا – قرع محمّص
- سلطة كابريزي بالبيستو – متبل الشمندر
- تبولة بالأفوكادو والنعناع
- محمرة – سلطة هاواي

MAIN COURSES

- Lamb biryani
- Grilled hamour fillet with lemon butter sauce
- Beef steak with mushroom sauce
- Chicken escalope

الأطباق الرئيسية

- برياني لحم غنم
- فيليه هامور مشوي بصلصة الزبدة والليمون
- ستيك لحم بصلصة الفطر
- إسكالوب دجاج

SIDE DISHES

- Herb-roasted baby potatoes
- Chicken Alfredo pasta
- Sautéed mixed vegetables
- Musakhan rolls

الأطباق الجانبية

- بطاطس صغيرة محمّصة بالأعشاب
- باستا ألفريدو بالدجاج
- خضار مشكّلة سوتيه
- رولات مسخّن

DESSERTS

- Umm Ali – oriental sweets
- Brownie cake – Lotus cake – Black Forest – mini tart – chocolate pudding – vanilla cake
- Tropical fresh fruit cuts

الحلويات

- أم علي – حلويات شرقية
- كيك براوني – كيك لوتس – بلاك فورست – ميني تارت – بودينغ شوكولاتة – كيك فانيليا
- شرائح فواكه استوائية طازجة

BEVERAGES

- Water – soft drinks – Arabic coffee – espresso – premium tea

المشروبات

- مياه – مشروبات غازية – قهوة سعودية – إسبريسو – شاي فاخر

Rates are subject to 15% VAT.

الأسعار خاضعة لضريبة القيمة المضافة 15%.

Signature Lunch

Lunch Buffets

الغداء – التميّز

بوفيهات الغداء

245

SAR / guest

Minimum 30 guests

الحد الأدنى 30 ضيفاً

SALADS & APPETIZERS

السلطات والمقبلات

- Salad bar (tomatoes – cucumber – lettuce – arugula – carrots – radish – pickles – olives) — ركن السلطات (طماطم – خيار – خس – جرجير – جزر – فجل – مخللات – زيتون)
- Burrata salad with colourful tomatoes and wild arugula — سلطة بوراتا بالطماطم الملوّنة والجرجير البري
- Smoked salmon platter with dill and capers — طبق سلمون مدخّن بالشبت والكبر
- Seafood salad — سلطة مأكولات بحرية
- Roasted beetroot salad with goat cheese and figs — سلطة شمندر محمّص بجبن الماعز والتين
- Tabbouleh – fattoush – stuffed vine leaves — تبولة – فتوش – ورق عنب
- Pesto hummus – moutabbal – baba ghanoush — حمص بالبيستو – متبل – بابا غنوج

MAIN COURSES

الأطباق الرئيسية

- Beef medallions with pepper sauce — ميداليون لحم بصلصة الفلفل
- Lamb kabsa — كبسة لحم غنم
- Herb-crusted sea bass fillet with citrus sauce — فيليه قاروص بقشرة الأعشاب وصلصة الحمضيات
- Chicken cordon bleu — دجاج كوردون بلو
- Mixed grill (beef kebab – shish tawook – chicken kebab – lamb cubes) — مشاوي مشكّلة (كباب لحم – شيش طاووق – كباب دجاج – مكعبات غنم)

SIDE DISHES

الأطباق الجانبية

- Truffle mashed potatoes — بطاطس مهروسة بالترافل
- Grilled asparagus, baby carrots, zucchini and broccoli — هليون وجزر صغير وكوسا وبروكلي مشوية
- Spaghetti with tomato sauce — سباغيتي بصلصة الطماطم
- Kibbeh and sambousek — كبة وسمبوسك

DESSERTS

الحلويات

- Umm Ali – oriental sweets — أم علي – حلويات شرقية
- Crunchy chocolate – hazelnut cake — شوكولاتة مقرمشة – كيك البندق
- Macarons – crème brûlée – tiramisu — ماكرون – كريم بروليه – تيراميسو
- Tart – éclair – cheesecake — تارت – إكلير – تشيز كيك
- Exotic fresh fruit display — تشكيلة فواكه استوائية طازجة

Essential Dinner

Dinner Buffets

العشاء الأساسي

بوفيهات العشاء

180
SAR / guest

Minimum 30 guests
الحد الأدنى 30 ضيفاً

SALADS & APPETIZERS

- Salad bar (tomatoes – cucumber – lettuce – arugula – carrots – radish – pickles – olives)
- Fattoush – Niçoise salad
- Chicken Caesar salad
- Vine leaves – muhammara
- Hummus – Greek salad

السلطات والمقبلات

- ركن السلطات (طماطم – خيار – خس – جرجير – جزر – فجل – مخللات – زيتون)
- فتوش – سلطة نيسواز
- سلطة سيزر بالدجاج
- ورق عنب – محمرة
- حمص – سلطة يونانية

MAIN COURSES

- Grilled chicken with rosemary sauce
- Beef stroganoff with wild mushrooms
- Spicy Beirut-style fish
- Dawood Basha (meatballs in tomato sauce)

الأطباق الرئيسية

- دجاج مشوي بصلصة إكليل الجبل
- بيف ستروغانوف بالفطر البري
- سمك حار على الطريقة البيروتية
- داود باشا (كرات لحم بصلصة الطماطم)

SIDE DISHES

- Vermicelli rice – meat and cheese sambousek
- Penne pasta with tomato basil sauce
- Seasonal grilled vegetables

الأطباق الجانبية

- أرز بالشعيرية – سمبوسك باللحم والجبنة
- بيني بصلصة الطماطم والريحان
- خضار موسمية مشوية

DESSERTS

- Rice pudding – blueberry cake – date cake – crème caramel – red velvet – basbousa – fresh fruit platter

الحلويات

- أرز بالحليب – كيك التوت الأزرق – كيك التمر – كريم كراميل – ريد فيلفت – بسبوسة – طبق فواكه طازجة

BEVERAGES

- Water – soft drinks – Arabic coffee – black tea

المشروبات

- مياه – مشروبات غازية – قهوة سعودية – شاي أحمر

Rates are subject to 15% VAT.

الأسعار خاضعة لضريبة القيمة المضافة 15%.

Elite Dinner

Dinner Buffets

العشاء – النخبة

بوفيهات العشاء

215
SAR / guest

Minimum 30 guests
الحد الأدنى 30 ضيفاً

SALADS & APPETIZERS

Salad bar (tomatoes – cucumber – lettuce – arugula – carrots – radish – pickles – olives)	ركن السلطات (طماطم – خيار – خس – جرجير – جزر – فجل – مخللات – زيتون)
Quinoa salad – Russian salad – hummus	سلطة كينوا – سلطة روسية – حمص
Pasta salad – beetroot moutabbal	سلطة باستا – متبل الشمندر
Avocado tabbouleh with fresh mint	تبولة بالأفوكادو والنعناع الطازج
Muhammara – Hawaiian salad – fattoush	محمرة – سلطة هاواي – فتوش

MAIN COURSES

Lamb Bukhari rice	رز بخاري بلحم الغنم
Fried calamari and shrimp	كاليماري وروبيان مقلي
Chicken piccata with mushroom	دجاج بيكاتا بالفطر
Stuffed fish with mushroom and seafood	سمك محشو بالفطر والمأكولات البحرية
Black and white beef steak	ستيك لحم بالصوصين الأبيض والأسود

SIDE DISHES

Herb-roasted potatoes	بطاطس محمّصة بالأعشاب
Italian-style vegetable caponata	كابوناتا خضار على الطريقة الإيطالية
Béchamel pasta	باستا بالبشاميل

DESSERTS

Umm Ali – oriental sweets – banoffee	أم علي – حلويات شرقية – بانوفي
Profiteroles – honey cake – apple pie – mini tarts – chocolate pudding	بروفيترول – كيك العسل – فطيرة التفاح – ميني تارت – بودينغ شوكولاتة
Seasonal exotic fruits – vanilla cake	فواكه استوائية موسمية – كيك فانيليا

BEVERAGES

Water – fresh juices – Arabic coffee – espresso – premium tea	مياه – عصائر طازجة – قهوة سعودية – إسبريسو – شاي فاخر

Rates are subject to 15% VAT.
الأسعار خاضعة لضريبة القيمة المضافة 15%.

Signature Dinner

Dinner Buffets

العشاء – التميّز

بوفيهات العشاء

285
SAR / guest

Minimum 30 guests
الحد الأدنى 30 ضيفاً

SALADS & APPETIZERS

Salad bar (tomatoes – cucumber – lettuce – arugula – carrots – radish – pickles – olives)	ركن السلطات (طماطم – خيار – خس – جرجير – جزر – فجل – مخللات – زيتون)
Bresaola with colourful tomatoes and wild rocket	بريزاولا بالطماطم الملوّنة والجرجير البري
Gravlax salmon with apple vinaigrette – seafood salad	سلمون غرافلاكس بصلصة التفاح – سلطة مأكولات بحرية
Smoked duck breast with rocket and pomegranate	صدر بط مدخّن بالجرجير والرمان
Lobster salad with avocado and citrus vinaigrette	سلطة لوبستر بالأفوكادو وصلصة الحمضيات
Hummus – moutabbal – tabbouleh – fattoush – baba ghanoush – vine leaves	حمص – متبل – تبولة – فتوش – بابا غنوج – ورق عنب

MAIN COURSES

Lamb zurbian	زربيان لحم غنم
Beef tenderloin with pepper sauce	تندرلوين لحم بصلصة الفلفل
Sautéed salmon fillet with saffron cream sauce	فيليه سلمون سوتيه بصلصة الكريمة والزعفران
Chicken roulade with spinach and feta	رولاد دجاج محشو بالسبانخ والفيتا
Grilled shrimp	روبيان مشوي
Butter chicken	دجاج بالزبدة

SIDE DISHES

Truffle mashed potatoes	بطاطس مهروسة بالترافل
Grilled asparagus, roasted baby carrots and corn	هليون مشوي وجزر صغير محمّص وذرة
White rice	أرز أبيض
Negresco pasta	باستا نيغريسكو

DESSERTS

Umm Ali with oriental sweets – mille-feuille – lemon cake – choux	أم علي مع حلويات شرقية – ميل فاي – كيك الليمون – شو
French tart – macarons – mini Swiss rolls – crème brûlée – tiramisu – Linzer cake – cheesecake	تارت فرنسي – ماكرون – ميني سويس رول – كريم بروليه – تيراميسو – كيك لينزر – تشيز كيك
Fresh tropical fruit display	تشكيلة فواكه استوائية طازجة

Essential Finger Food

Finger Food Buffets

المأكولات الخفيفة الأساسية

بوفيهات المأكولات الخفيفة

115
SAR / guest

Minimum 30 guests
الحد الأدنى 30 ضيفاً

COLD APPETIZERS
المقبلات الباردة

Hummus dip	غموس الحمص
Tuna mousse tart	تارت موس التونة
Fattoush cups	كاسات فتوش
Caesar bite	لقمة سيزر
Greek salad cups	كاسات سلطة يونانية
Bruschetta	بروشيتا

HOT APPETIZERS
المقبلات الساخنة

Fried vine leaves	ورق عنب مقلي
Shawarma pockets	جيوب شاورما
Spring rolls	سبرينغ رولز
Fried halloumi with fig jam	حلومي مقلي بمربى التين
Chicken souvlaki	سوفلاكي دجاج
Biryani arancini	أرانشيني برياني

DESSERTS
الحلويات

Éclair – crème caramel – mahalabia – vanilla cake – date cake	إكلير – كريم كراميل – مهلبية – كيك فانيليا – كيك التمر
Seasonal fruit skewers	أسياخ فواكه موسمية

BEVERAGES
المشروبات

Water – soft drinks – Arabic coffee – tea	مياه – مشروبات غازية – قهوة سعودية – شاي

Rates are subject to 15% VAT.

الأسعار خاضعة لضريبة القيمة المضافة 15%.

Elite Finger Food

Finger Food Buffets

المأكولات الخفيفة – النخبة

بوفيهات المأكولات الخفيفة

150
SAR / guest

Minimum 30 guests
الحد الأدنى 30 ضيفاً

COLD BITES
المقبلات الباردة

Smoked salmon tart	تارت السلمون المدخّن
Roast beef bites	لقيمات روست بيف
Muhammara bites	لقيمات محمرة
Meat hummus tart	تارت حمص باللحم
Guacamole dip with nachos	غواكامولي مع ناتشوز
Vitello tonnato bites	لقيمات فيتيلو تونّاتو

HOT BITES
المقبلات الساخنة

Mini Angus sliders	ميني سلايدر أنغوس
Chicken satay	ساتاي دجاج
Asian beef taco	تاكو لحم آسيوي
Mac and cheese croquettes	كروكيت ماك آند تشيز
Shrimp bao	باو بالروبيان
Beef tartare with truffle chips	تارتار لحم برقائق الترافل

DESSERTS
الحلويات

Cheesecake – red velvet – churros – fudge – strawberry mousse – pistachio macaron	تشيز كيك – ريد فيلفت – تشوروز – فدج – موس الفراولة – ماكرون الفستق
Fruit skewers	أسياخ فواكه

BEVERAGES
المشروبات

Water – fresh juice – Arabic coffee – espresso – premium tea	مياه – عصير طازج – قهوة سعودية – إسبريسو – شاي فاخر

Rates are subject to 15% VAT.

الأسعار خاضعة لضريبة القيمة المضافة 15%.

Signature Finger Food

Finger Food Buffets

المأكولات الخفيفة – التميّز

بوفيهات المأكولات الخفيفة

175
SAR / guest

Minimum 30 guests
الحد الأدنى 30 ضيفاً

COLD APPETIZERS
المقبلات الباردة

Mini lobster and avocado bites	لقيمات لوبستر وأفوكادو
Smoked duck breast canapé	كنابيه صدر البط المدخّن
Burrata and sun-dried tomato crostini	كروستيني بوراتا وطماطم مجففة
Tuna tartare with mango salsa	تارتار تونة بصلصة المانجو
Foie gras with caramelised fig and onion jam	فوا غرا بمربى التين والبصل المكرمل
Bresaola crostini	كروستيني بريزاولا

HOT APPETIZERS
المقبلات الساخنة

Wagyu sliders with truffle mayo	سلايدر واغيو بمايونيز الترافل
Chicken yakitori	ياكيتوري دجاج
Crispy rice with salmon	أرز مقرمش بالسلمون
Mushroom and shrimp quiche	كيش الفطر والروبيان
Beef tostada	توستادا لحم
Chicken taco	تاكو دجاج

DESSERTS
الحلويات

Tart – choux – pastel de nata – brownie	تارت – شو – باستيل دي ناتا – براوني
Fruit skewers – madeleine – chocolate mousse	أسياخ فواكه – مادلين – موس الشوكولاتة

BEVERAGES
المشروبات

Still and sparkling water – fresh juice bar – Arabic coffee – Turkish coffee – premium tea	مياه عادية وغازية – ركن العصائر الطازجة – قهوة سعودية – قهوة تركية – شاي فاخر

Rates are subject to 15% VAT.

الأسعار خاضعة لضريبة القيمة المضافة 15%.

Booking, payment & cancellation

Booking

To secure the booking, a confirmation email and a 50% deposit of the estimated cost (or an official PO) are required.

Payment

50% on confirmation (non-refundable); 50% no later than 72 hours before the event. Card or bank transfer.

Cancellation

30 days or more before the event: 25% of the contract value

29 to 15 days before the event: 50% of the contract value

From 14 days until the event day: 100% of the contract value

Bank account details

Account name: Modern Taste Restaurants

Bank: Saudi National Bank

IBAN: SA9010000001400032417910

الحجز والدفع والإلغاء

تثبيت الحجز

يُثبَّت الحجز برسالة تأكيد بالبريد الإلكتروني ودفعة مقدّمة نسبتها 50% من التكلفة التقديرية، أو أمر شراء رسمي.

الدفع

50% عند التأكيد (غير مستردّة)، و50% في موعد أقصاه 72 ساعة قبل الفعالية. الدفع بالبطاقة أو التحويل البنكي.

سياسة الإلغاء

قبل الفعالية بثلاثين يوماً أو أكثر: 25% من قيمة العقد

من 29 إلى 15 يوماً قبل الفعالية: 50% من قيمة العقد

من 14 يوماً حتى يوم الفعالية: 100% من قيمة العقد

بيانات الحساب البنكي

اسم الحساب: Modern Taste Restaurants

البنك: البنك الأهلي السعودي

الآيبان: SA9010000001400032417910

شكراً لكم

Thank you

We look forward to making your event unforgettable

بانتظار تقديم تجربة لا تُنسى في مناسبتكم القادمة

Phone	**050 686 3306**
WhatsApp	**054 501 5000**
Email	**info@carmen-catering.com**
Address	**المجمّع السكني للخطوط السعودية، حي الخالدية، جدة**