



حياتك الجديد تبدأ من هنا
دعنا نجعل حفل زفافك مميزاً جداً

YOUR NEW LIFE STARTS HERE
LET US MAKE YOUR WEDDING EXTRA SPECIAL

عروض الزواج

The Wedding Package

- بوفية العشاء Buffet menu
- قهوة العربية وشاي على الطاوات Arabic coffee, tea, and mineral water served on the tables
- عصائر للمدعوين وقت الوصول Chilled juices served upon arrival
- مرطبات غازية وقت العشاء Soft drinks served during dinner
- شامل القاعة Venue rental
- شاشة عرض مجانية (عند اللزوم) Use of LCD projector/s and screen/s
- جناح للعروسين لليلة واحدة (باقة من الورد، انواع من الشوكولاته مع سلة من الفواكه الطازجة) Bridal suite for 1 night with amenities (flower bouquet, chocolates & fresh fruit basket)
- شامل العشاء في الجناح Dinner for two served inside the suite
- فطور إنتركونتيننتال للعروسين في الجناح Continental breakfast for two served inside the suite
- مجلس للرجال لعدد ٢٥ (عند الطلب) Men's Majlis for maximum of 25 persons served with Arabic coffee, tea, and mineral water
- كعكة الزفاف (٩ ك.غ) Three tiered wedding cake (9 kg)
- دعوة عشاء للعروسين (عيد الزواج) 1st Year Anniversary invitation to dine at any of our restaurants provided on final confirmation
- اشترك في النادي الصحي قبل بيوم من الحجز (عند اختيار الماسي او لؤلؤلي) bFit @ Crowne Plaza Bahrain One (1) day access to bFit @ Crowne Plaza Bahrain facilities for two (added value for Pearl & Diamond Packages only)
- اسعار خاصة للغرف الفندق للعائلة و الاصدقاء Special hotel room rate offers for family and friends

عروض الزواج PACKAGE RATES

PACKAGE TYPE	COLD STARTERS	HOT STARTERS	MAIN COURSE	DESSERTS	WEEKDAY RATE	WEEKEND RATE
Ruby	6	2	8	6	BD 13.000	BD 14.000
Pearl	7	2	9	7	BD 14.000	BD 15.000
Diamond	9	3	11	9	BD 15.000	BD 16.000

نوع قائمة الطعام	المقبلات الباردة	المقبلات الساخنة	الأطباق الرئيسية	الحلويات	أسعار ايام الاسبوع	أسعار عطلة الاسبوع
روبي	٦	٢	٨	٦	١٣,٠٠٠ دينار بحريني	١٤,٠٠٠ دينار بحريني
اللؤلؤ	٧	٢	٩	٧	١٤,٠٠٠ دينار بحريني	١٥,٠٠٠ دينار بحريني
الماس	٩	٣	١١	٩	١٥,٠٠٠ دينار بحريني	١٦,٠٠٠ دينار بحريني

جميع الأسعار خاضعة 10% لرسوم خدمة و 10% ضريبة حكومية

All prices are subject to 10% service charge & 10% Government levy

الحد الادني ٣٠٠ شخص في ايام الاسبوع
الحد الادني ٤٠٠ شخص في نهاية العطلة الاسبوع (الخميس ، الجمعة و عطلات الحكومية)

Weekday rates are applicable for minimum of 300 person's minimum guaranteed and above
Weekend rates are applicable for minimum of 400 persons minimum guaranteed and above including
Thursdays, Fridays, and local public holidays

اضافات في السعر

٥٠٠٠٠ دينار على المنصة من غير الديكور

١٥٠٠٠ دينار للخدمة (الجرسون)
على حسب عدد المدعوين

ADDITIONAL CHARGES

Use of stage platform excluding decorations
and carpet - BD 50.000 net

Waitress charge (based on number of guests)
- BD 15.000 net

The Wedding Menu

المقبلات الباردة

شرقي

- | | | | |
|--------------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | حمص، متبل، تبولة | <input type="checkbox"/> | Hommous, Moutabel, Tabouleh |
| <input type="checkbox"/> | ورق عنب | <input type="checkbox"/> | Vine Leaves |
| <input type="checkbox"/> | بابا غنوج | <input type="checkbox"/> | Babaganoush |
| <input type="checkbox"/> | فتوش | <input type="checkbox"/> | Fattoush |
| <input type="checkbox"/> | سلطة بطاطا لبنانية | <input type="checkbox"/> | Lebanese Potato Salad |
| <input type="checkbox"/> | تشكيلة من الخللات و الزيتون | <input type="checkbox"/> | Arabic Pickles and Olives |
| <input type="checkbox"/> | لبنه بالنعناع | <input type="checkbox"/> | Labneh with Mint |
| <input type="checkbox"/> | باميه بالزيت | <input type="checkbox"/> | Okra Belzeet |

COLD APPETIZERS

Oriental

غربي

- | | | | |
|--------------------------|---|--------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | سلطة النيسوار | <input type="checkbox"/> | Niçoise Salad |
| <input type="checkbox"/> | سلطة يونانية | <input type="checkbox"/> | Greek Salad |
| <input type="checkbox"/> | سلطة الذره الحلوه | <input type="checkbox"/> | Sweet Corn Salad |
| <input type="checkbox"/> | سلطة الطماطم مع جينة الموزاريللا | <input type="checkbox"/> | Tomato Mozzarella Salad |
| <input type="checkbox"/> | سلطة الخضروات مع التونة و الفوصوليا الحمراء | <input type="checkbox"/> | Toscana Salad with Red Beans and Tuna |
| <input type="checkbox"/> | كوكتيل ثمار البحر | <input type="checkbox"/> | Seafood Cocktail |

International

آسيوي

- | | | | |
|--------------------------|--------------------------------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | سلطة البطاطا على الطريقة الهنديه | <input type="checkbox"/> | Potato Chaat |
| <input type="checkbox"/> | سلطة الخيار على الطريقة الهنديه | <input type="checkbox"/> | Cucumber Salad |
| <input type="checkbox"/> | سلطة النودلز مع صلصة حاره وحلوه | <input type="checkbox"/> | Crispy Rice Noodle Salad with Tamarind Dressing |
| <input type="checkbox"/> | سلطة الدجاج المفروم الحار مع الليمون | <input type="checkbox"/> | Minced Chicken Salad with Chili and Lime Dressing |

Asian and Southeast Asian

المقبلات الحاره

- | | | | |
|--------------------------|---------------------------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | كبة لحم | <input type="checkbox"/> | Beef Kebbeh |
| <input type="checkbox"/> | فطائر الجينة | <input type="checkbox"/> | Cheese Fatayer |
| <input type="checkbox"/> | سمبوسة بالخضروات | <input type="checkbox"/> | Vegetable Samboussa |
| <input type="checkbox"/> | سمبوسة بالجبن | <input type="checkbox"/> | Cheese Samboussa |
| <input type="checkbox"/> | سبرينغ رول بالخضروات | <input type="checkbox"/> | Vegetable Spring Rolls |
| <input type="checkbox"/> | أجنحة الدجاج مع الثوم و الليمون | <input type="checkbox"/> | Chicken Wings with Garlic and Lemon Juice |
| <input type="checkbox"/> | اصابع الدجاج | <input type="checkbox"/> | Chicken Lollipop |

HOT APPETIZERS

أطباق رئيسية

الدجاج

- | | | |
|------------------------------------|--------------------------|--|
| شيش طاووق | <input type="checkbox"/> | Shish Tawok (Chicken Skewer) |
| دجاج مشوي مع صلصة المشروم | <input type="checkbox"/> | Grilled Chicken with Mushroom Sauce |
| دجاج الفاهيتا | <input type="checkbox"/> | Chicken Fajitas |
| دجاج مع الكاشو والفلفل الجاف الحار | <input type="checkbox"/> | Chicken with Cashew Nuts and Dry Chili |
| دجاج مكني | <input type="checkbox"/> | Chicken Makhani |
| دجاج تندوري | <input type="checkbox"/> | Chicken Tandoori |
| دجاج كورما | <input type="checkbox"/> | Chicken Korma |
| برياني دجاج | <input type="checkbox"/> | Chicken Biryani |
| شرائح الدجاج مع الفلفل الاسود | <input type="checkbox"/> | Sliced Chicken with Bell Pepper |

MAIN DISHES

Chicken

لحم

- | | | |
|---------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| شيش كباب | <input type="checkbox"/> | Shish Kebab |
| لحم ماسالا | <input type="checkbox"/> | Lamb Masala |
| لحم مجبوس | <input type="checkbox"/> | Lamb Machbous |
| برياني لحم | <input type="checkbox"/> | Lamb Biryani |
| لحم كفته | <input type="checkbox"/> | Lamb Kofta |
| لحم بالكاري على الطريقة الهندية | <input type="checkbox"/> | Lamb Curry Indian Style |
| لحم غوزي ١٦٠,٠٠٠ دينار | <input type="checkbox"/> | Lamb Ouzi |
- (additional charge of BD 160.000 net each)

Lamb

لحم

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------------------|
| لحم ستيك مع صلصة الفلفل | <input type="checkbox"/> | Beef Steak with Pepper Sauce |
| ستراجانوف | <input type="checkbox"/> | Beef Stroganoff |
| لازانيا باللحم | <input type="checkbox"/> | Beef Lasagna |
| لحم البقر مع صلصة المحار والفلفل الحلو | <input type="checkbox"/> | Beef in Oyster Sauce and Bell Pepper |
| بامية باللحم | <input type="checkbox"/> | Okra with Meat |

Beef

أكلات بحرية

- | | | | |
|--------------------------|------------------------------------|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | طاجن هامور فيلة | <input type="checkbox"/> | Hammour Filet Tajen |
| <input type="checkbox"/> | فيلة هامور على الطريقة الطارابلسية | <input type="checkbox"/> | Hammlour Filet Trabulsiah |
| <input type="checkbox"/> | هامور مشوي فيلة مع صلصة الليمون | <input type="checkbox"/> | Grilled Hammour Filet with Lemon Butter Sauce |
| <input type="checkbox"/> | سمك الباشا المشوي مع صلصة الليمون | <input type="checkbox"/> | Grilled Basa with Lemon Butter Sauce |
| <input type="checkbox"/> | سمك مع صلصة حامضة وحلوة | <input type="checkbox"/> | Sweet and Sour Fish |
| <input type="checkbox"/> | سمك المقلي مع صلصة حاره حلوة | <input type="checkbox"/> | Fried Fish with Sweet Chili Sauce |

Seafood

الباستا

- | | | | |
|--------------------------|----------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | معكرونه مع الفطر | <input type="checkbox"/> | Farfalle with Mushroom Sauce |
| <input type="checkbox"/> | معكرونه البينه مع صلصة الاربياتا | <input type="checkbox"/> | Penne Arabiatta |
| <input type="checkbox"/> | معكرونه مع الجبن | <input type="checkbox"/> | Cheese Macaroni |
| <input type="checkbox"/> | لازانيا بالسبانخ | <input type="checkbox"/> | Spinach Lasagna |
| <input type="checkbox"/> | لازانيا باللحم | <input type="checkbox"/> | Beef Lasagna |
| <input type="checkbox"/> | نودلز مقلي بالطريقة الاسيوية | <input type="checkbox"/> | Stir-fry Noodles Asian Style |

Pasta

الارز مع الخضروات

- | | | | |
|--------------------------|--|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | خضروات مشكله مطبوخة بالبخر | <input type="checkbox"/> | Lyonnais Potato |
| <input type="checkbox"/> | خضروات مقلية | <input type="checkbox"/> | Selection of Seasonal Steamed Vegetables |
| <input type="checkbox"/> | مسقعة الباذنجان | <input type="checkbox"/> | Stir-fry Vegetables |
| <input type="checkbox"/> | محاشي مشكله (كوسة، ملفوف، فلفل حلو، طماطم) | <input type="checkbox"/> | Eggplant Mousakah |
| <input type="checkbox"/> | أرز بالشعرية | <input type="checkbox"/> | Mixed Dolma (Marrow, Cabbage, Bell Pepper, Tomato) |
| <input type="checkbox"/> | أرز بالزعفران | <input type="checkbox"/> | Vermicelli Rice |
| <input type="checkbox"/> | ارز بسمتي الابيض | <input type="checkbox"/> | Saffron Rice |
| <input type="checkbox"/> | أرز مع الشبت | <input type="checkbox"/> | Steamed Basmati Rice |
| <input type="checkbox"/> | أرز بالكمون | <input type="checkbox"/> | Dill Rice |
| <input type="checkbox"/> | برياني بالخضروات | <input type="checkbox"/> | Cumin Rice |
| <input type="checkbox"/> | أرز مقلي مع الخضروات | <input type="checkbox"/> | Vegetable Biryani |
| <input type="checkbox"/> | | <input type="checkbox"/> | Fried Rice |

Vegetables and Rice

الحلويات

DESSERT

- | | | | |
|--------------------------|---|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | أم علي | <input type="checkbox"/> | Um Ali |
| <input type="checkbox"/> | مهلبية | <input type="checkbox"/> | Mohalabiya |
| <input type="checkbox"/> | كريم كراميل | <input type="checkbox"/> | Crème Caramel |
| <input type="checkbox"/> | كريم بروليه | <input type="checkbox"/> | Crème Brulee |
| <input type="checkbox"/> | أوبرا كيك | <input type="checkbox"/> | Opera Cake |
| <input type="checkbox"/> | بلاك فورست كيك | <input type="checkbox"/> | Black Forest Cake |
| <input type="checkbox"/> | موكا كيك | <input type="checkbox"/> | Mocha Cake |
| <input type="checkbox"/> | موس الشوكولاته | <input type="checkbox"/> | Chocolate Mousse |
| <input type="checkbox"/> | موس المانجو | <input type="checkbox"/> | Mango Mousse |
| <input type="checkbox"/> | تارت الفواكة المشكلة مع الكريمة | <input type="checkbox"/> | Fruit Tartlets |
| <input type="checkbox"/> | بروفيت رول (فطائر محشية بالكريمة تقدم مع صلصة الشوكولاته) | <input type="checkbox"/> | Profiteroles with Chocolate Sauce |
| <input type="checkbox"/> | إكلير | <input type="checkbox"/> | Éclair |
| <input type="checkbox"/> | تشيز كيك مع الكريمة | <input type="checkbox"/> | Cream Cheese Cake |
| <input type="checkbox"/> | كيك بالجزر | <input type="checkbox"/> | Carrot Cake |
| <input type="checkbox"/> | سلطة فواكة موسمية مشكلة | <input type="checkbox"/> | Fruit Salad |
| <input type="checkbox"/> | سلطة الفواكة المقطعة سلاس | <input type="checkbox"/> | Fresh Seasonal Sliced Fruits |
| <input type="checkbox"/> | بنانا بامبو (شوكولاته مع الموز و الكريمة) | <input type="checkbox"/> | Banana Bamboo (Chocolate Mousse with Banana Slices) |
| <input type="checkbox"/> | كعكة الميل في (رقائق المعجنات الهشة مع الكسترد) | <input type="checkbox"/> | Mille Feuilles |
| <input type="checkbox"/> | جلابية | <input type="checkbox"/> | Jelabiya |

كيسة العرس

كيس بالفواكة

شوكولاتة كيس

فانيليا كيس

موكه كيس

موز كيس

كيس بالكازو

WEDDING CAKE FLAVOURS



Fruit cake



Chocolate cake



Vanilla cake



Mocha cake



Banana cake



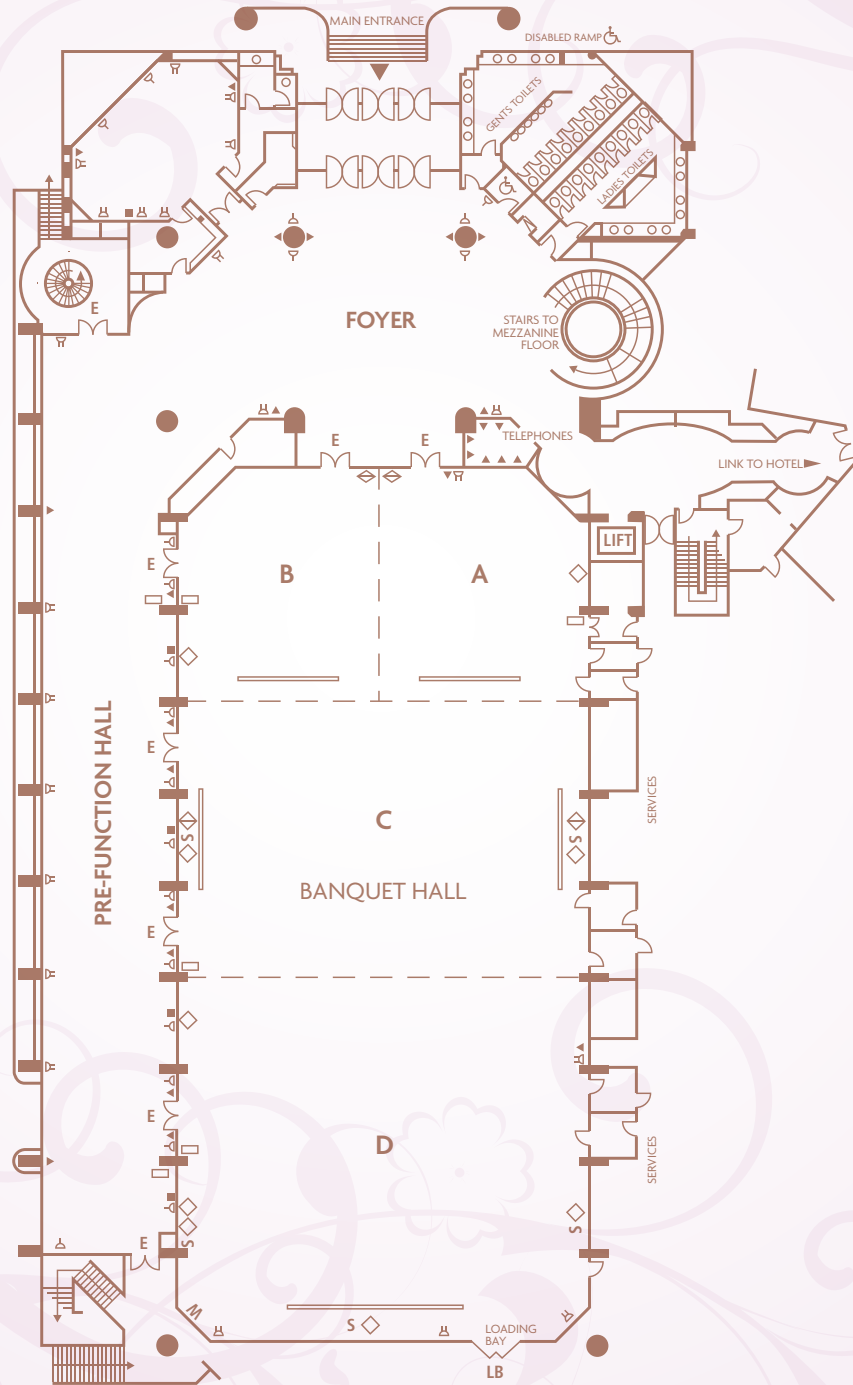
Pistachio Cake (additional charge applies)

تشكيلة متنوعة من الكيس العرس

WEDDING CAKE DESIGNS



The Wedding Hall



For more information

للحصول على مزيد من المعلومات

Sameera Abdulrahman Juma
Wedding Coordinator

سميره عبدالرحمن جمعه
منسق حفلات الزواج

Tel: 17531122 ext 698, Mobile : 39845255

Email: sameera.albalooshi@ihg.com

Crowne Plaza Bahrain

T. 00973 17525888 F. 00973 17530050

E. info.cpbahrain@ihg.com

W. www.crowneplaza.com/manama

A. P.O. Box 5831, Manama, Kingdom of Bahrain

كراون بلازا البحرين

هاتف: ١٧٥٢٥٨٨٨ ٠٠٩٧٣ فاكس: ١٧٥٣٠٠٥٠ ٠٠٩٧٣

بريد الكتروني: events@cp-bahrain.com

www.crowneplaza.com/manama

ص . ب ٥٨٣١، المنامة مملكة البحرين