

The
WEDDING
Packages



CHOOSE FROM VARIOUS CATERING PACKAGES FULFILLING EVERY TASTE

Platinum package offers

Buffet dinner menu for EGP 1500

3 course set menu dinner for EGP 1800

Gold package offers

Buffet dinner menu for EGP 1800

4 course set menu dinner for EGP 2000

Diamond package offers

Buffet dinner menu for EGP 2000

5 course set menu dinner for EGP 2200

BUFFET MENU
Platinum
1500 EGP



BUFFET MENU

Platinum

1500 EGP

PORTO MARINA
HOTEL & SPA

SALADS

Selection of cold cuts
Grilled calamari salad
Grilled chicken tandoori salad
Green beans salad with hazelnut oil and Roquefort
Marinated roasted peppers with
Grilled vegetables
Penne salad with pesto sauce and
Parmesan cheese
Saffron orzo salad with caramelized
julienne carrots and raisin
Artichokes Provençal with tomatoes,
onions and Parmesan cheese
Roasted pumpkin salad with pine nuts and
Caramelized onions

CAESAR SALAD STATION

Romaine lettuce, Focaccia croûtons,
Aged Parmesan Anchovies, Caesar dressing

COLD MEZZEH

Fattoush, Hummus, Tabbouleh,
Mutabbal, Arabic salad

HOT MEZZEH

Selection of samboussek - spinach, meat, cheese
Chicken liver, Kebbeh, Calamari tajine, Beef sausage

PASTA & RISOTTO STATION

Penne, Tagliatelle
served with pesto cream, mushroom cream and
Bolognese sauces Mushroom risotto

CARVING STATION

Roasted veal leg with thyme jus and mint sauce
or Turkey with khalta rice

MAIN COURSES

Chicken émincé with wild mushroom
Stir-Fried beef with mushroom and broccoli
Grilled beef medallions, pepper sauce
Fried noodles with seafood
Braised loot with fennel, olives and artichoke
Baked pasta with mushroom and béchamel sauce
Shish tawook and grilled chicken
Minced beef with potatoes purée
Oriental rice
Sautéed vegetable

السلطات

تشكيلة من اللحوم الباردة
سلطة كالاماري مشوي
سلطة دجاج تندوري مشوي
سلطة فاصوليا خضراء مع زيت البندق وجبن روكفور
قلقل محمص ومثل
مع خضروات مشوية
سلطة بيبي مع صلصة بيستو
وجبن بارميزان
سلطة أوزوو بالزعفران مع جزر مقطوع
مثلج وكاراميل وزبيب
أرضي شوي بروفنسال مع طماطم
وبصل وجبن بارميزان
سلطة قرع محمص مع صنوبر
وبصل مكمل

ركن سلطة سيزر

خس روماني، قطع فوكاتشا محمصية،
جبن بارميزان معيق، أنشوجة، صلصة سيزر

مازة باردة

فتوش، حمص، تبولة، متبل،
سلطة عربية

مازة ساخنة

تشكيلة سمبوسك - سبانخ، لحم، جبن
كبدة دجاج، كبة، طاجن كالاماري، سق لحم بقري

ركن باستا وريزوتو

بيبي، تالياتيل

تقدم مع صوص بيستو كريم، صوص كريم مشروم، وصوص بولونيز
ريزوتو مشروم

ركن التقطيع (الكارفينج)

ساق عجل محمص مع مرق الزعتر وصلصة اليعناع
أو ديك رومي مع زر خلطة

الأطباق الرئيسية

دجاج إمينس مع مشروم بري
لحم بقري مقلي مع مشروم وبيروكلي
ميداليات لحم بقري مشوي، صوص قلقل
نودلز مقلي مع مأكولات بحرية
لوت مطهو ببطء مع شمر وزيتون وأرضي شوي
باستا بالفرن مع مشروم وصوصو البشاميل
شيش طاووق ودجاج مشوي
لحم بقري مفروم مع هريس بطاطس
أرز شرقي
خضروات سوتيه

Prices are per person,
Inclusive of service charges and taxes.

BUFFET MENU
Platinum
1500 EGP


PORTO MARINA
HOTEL & SPA

DESSERTS

Walnut tart
Fruit tart
Seasonal sliced fresh fruit
Chocolate short cake
Grand chocolate cake
Pistachio cake
Chocolate mousse
Mango mousse
Marble à la crème
Apple tart
Chocolate symphony
Raspberry crème brûlée
Hazelnut praline
Selection of Oriental pastries
Konafa with cream
Konafa with nuts
Coconut cookies
Bassima
Bassboussa
Baklava
Eash el saraya
Om-AI

الحلويات

تارت جوز
تارت فواكه
فواكه طازجة مقطعة موسمية
شورت كيك شوكولاتة
كيك شوكولاتة جراندي
كيك فستق
موس شوكولاتة
موس مانجو
ماربل لا كريم
تارت تفاح
سيمفونية الشوكولاتة
كريم بروليه توت العليق
برالين بنديق
تشكيلة من الحلويات الشرفية
كنافة بالقشطة
كنافة بالمكسرات
كوكيز جوز الهند
بسيوسة (بسيمة)
بسيوسة
بقلاوة
عش السلطانة (أش السلطنة)
أم علي

Prices are per person,



BUFFET MENU
Gold
1800 EGP

Love, Laughter & Sandy Toes

Welcome to our forever

*Amr
&*

Salma

16 - 8 - 2025

BUFFET MENU

Gold

1800 EGP

PORTO MARINA
HOTEL & SPA

SALADS AND APPETIZERS

Selection of cold cuts
Greek salad, tomato and leek frittata
Traditional Nigoise salad
Mixed pickled vegetables, olives and preserved lemons Tomato, Mozzarella and basil bruschetta
Watercress salad with mango mustard herb dressing
Zucchini and mussel salad with black olives and watercress
Shredded chicken salad with mustard dressing
Fusilli pasta salad with vegetables, herbs and virgin olive oil
Seafood salad with oyster sauce
Selection of crudités and greens, lemon dressing
Chicken galantine stuffed with Pistachio and artichoke
Calamari and parsley salad with lemon citronette

CAESAR SALAD STATION

Romaine lettuce, Focaccia croûtons, Aged Parmesan, Anchovies, Chicken, Beef bacon, Caesar dressing

COLD MEZZEH

Hummus, Yogurt with mint and lemon, Fattoush, Labnah, Tabbouleh, Stuffed vine leaves

HOT MEZZEH

Selection of samboussek - cheese, Meat, spinach, Kebbeh, Chicken liver, Calamari tajine

PASTA & RISOTTO STATION

Penne, Tagliatelle

served with pesto cream, mushroom cream and Bolognese sauces Mushroom risotto

SHAWERNA STATION

Beef or chicken shawerma

CARVING STATION

Roasted turkey, gravy Cumberland sauce
Roasted veal leg with saffron rice, Dijon mustard sauce

السلطات والمقبلات

تشكيلة من اللحوم الباردة
سلطة يونانية، فريتاتا طماطم وكرات
سلطة نيسواز التقليدية
خضروات مخللة متنوعة، زيتون
وليغون مخلل بروشيتا طماطم
وموتزاريلا وريحان
سلطة جرجير مع صوص مانجو
ومسطرده بالأعشاب
سلطة كوسة وبلح البحر
مع زيتون أسود وجرجير
سلطة دجاج مفروم
مع صوص مسطرده
سلطة باستا فوسيلي مع خضروات
وأعشاب وزيت زيتون بكر
سلطة مأكولات بحرية مع صوص المحار
تشكيلة من الخضروات الطازجة والأوراق الخضراء،
صوص ليغون

جالانتين دجاج محشو بالفسق
والأرضي شوكي

سلطة كالاماري وبقدونس مع
صوص ليغون ستروبيت

ركن سلطة سيزر

خس رومايين، قطع فوكاتشا محمص،
بارميزان معتق، أنشوجة، دجاج،
بيكون لحم بقري، صلصة سيزر

مازة باردة

حمص، زبادي بالنعناع والليمون،
فتوش، لبنة، تبنولة،
ورق عنب محشي

مازة ساخنة

تشكيلة سمبوسك - جبن،
لحم، سبانخ، كبة، كبة دجاج،
طاجن كالاماري

ركن باستا وريزوتو

بيبي، تالياتيل

تقدم مع صوص بيستو كريم، صوص كريم مشروم،
وصوص بولونيز، ريزوتو مشروم

ركن شاورما

شاورما لحم بقري أو دجاج

ركن التقطيع (الكارفينج)

ديك رومي محمص، صوص كمبرلانند،
ساق عجل محمص مع أرز زعفران،
صوص مسطرده ديجون

Prices are per person,

BUFFET MENU
Gold
1800EGP


PORTO MARINA
HOTEL & SPA

MAIN COURSES

Grilled beef medallions, mushroom sauce
Chicken breast stuffed with spinach
and cheese
Roasted lamb leg with oregano, mustard
and caramelized garlic
Indian beef curry with potatoes and eggplants
Stir-Fried chicken with broccoli and mushrooms
Egyptian rice with vermicelli
Braised potatoes with garlic and bell peppers
Creamy polenta with braised onions,
rosemary, herbs and goat cheese
Selection of dolma
Beef goulash
Steamed vegetables

DESSERTS

Fruit tart
Seasonal sliced fresh fruit
White chocolate mousse
Chocolate short cake
Hazelnut praline chocolate cake
Opera cake
Tiramisù
Vanilla panna cotta
Raspberry crème brûlée
Chocolate Profiterole
Chocolate decadent tartlet
Mango mousse
Selection of Oriental pastries

الأطباق الرئيسية

ميداليات لحم بقري مشوي،
صوص مشروم صدر دجاج
محمشو بالسبانخ والجبن
ساق خروف محمص مع أوريجانو، مسطردة
وثوم مكرومل
كاري لحم بقري هندي مع بطاطس وباذنجان
دجاج مقلي مع بروكلي ومشروم
أرز مصري بالشعيرية
بطاطس مطهوهة ببطء مع ثوم وفلفل رومي
بولينتا كريمة مع بصل مطهو ببطء،
روزماري، أعشاب وجبن ماعز
تشكيلة محاشي
غولاش لحم بقري
خضروات على البخار

الحلويات

تارت فواكه
فواكه طازجة مقطعة موسمية
موس شوكولاتة بيضاء
شورت كيك شوكولاتة
كيك شوكولاتة برالين بندق
كيك أوبرا
تيراميسو
بانانكوتا فانيلا
كريم بروليه توت العليق
بروفيتيرول شوكولاتة
تارتليت شوكولاتة فاخر
موس مانجو
تشكيلة من الحلويات الشرقية

Prices are per person,
Inclusive of service charges and taxes.

BUFFET MENU
Diamond
2000 EGP



BUFFET MENU
Diamond
2000EGP

PORTO MARINA
HOTEL & SPA

SALADS AND APPETIZERS

Traditional Niçoise salad
Seasonal mixed greens, shallot and balsamic vinaigrette
Fish terrine with herbs and saffron sauce
Chicken terrine with Portobello mushroom and herbs
Grilled Portobello mushroom salad with arugula, feta cheese, glazed red onions
Artichoke heart salad with red onions, cherry tomatoes, black olives, lettuce
Bulgur and quinoa salad with dill, mint, cucumber, tomato and shallot
Apple coleslaw
Tomato capriccio with arugula and goat cheese
Grilled chicken tandoori salad
Tuscan Panzanella with tomato, cucumber, onions, focaccia, croûtons and french dressing
Cantaloupe and asparagus wrapped with dried beef, white balsamic reduction
Tomato, bell pepper and anchovies' salad with pine nuts and croûtons
Marinated green asparagus with egg and caper vinaigrette
Artichoke and mussel salad with romaine lettuce, toasted nori and lemon sauce
Thinly sliced beef tenderloin with arugula and lemon citronette
Seafood salad with oyster dressing
Selection of crudités and greens with lemon dressing

CAESAR SALAD STATION

Romaine lettuce, Focaccia croûtons, Aged Parmesan, Anchovies, Beef bacon, Chicken, Shrimp, Caesar dressing

SELECTION OF ANTIPASTI

Focaccia stuffed with tomato concassée, anchovies and olives
Beef salam
Squid salad with pesto
Tuna tartar with mango chutney
Grilled mushroom salad
Mozzarella and grilled peppers
Red beans salad
Eggplant Parmesan

السلطات والمقبلات

سلطة نيسواز التقليدية
خضروات ورقية موسمية، شالوت واخل بالزماميك
تيرين سمك مع أعشاب وصلصة زعفران
تيرين دجاج مع مشروم بورتوبيللو وأعشاب
سلطة مشروم بورتوبيللو مشوي مع جرجير، جن فيتا، بصل أحمر مقطع وجلابير
سلطة قلوب أرضي شوي مع بصل أحمر، طماطم كرزية، زيتون أسود، خس
سلطة برغل وكينوا مع شبت، نعناع، خيار، طماطم وشالوت
سلطة كول سلو بالتفاح
كاربريتشيو طماطم مع جرجير وجبن ماعز
سلطة دجاج تندوري مشوي
بانزانيللا توسكانيية مع طماطم، خيار، بصل، فوكاتشا، كراوتون وصلصة فرنسية
شمام وهليف ملفوفان بلحم بقري مجفف، صلصة بالزماميك أبيض مخففة
سلطة طماطم، فلفل رومي وأنشوجة مع صنوبر وكراوتون هليف أخضر متبل مع بيض واخل بالكابر
سلطة أرضي شوي وبلح البحر مع خس رومين، نوري محمص وصلصة ليمون
فيليه لحم بقري مقطع شرائح رفيعة مع جرجير وصوص ليمون سترونيت
سلطة مأكولات بحرية مع صوص المحار
تشكيلة من الخضروات الطازجة والأوراق الخضراء مع صوص ليمون

ركن سلطة سيزر

خس رومين، قطع فوكاتشا محمص، بارميزان معتنق، أنشوجة، بيكون لحم بقري، دجاج، جمبري، صلصة سيزر

تشكيلة من أنتيباستي

فوكاتشا محشوة بقطع طماطم، أنشوجة وزيتون سلامي لحم بقري
سلطة حبار مع بيستو
تارتار توتة مع تشاتني مانجو
سلطة مشروم مشوي
موتزاريللا وفلفل مشوي
سلطة فاصوليا حمراء
باذنجان بارميزان

Prices are per person,
Inclusive of service charges and taxes.

BUFFET MENU
Diamond
2000^{EGP}

PORTO MARINA
HOTEL & SPA

COLD MEZZEH

Stuffed vine leaves, Fattoush, Mutabal, Hummus, Tabbouleh, Baba ganoush,

Labnah, Pickles

HOT MEZZEH

Selection of sambousek - cheese, meat, spinach Kebbeh, Fried haloumi, Chicken liver, Calamari tajine

SNOKED SALMON STATION

served with lemon wedges, horseradish sauce, red onion, chives, capers, brown and butter bread.

SHRIMP TOWER

served with cocktail sauce, lemon dressing, Worcestershire sauce, Tabasco sauce

SELECTION OF INTERNATIONAL CHEESE STATION

Edam, Emmental, Roquefort, red and white cheddar

PASTA & RISOTTO STATION

Fusilli, Rigatoni, Tortellini

served with pesto cream, tomato basil and Bolognese grated Parmesan and pepperoncino

Mushroom risotto

SHAWERMA STATION

Beef or chicken shawerma

served with tahina, pickled vegetables and shredded greens Salad

CARVING STATION

Veal leg

Veal leg Beijing duck

served with paper thin pancakes, cucumber, spring onion and Hoisin dipping sauce

Or

Prime ribs

Roasted rib-eye

served with rosemary sauce and gravy jus

MAIN COURSES

Chicken negresco

Grilled beef medallions, pepper sauce

Pan-Seared veal escalope with olives, tomatoes and capers

Chicken stuffed with vegetables, mushroom sauce

Herb crusted baked fish fillet

Oriental rice with minced beef and nuts

مازة باردة

ورق عنب محشي، فتوش، متبل، حمص، تبولة، بابا غنوج،

لبنة، مخللات

مازة ساخنة

تشكيلة سمبوسك - جبن، لحم، سبانخ،

كبة، طومي مقلي، كبة دجاج،

طاجن كالاماري

ركن سلمون مدخن

يقدم مع شرائح ليمون، صلصة فجل حار،

بصل أحمر، ثوم معمر، كبر، خبز بي

وخبز بالاريدة

برج الجميري

يقدم مع صلصة كوكتيل، صوص ليمون، صلصة

ورشستر، صلصة تاباسكو

تشكيلة من محطة

الجبن العالمية

إيدام، إيمنتال، روكفور، شيدر أحمر وأبيض

ركن باستا وريزوتو

فوسيلي، رجاتوني، تورتييلي

تقدم مع صوص بيستو كريم، طماطم بالاريدان

وصوص بولونيز، جبن بارميزان مبشور وببيرونشينو.

ريزوتو مشروم

ركن شاورما

شاورما لحم بقري أو دجاج تقدم مع طحينة، خضروات مخللة

وسلطة خضروات مقطعة

ركن التقطيع (الكارفنج)

ساق عجل

أو بطة بخين

تقدم مع فطائر رقيقة، خيار،

بصل أخضر وصلصة

هويسين للغمس.

أو

أضلاع برايم،

رب آي

محمص يقدم مع صلصة روزماري ومرق

الأطباق الرئيسية

دجاج نيوجريسكو

ميداليات لحم بقري مشوي، صوص فلفل

إسكالوب عجل مقلي في مقلاة مع زيتون

وطماطم وكبر

دجاج محشو بالخضروات،

صوص مشروم

فيليه سمك مشوي بقشرة أعشاب

أرز شرقي مع لحم بقري مفروم ومكسرات

Prices are per person,
Inclusive of service charges and taxes.

BUFFET MENU
Diamond
2000EGP

PORTO MARINA
HOTEL & SPA

MAIN COURSES

Zucchini and red capsicum casserole with dill
Lamb fricassée with capers, herbs and tomato sauce
Veal blanquette, cream sauce
Chicken curry
Seafood paella - saffron rice, calamari, shrimp, peas, pepper
Sage roasted chicken with shallots
Beef lasagna
Mashed potatoes with olive oil
Lamb fatta
Selection of dolma
Sautéed vegetables

DESSERT STATION

Chocolate fountain with condiments
Seasonal fresh fruits
Marshmallow, nougat, toffee, dried apricot, chocolate shaving and meringue
Or
Macaron tower
Macaron in a Variety of colors and flavours
Chocolate decadent tartlet
Cheese cake
Mango mousse
Fruit tart
Seasonal sliced fresh fruit
White chocolate mousse
Chocolate short cake
Hazelnut Praline chocolate cake
Opera cake
Tiramisu
Vanilla panna cotta in shot glass
Raspberry crème brûlée
Fruit tartlet
Chocolate Profiterole
Konafa with cream
Selection of Oriental pastries
Konafa with nuts
Coconut cookies
Bassima
Bassboussa
Baklava
Eash el saraya
Remosh el set
Om-Ali

الأطباق الرئيسية

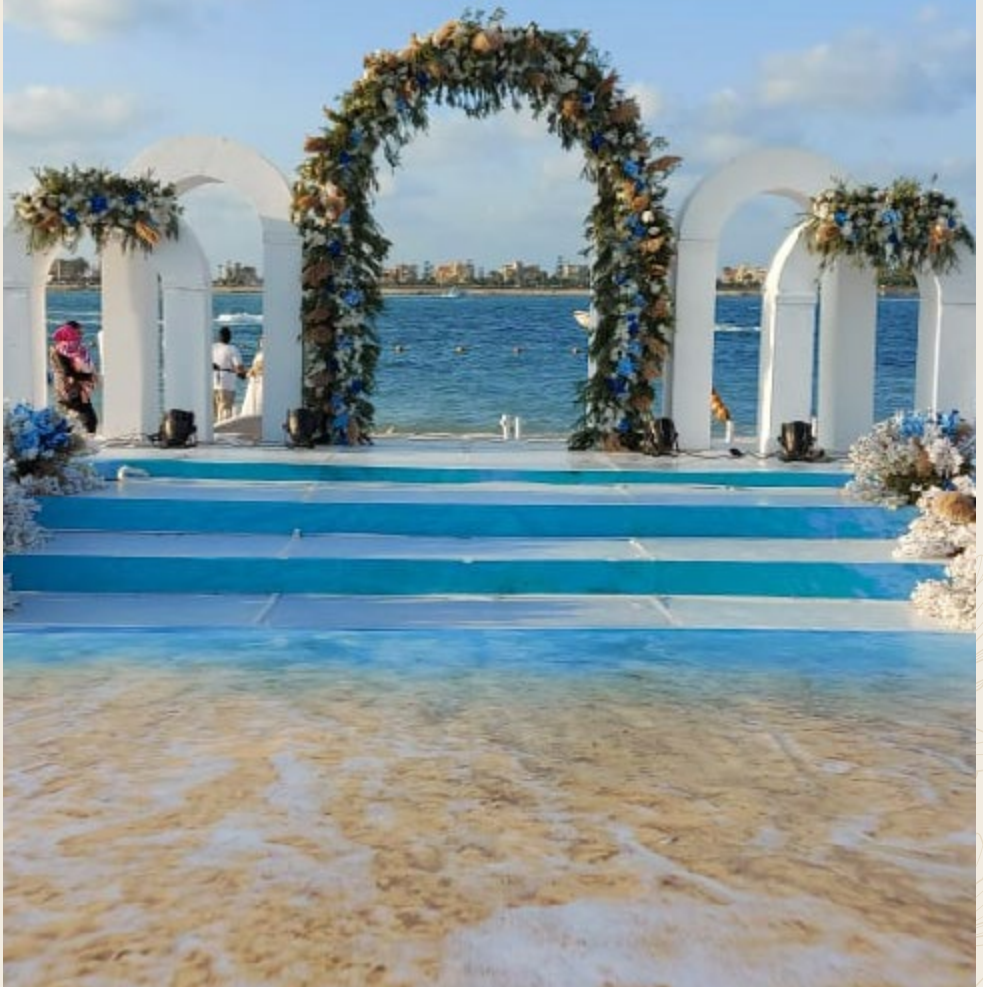
كاسرول كوسة وفلفل أحمر مع شبت
فريكاسيه خروف مع كبر أعشاب
وصوص طماطم
بلاנקيت عجل، صوص كريمي
كاري دجاج
بائيا مأكولات بحرية - أرز زعفران، كالاماري، جمبري، بازلاء، فلفل
دجاج محمص بالمريمية مع الشالوت
لزازيا لحم بقري
بطاطس مهروسة زيت الزيتون
فتة لحم خروف
تشكيلة محاشي
خضروات سوتيه

ركن الحلويات

نافورة شوكولاتة مع توابل.
فواكه طازجة موسمية.
مارشملو، نوجا، توفي، مشمش مجفف، نثار شوكولاتة ومرينغ.
أو
برج مكرون.
مكرون بألوان ونكهات متنوعة.
تارتليت شوكولاتة فاخر.
كيك جبن.
موس مانجو.
تارت فواكه.
فواكه طازجة مقطعة موسمية.
موس شوكولاتة بيضاء.
شورت كيك شوكولاتة.
كيك شوكولاتة برالين بندق.
كيك أوبرا.
تيراميسو.
باناكوتا فانيليا في كؤوس صغيرة.
كريم بروليه توت العليق.
تارتليت فواكه.
بروفيتيرول شوكولاتة.
كنافة بالفشطة.
تشكيلة من الحلويات الشرقية.
كنافة بالمكسرات.
كوكيز جوز الهند.
بسبوسة (بسبوسة).
بسبوسة.
بقلوة.
عش السلطانة (أش السلطة).
رمش السيت.
أم علي

Prices are per person,
Inclusive of service charges and taxes.

SET *Menus*



SET MENU
Platinum 1800 EGP

PORTO MARINA
HOTEL & SPA



APPETIZERS

- Shrimp avocado salad with cherry tomatoes and Saffron ginger dressing
- Cold poached Norwegian Salmon fillet with asparagus, fennel and walnut,
- Smoked salmon rose with mixed greens salad, Lemon dressing
- Herring salad with tomatoes, Red onions, sumac dressing and crispy pita bread,
- Arugula and romaine salad with blue cheese and Caramelized walnut
- Tomatoes and Mozzarella salad with basil, extra virgin oil and balsamic dressing,
- Grilled vegetables salad with warm goat cheese and Grissini
- Caesar salad - Romaine lettuce, croûtons, aged Parmesan, anchovies, Caesar Dressing

SOUPS & ENTREES

- Creamy lobster bisque with wild mushrooms
- Potatoes cream and leek soup
- Minestrone soup with fresh thyme
- Seafood soup with saffron, vegetables and fresh thyme
- Chicken soup with noodles
- French onion soup with thyme brioche
- Seafood cream sousautéed vegetables

المقبلات

- سلطة جمبري وأفوكادو مع طماطم كرزية وصوص زعفران وزنجبيل
- فيليه سلمون نرويجي مسلوق بارد مع هليف، شمر وجوز
- وردة سلمون مدخن مع سلطة خضروات ورقية متنوعة، صوص ليمون
- سلطة رنجة مع طماطم، بصل أحمر، صوص سماق وخبز بيتا مقرمش
- سلطة جرجير وروماين مع جبنة زرقاء وجوز مكرومل
- سلطة طماطم وموتزاريللا مع ريحان، زيت زيتون بكر وخل بالزاميك
- سلطة خضروات مشوية مع جبن ماعز دافئ وجريسييني
- سلطة سيرز - خس روماين، كراوتون، بارميزان معق، أنشوجة، صلصة سيرز

الشوربات والمقبلات الرئيسية

- شوربة كريمة من لوبستر مع مشروم بري
- شوربة كريمة بطاطس والكراث
- شوربة مينسترون مع زعتر طازج
- شوربة مأكولات بحرية مع زعفران، خضروات وعتز طازج
- شوربة دجاج بالنودلز
- شوربة بصل فرنسية مع بريوش زعتر
- شوربة كريمة مأكولات بحرية ، خضروات سوتيه

Prices are per person,
Inclusive of service charges and taxes.

MAIN COURSES

- Grilled beef fillet served with Lyonnaise potatoes, grilled vegetables and glazed shallot
- Crusted almonds chicken breast served with sautéed mushrooms and herbs potatoes wedges
- Seared salmon served with soft polenta, roasted corn and pepper sauce
- Roasted loot fillet served with grilled vegetables and sayadiya rice
- Grilled lamb chops served with basil potatoes and rosemary jus
- Stuffed chicken with minced beef served with Oriental rice and mushroom sauce
- Oven-baked tomato crusted lamb rack served with nutmeg potatoes and caramelized onions
- Tandoori chicken served with saffron rice, papadam and mint raita
- Grilled shrimp Arrabiata with linguine
- Veal escallop served with sautéed potato, arugula and tomato, Parmesan salad
- Stuffed beef fillet with wild mushroom served with Oriental rice and sautéed vegetables
- Herb garlic grilled prawns served with white rice and grilled Vegetables

DESSERTS

- American chocolate à la crème with white chocolate ice cream
- Walnuts chocolate brownies with caramel ice cream
- Warm apple band with vanilla ice cream
- Vanilla pana cotta with mango coulis
- Fresh fruit tart with honey ice cream
- Coffee chocolate tart with hazelnut ice cream
- Almond pear tart with pistachio sorbet
- Mango trio - mango coulis, mango sorbet, mango à la crème
- chocolate mousse
- Special Italian tiramisù

الأطباق الرئيسية

- فليه لحم بقري مشوي يقدم مع بطاطس ليونيز، خضروات مشوية وشالوت مقطع وجلايز
- صدر دجاج بقشرة لوز يقدم مع مشروم سوتيه وأجزاء بطاطس بالأعشاب
- سلمون محمص يقدم مع بولينتا ناعمة، ذرة محمصة وصوص فلفل
- فليه لوت محمص يقدم مع خضروات مشوية وأرز صبادية
- شرائح خروف مشوي يقدم مع بطاطس بالريطان ومرق روزماري
- دجاج محشو بلحم بقري مفروم يقدم مع أرز شرقي وصوص مشروم
- ضلوع خروف بطيخة طماطم من الفرن يقدم مع بطاطس جوزة الطيب وبصل مكروم
- دجاج تندوري يقدم مع أرز زعفران، بابادام ورايتا باللبن
- جمبري مشوي آرابياتا مع لنجوين
- إسكالوب عجل يقدم مع بطاطس سوتيه، سلطة جرجير وطماطم وبارميزان
- فليه لحم بقري محشو بمشروم بري يقدم مع أرز شرقي وخضروات سوتيه
- جمبري مشوي بالأعشاب والثوم يقدم مع أرز أبيض وخضروات مشوية

الحلويات

- كريم الشوكولاتة الأمريكي مع آيس كريم شوكولاتة بيضاء
- براونيز شوكولاتة وجوز مع آيس كريم كراميل
- لفافة تفاح دافئة مع آيس كريم فانيليا
- بانا كوتا فانيليا مع هريس مانجو
- تارت فواكه طازجة مع آيس كريم عسل
- تارت شوكولاتة بالقهوة مع آيس كريم بندق
- تارت لوز وإجاص مع سورت فستق
- ثلاثي المانجو - هريس مانجو، سورت مانجو، كريم مانجو
- موس شوكولاتة
- تيراميسو إيطالي خاص



APPETIZERS

- Shrimp avocado salad with cherry tomatoes and Saffron ginger dressing
- Cold poached Norwegian Salmon fillet with asparagus, fennel and walnut,
- Smoked salmon rose with mixed greens salad, Lemon dressing
- Herring salad with tomatoes, Red onions, sumac dressing and crispy pita bread,
- Arugula and romaine salad with blue cheese and Caramelized walnut
- Tomatoes and Mozzarella salad with basil, extra virgin oil and balsamic dressing,
- Grilled vegetables salad with warm goat cheese and Grissini
- Caesar salad - Romaine lettuce, croûtons, aged Parmesan, anchovies, Caesar Dressing

SOUPS & ENTREES

- Creamy lobster bisque with wild mushrooms
- Potatoes cream and leek soup
- Minestrone soup with fresh thyme
- Seafood soup with saffron, vegetables and fresh thyme
- Chicken soup with noodles
- French onion soup with thyme brioche
- Seafood cream sousautéed vegetables

المقبلات

- سلطة جمبري وأفوكادو مع طماطم كرزية وصوص زعفران وزنجبيل
- فيليه سلمون نرويجي مسلوقة بارد مع هليفا، شمر وجوز
- وردة سلمون مدخن مع سلطة خضروات ورقية متنوعة، صوص ليمون
- سلطة رنجة مع طماطم، بصل أحمر، صوص سماق وخبز بيتا مقرمش
- سلطة جرجير وروماين مع جبنة زرقاء وجوز مكرومل
- سلطة طماطم وموتزاريللا مع ربحان، زيت زيتون بكر وخبز بالزاميك
- سلطة خضروات مشوية مع جبن ماعز دافئ وجريسيبي
- سلطة سيزر - خس روماين، كراوتون، بارميزان معتنق، أنشوجة، صلصة سيزر

الشوربات والمقبلات الرئيسية

- شوربة كريمة من لوبستر مع مشروم بري
- شوربة كريمة بطاطس والكراث
- شوربة مينسترون مع زعتر طازج
- شوربة مأكولات بحرية مع زعفران، خضروات وعتز طازج
- شوربة دجاج بالنودلز
- شوربة بصل فرنسية مع بريوش زعتر
- شوربة كريمة مأكولات بحرية ، خضروات سوتيه

Prices are per person,
Inclusive of service charges and taxes.

MAIN COURSES

- Grilled beef fillet served with Lyonnaise potatoes, grilled vegetables and glazed shallot
- Crusted almonds chicken breast served with sautéed mushrooms and herbs potatoes wedges
- Seared salmon served with soft polenta, roasted corn and pepper sauce
- Roasted loot fillet served with grilled vegetables and sayadiya rice
- Grilled lamb chops served with basil potatoes and rosemary jus
- Stuffed chicken with minced beef served with Oriental rice and mushroom sauce
- Oven-baked tomato crusted lamb rack served with nutmeg potatoes and caramelized onions
- Tandoori chicken served with saffron rice, papadam and mint raita
- Grilled shrimp Arrabiata with linguine
- Veal escallop served with sautéed potato, arugula and tomato, Parmesan salad
- Stuffed beef fillet with wild mushroom served with Oriental rice and sautéed vegetables
- Herb garlic grilled prawns served with white rice and grilled Vegetables

DESSERTS

- American chocolate à la crème with white chocolate ice cream
- Walnuts chocolate brownies with caramel ice cream
- Warm apple band with vanilla ice cream
- Vanilla pana cotta with mango coulis
- Fresh fruit tart with honey ice cream
- Coffee chocolate tart with hazelnut ice cream
- Almond pear tart with pistachio sorbet
- Mango trio - mango coulis, mango sorbet, mango à la crème
- chocolate mousse
- Special Italian tiramisù

الأطباق الرئيسية

- فيليه لحم بقري مشوي يقدم مع بطاطس ليونيز، خضروات مشوية وشالوت مقطع وجلايز
- صدر دجاج بقشرة لوز يقدم مع مشروم سوتيه وأجزاء بطاطس بالأعشاب
- سلمون محمص يقدم مع بولينتا ناعمة، ذرة محمصة وصوص فلفل
- فيليه لوت محمص يقدم مع خضروات مشوية وأرز صبادية
- شرائح خروف مشوي يقدم مع بطاطس بالريطان ومرق روزماري
- دجاج محشو بلحم بقري مفروم يقدم مع أرز شرقي وصوص مشروم
- ضلوع خروف بطيخة طماطم من الفرن يقدم مع بطاطس جوزة الطيب وبصل مكروم
- دجاج تندوري يقدم مع أرز زعفران، بابادام ورايتا بالنعناع
- جمبري مشوي آرابياتا مع لنجوين
- إسكالوب عجل يقدم مع بطاطس سوتيه، سلطة جرجير وطماطم وبارميزان
- فيليه لحم بقري محشو بمشروم بري يقدم مع أرز شرقي وخضروات سوتيه
- جمبري مشوي بالأعشاب والثوم يقدم مع أرز أبيض وخضروات مشوية

الحلويات

- كريم الشوكولاتة الأمريكي مع آيس كريم شوكولاتة بيضاء
- براونيز شوكولاتة وجوز مع آيس كريم كراميل
- لفافة تفاح دافئة مع آيس كريم فانيليا
- باناكوستا فانيليا مع هريس مانجو
- تارت فواكه طازجة مع آيس كريم عسل
- تارت شوكولاتة بالقهوة مع آيس كريم بندق
- تارت لوز وإجاص مع سورت فستق
- ثلاثي المانجو - هريس مانجو، سورت مانجو، كريم مانجو
- موس شوكولاتة
- تيراميسو إيطالي خاص



APPETIZERS

- Shrimp avocado salad with cherry tomatoes and Saffron ginger dressing
- Cold poached Norwegian Salmon fillet with asparagus, fennel and walnut,
- Smoked salmon rose with mixed greens salad, Lemon dressing
- Herring salad with tomatoes, Red onions, sumac dressing and crispy pita bread,
- Arugula and romaine salad with blue cheese and Caramelized walnut
- Tomatoes and Mozzarella salad with basil, extra virgin oil and balsamic dressing,
- Grilled vegetables salad with warm goat cheese and Grissini
- Caesar salad - Romaine lettuce, croûtons, aged Parmesan, anchovies, Caesar Dressing

SOUPS & ENTREES

- Creamy lobster bisque with wild mushrooms
- Potatoes cream and leek soup
- Minestrone soup with fresh thyme
- Seafood soup with saffron, vegetables and fresh thyme
- Chicken soup with noodles
- French onion soup with thyme brioche
- Seafood cream sousautéed vegetables

المقبلات

- سلطة جمبري وأفوكادو مع طماطم كرزية وصوص زعفران وزنجبيل
- فيليه سلمون نرويجي مسلوق بارد مع هليف، شمر وجوز
- وردة سلمون مدخن مع سلطة خضروات ورقية متنوعة، صوص ليمون
- سلطة رنجة مع طماطم، بصل أحمر، صوص سماق وخبز بيتا مقرمش
- سلطة جرجير وروماين مع جبنة زرقاء وجوز مكروم
- سلطة طماطم وموتزاريللا مع ريحان، زيت زيتون بكر وخل بالزاميك
- سلطة خضروات مشوية مع جبن ماعز دافئ وجريسيبي
- سلطة سيرز - خس روماين، كراوتون، بارميزان معتق، أنشوجة، صلصة سيرز

الشوربات والمقبلات الرئيسية

- شوربة كريمة من لوبستر مع مشروم بري
- شوربة كريمة بطاطس والكراث
- شوربة مينسترون مع زعتر طازج
- شوربة مأكولات بحرية مع زعفران، خضروات وزعتر طازج
- شوربة دجاج بالنودلز
- شوربة بصل فرنسية مع بريوش زعتر
- شوربة كريمة مأكولات بحرية، خضروات سوتيه

Prices are per person,
Inclusive of service charges and taxes.

MAIN COURSES

- Grilled beef fillet served with Lyonnaise potatoes, grilled vegetables and glazed shallot
- Crusted almonds chicken breast served with sautéed mushrooms and herbs potatoes wedges
- Seared salmon served with soft polenta, roasted corn and pepper sauce
- Roasted loot fillet served with grilled vegetables and sayadiya rice
- Grilled lamb chops served with basil potatoes and rosemary jus
- Stuffed chicken with minced beef served with Oriental rice and mushroom sauce
- Oven-baked tomato crusted lamb rack served with nutmeg potatoes and caramelized onions
- Tandoori chicken served with saffron rice, papadam and mint raita
- Grilled shrimp Arrabiata with linguine
- Veal escallop served with sautéed potato, arugula and tomato, Parmesan salad
- Stuffed beef fillet with wild mushroom served with Oriental rice and sautéed vegetables
- Herb garlic grilled prawns served with white rice and grilled Vegetables

DESSERTS

- American chocolate à la crème with white chocolate ice cream
- Walnuts chocolate brownies with caramel ice cream
- Warm apple band with vanilla ice cream
- Vanilla pana cotta with mango coulis
- Fresh fruit tart with honey ice cream
- Coffee chocolate tart with hazelnut ice cream
- Almond pear tart with pistachio sorbet
- Mango trio - mango coulis, mango sorbet, mango à la crème
- chocolate mousse
- Special Italian tiramisù

الأطباق الرئيسية

- فيليه لحم بقري مشوي يقدم مع بطاطس ليونيز، خضروات مشوية وشالوت مقطع وجلايز
- صدر دجاج بقشرة لوز يقدم مع مشروم سوتيه وأجزاء بطاطس بالأعشاب
- سلمون محمص يقدم مع بولينتا ناعمة، ذرة محمصة وصوص فلفل
- فيليه لوت محمص يقدم مع خضروات مشوية وأرز صبادية
- شرائح خروف مشوي يقدم مع بطاطس بالريطان ومرق روزماري
- دجاج محشو بلحم بقري مفروم يقدم مع أرز شرقي وصوص مشروم
- ضلوع خروف بطيخة طماطم من الفرن يقدم مع بطاطس جوزة الطيب وبصل مكروم
- دجاج تندوري يقدم مع أرز زعفران، بابادام ورايتا بالنعناع
- جمبري مشوي آرابياتا مع لنجوين
- إسكالوب عجل يقدم مع بطاطس سوتيه، سلطة جرجير وطماطم وبارميزان
- فيليه لحم بقري محشو بمشروم بري يقدم مع أرز شرقي وخضروات سوتيه
- جمبري مشوي بالأعشاب والثوم يقدم مع أرز أبيض وخضروات مشوية

الحلويات

- كريم الشوكولاتة الأمريكي مع آيس كريم شوكولاتة بيضاء
- براونيز شوكولاتة وجوز مع آيس كريم كراميل
- لفافة تفاح دافئة مع آيس كريم فانيليا
- باناكوستا فانيليا مع هريس مانجو
- تارت فواكه طازجة مع آيس كريم عسل
- تارت شوكولاتة بالقهوة مع آيس كريم بندق
- تارت لوز وإجاص مع سورت فستق
- ثلاثي المانجو - هريس مانجو، سورت مانجو، كريم مانجو
- موس شوكولاتة
- تيراميسو إيطالي خاص

SET MENU
Wed by the Beach for only
400,000EGP

PORTO MARINA
HOTEL & SPA

PACKAGE INCLUDES

- Elegant dinner buffet setup for 150 guests
- Additional person will be at the charge of EGP1100
- Open non-alcoholic beverages throughout the wedding
- Wedding amenities
- Complimentary dinner invitation for the bride and groom in any of our outlets
- Decoration (kosha and centerpieces)
- Entertainment (sound system and DJ)
- Lighting system, videographer and photographer
- Special accommodation rates for the invitees on the wedding night
- Flat parking fee for the invitees

DECORATION

- (Kosha, centerpieces for 150 guests and 2 entrance vases) Or
- (Dance floor ceiling 6x5, centerpieces for 150 guests and 2 entrance vases)

ENTERTAINMENT

- DJ & sound system

LIGHTING

- Trusses goal shape with 12 moving heads
- 16 Bar led
- Smoke machine
- Light control consol

PHOTOGRAPHY

- One photographer
- Including portrait session & party
- Print out 5 pic size (20x30)

VIDEOGRAPHY

- Video mixer live
- 2 Wireless cameras
- One camera on crane

تشمل الباقة:

- بوفيه عشاء أبيق لـ ١٥٠ ضيف
- الضيف الإضافي بسعر ١١٠٠ جنيهاً
- مشروبات غير كحولية مفتوحة طوال حفل الزفاف
- وسائل راحة لحفل الزفاف
- دعوة عشاء مجانية للعروسين في أي من منافذنا
- ديكور (كوشة ومركزيات)
- ترفيه (نظام صوتي ودي جي)
- نظام إضاءة، مصور فيديو ومصور فوتوغرافي
- أسعار إقامة خاصة للدعوات في ليلة الزفاف
- رسوم موقف سيارات ثابتة للدعوات

الديكور

- كوشة، مركزيات لـ ١٥٠ ضيف ومزهريّة دخول (٢ أو
- سقف) لرحلة الرقص ٦x٥، مركزيات لـ ١٥٠ ضيف ومزهريّة دخول (٢

الترفيه

- دي جي ونظام صوتي

الإضاءة

- دعامات على شكل هدف مع ١٢ رأس متحرك.
- ١٦ بار ليد.
- جهاز دخان.
- وحدة تحكم في الإضاءة

التصوير الفوتوغرافي

- مصور واحد.
- يتضمن جلسة تصوير شخصي والحفلة.
- طباعة ٥ صور مقاس ٢٠x٣٠

تصوير الفيديو

- ميكسر فيديو مباشر.
- كاميرا لاسلكية.
- كاميرا واحدة على رافعة

Prices are per person,
Inclusive of service charges and taxes.

BUFFET MENU

*Beach
Wedding*



Beach Wedding

SALADS DISPLAY

Grilled vegetables salad with marinated roasted pepper
Saffron orzo salad with caramelized julienne carrots and raisin
Artichokes Provençal with tomatoes, onions and Parmesan cheese
Penne pasta salad with pesto sauce and Parmesan cheese
Roasted pumpkin salad with pine nuts, caramelized onions and balsamic vinaigrette
Grilled calamari salad

CAESAR SALAD STATION

Romaine lettuce, Focaccia croûtons, Aged Parmesan Anchovies, Caesar dressing

COLD MEZZEH

Fattoush

Crisp vegetables, sumac, mint, crispy pita bread

Muttbal

Grilled eggplant purée, sesame paste, lemon juice

Hummus

Chickpeas purée, sesame paste

Tabbouleh

Chopped parsley, onions, mint, crushed bulgur wheat

Baba ghanough

Grilled eggplant purée with garlic and herbs

Labneh Bel Tom

Creamy yogurt dip, garlic, mint

HOT MEZZEH

Fatayer Spinach

Baked dough stuffed with spinach, onions and sumac

Cheese Sambousek

Fried dough filled with feta cheese

Falafel

Deep-fried ball from cracked chickpeas, onions, garlic, and cumin flavoured

Kebbeh

Minced lamb and beef meatballs, crushed bulgur wheat, and spices

SHAWERMA STATION

Chicken shawerma

served with tahina, pickled vegetables and shredded greens salad

PEKING DUCK LIVE STATION

Crispy thinly sliced glazed Peking duck

served in pancakes with spring onions, cucumbers and hoisin sauce

عرض السلطات

سلطة خضروات مشوية مع فلفل محمص ومتبل.

سلطة أوزو بالزعفران مع جزر مقطع مثلج وكاراميل وزيب.

أرضي شوي بروفنسال مع طماطم وبصل وجبن بارميزان.

سلطة باستا بيبي مع صلصة بيستو وجبن بارميزان.

سلطة قرع محمص مع صنوبر، بصل مكرومل وخل بالزماميك.

سلطة كالاماري مشوي

ركن سلطة سيزر

خس روملين، قطع فوكاتشا محمصية، جبن بارميزان معتق، أنشوجة، صلصة سيزر

مازة باردة

فتوش

خضروات مقرمشة، سماق، نعناع، خبز بيتا مقرمش.

متبل

هريس بأذنجان مشوي، معجون سمسم، عصير ليمون.

حمص

هريس حمص، معجون سمسم.

تبولة

بقدرونس مقطع، بصل، نعناع، يرغل مجروش.

بابا غنوج

هريس بأذنجان مشوي مع ثوم وأعشاب.

لبنة بالثوم

غموس زيادي كريمي، ثوم، نعناع

مازة ساخنة

فطيرة سبانخ

عجينة محشوة بالسبانخ والبصل والسماق ومخبوزة.

سمبوسك الجب

عجينة مقلية محشوة بجبن الفيتا.

فلافل

كرة مقلية من حمص مجروش، بصل، ثوم، ونكهة الكمون.

كبة

كرات لحم خروف ولحم بقري مفروم، يرغل مجروش، وتوابل

ركن الشاورما

شاورما دجاج

تقدم مع طحينية، خضروات مخللة وسلطة خضروات مقطعة

ركن بطء بكين مباشرة

بطء بكين مقطعة شرائح رفيعة مقرمشة وجلايز

تقدم في فطائر مع بصل أخضر، خيار وصلصة هويسين

Prices are per person,
Inclusive of service charges and taxes.

BUFFET MENU

Beach Wedding


PORTO MARINA
HOTEL & SPA

MAIN COURSES

Lemongrass marinated and grilled beef medallion
Zucchini and red capsicum casserole with dill
Lamb fricassée with capers, herbs and sage cream sauce
Braised sea-bass with fennel, olives and artichoke
Steamed assorted vegetables with herbs
Lyonnais potatoes
Vegetables pilaf rice
Roasted baby chicken with sage and shallots
Mediterranean seafood paella
Saffron rice with calamari, shrimp, peas, peppers
Hammour fillet, parsley sauce
Pan-fried veal escalope with Kalamata olives, tomato

DESSERT

Seasonal sliced fresh fruits
Mascarpone fruit tartlets
Passion crème brûlée
Chocolate trio
Chocolate cake
Pistachio cherry crème brûlée
Tropical cheesecake
Cranberry almond meringue roulade
Banana bread and butter pudding
Basbousa
Balah el sham
Selection of baklava
Om-Ali
Kunafa
Aich al saraya
Burma
Balourya
Lokmet El Kad

الأطباق الرئيسية

ميداليات لحم بقري، متبلّة بعشب الليمون ومشوية.
كاسرول كوسة وفلفل أحمر مع شبت.
فريكاسيه خروف مع كبر، أعشاب وصوص كريم المريمية.
قاروص مطهو ببطء مع شمر وزيتون وأرضي شوكي.
خضروات متنوعة على البخار مع أعشاب، بطاطس ليونيز.
أرز بيلاف بالخضروات.
دجاج صغير محمص بالمريمية والشالوت.
تايتا مأكولات بحرية متوسطة.
أرز زعفران مع كالاماري، جمبري، بازلاء، فلفل.
فيليه هامور، صوص بقدونس.
إسكالوب عجل مقلي في مقلاة مع زيتون كالاماتا وطماطم

الحلويات

فواكه طازجة مقطعة موسمية.
تارتليت فواكه بالماسكاربوني.
كريم بروليه بفاكهة التلام.
ثلاثي الشوكولاتة.
يك شوكولاتة.
كريم بروليه فستق وكريز.
كيك جن استوائي.
رولاد مرينج بالتوت البري واللوز.
بودنج خبز الموز والزبدة.
بسبوسة.
بلح الشام.
تشكيلة من البقلاوة.
أم علي.
كنافة.
عش السلطانة (أش السلطة).
برمة.
بلورية.
لقمة القاضي

Prices are per person,
Inclusive of service charges and taxes.

SET MENU
Wed by the Pool for only
250,000EGP

PORTO MARINA
HOTEL & SPA

PACKAGE INCLUDES

- Elegant dinner buffet setup for 150 guests
- Additional person will be at the charge of EGP1100
- Open non-alcoholic beverages throughout the wedding
- Wedding amenities
- Complimentary dinner invitation for the bride and groom in any of our outlets
- Decoration (kosha and centerpieces)
- Entertainment (sound system and DJ)
- Lighting system, videographer and photographer
- Special accommodation rates for the invitees on the wedding night
- Flat parking fee for the invitees

DECORATION

- (Kosha, centerpieces for 150 guests and 2 entrance vases) Or
- (Dance floor ceiling 6x5, centerpieces for 150 guests and 2 entrance vases)

ENTERTAINMENT

- DJ & sound system

LIGHTING

- Trusses goal shape with 12 moving heads
- 16 Bar led
- Smoke machine
- Light control consol

PHOTOGRAPHY

- One photographer
- Including portrait session & party
- Print out 5 pic size (20x30)

VIDEOGRAPHY

- Video mixer live
- 2 Wireless cameras
- One camera on crane

تشمل الباقة:

- بوفيه عشاء أبيق لـ ١٥٠ ضيف
- الضيف الإضافي بسعر ١١٠٠ جنيهاً
- مشروبات غير كحولية مفتوحة طوال حفل الزفاف
- وسائل راحة لحفل الزفاف
- دعوة عشاء مجانية للعروسين في أي من منافذنا
- ديكور (كوشة ومركزيات)
- ترفيه (نظام صوتي ودي جي)
- نظام إضاءة، مصور فيديو ومصور فوتوغرافي
- أسعار إقامة خاصة للدعوات في ليلة الزفاف
- رسوم موقف سيارات ثابتة للدعوات

الديكور

- كوشة، مركزيات لـ ١٥٠ ضيف ومزهربية دخول (٢) أو
- (سقف لرحلة الرقص ٦x٥، مركزيات لـ ١٥٠ ضيف ومزهربية دخول ٢)

الترفيه

- دي جي ونظام صوتي

الإضاءة

- دعامات على شكل هدف مع ١٢ رأس متحرك.
- ١٦ بار ليد.
- جهاز دخان.
- وحدة تحكم في الإضاءة

التصوير الفوتوغرافي

- مصور واحد.
- يتضمن جلسة تصوير شخصي والحفلة.
- طباعة ٥ صور مقاس ٢٠x٣٠

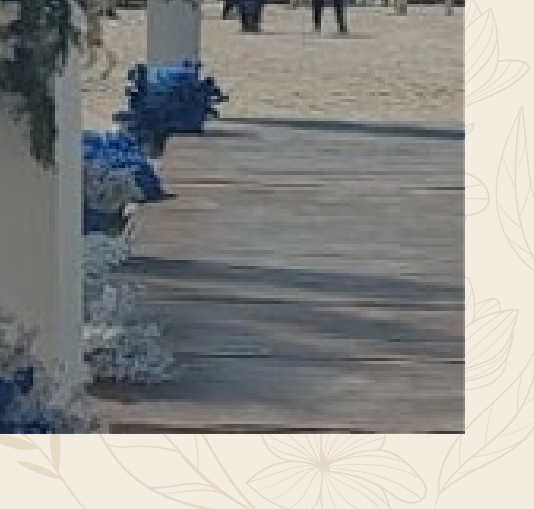
تصوير الفيديو

- ميكسر فيديو مباشر.
- ٢ كاميرا لاسلكية.
- كاميرا واحدة على رافعة

Prices are per person,
Inclusive of service charges and taxes.

BUFFET MENU

*Pool
Wedding*



BUFFET MENU

Pool Wedding

PORTO MARINA
HOTEL & SPA

SALADS DISPLAY

Grilled vegetables salad with marinated roasted pepper
Saffron orzo salad with caramelized julienne carrots and raisin
Artichokes Provençal with tomatoes, onions and Parmesan cheese
Penne pasta salad with pesto sauce and Parmesan cheese
Roasted pumpkin salad with pine nuts, caramelized onions and balsamic vinaigrette
Grilled calamari salad

CAESAR SALAD STATION

Romaine lettuce, Focaccia croûtons, Aged Parmesan Anchovies, Caesar dressing

COLD MEZZEH

Fattoush

Crisp vegetables, sumac, mint, crispy pita bread

Muttbal

Grilled eggplant purée, sesame paste, lemon juice

Hummus

Chickpeas purée, sesame paste

Tabbouleh

Chopped parsley, onions, mint, crushed bulgur wheat

Baba ghanouh

Grilled eggplant purée with garlic and herbs

Labneh Bel Tom

Creamy yogurt dip, garlic, mint

HOT MEZZEH

Fatayer Spinach

Baked dough stuffed with spinach, onions and sumac

Cheese Sambousek

Fried dough filled with feta cheese

Falafel

Deep-fried ball from cracked chickpeas, onions, garlic, and cumin flavoured

Kebbeh

Minced lamb and beef meatballs, crushed bulgur wheat, and spices

SHAWERMA STATION

Chicken shawerma

served with tahina, pickled vegetables and shredded greens salad

PEKING DUCK LIVE STATION

Crispy thinly sliced glazed Peking duck

served in pancakes with spring onions, cucumbers and hoisin sauce

عرض السلطات

سلطة خضروات مشوية مع فلفل حمص، ومثبل.

سلطة أوزو بالزعفران مع جزر مقطع مثلج وكاراميل وربيب.

أرضي شوي بروفسال مع طماطم وبصل وجبن بارميزان.

سلطة باستا بيبي مع صلصة بيستو وجبن بارميزان.

سلطة قرع محمص مع صنوبر، بصل مكرومل وخل بالزماميك.

سلطة كالاماري مشوي

ركن سلطة سيزر

خس روملين، قطع فوكاتشا محمصية، جبن بارميزان معتق، أنشوجة، صلصة سيزر

مازة باردة

فتوش

خضروات مقرمشة، سماق، نعناع، خبز بيتا مقرمش.

مثبل

هريس بأذنان مشوي، معجون سمسم، عصير ليمون.

حمص

هريس حمص، معجون سمسم.

تبولة

بقدرونس مقطع، بصل، نعناع، يرغل مجروش.

بابا غنوج

هريس بأذنان مشوي مع ثوم وأعشاب.

لبنة بالثوم

غموس زيادي كريمي، ثوم، نعناع

مازة ساخنة

فطيرة سبانخ

عجينة محشوة بالسبانخ والبصل والسماق ومخبوزة.

سمبوسك الجب

عجينة مقلية محشوة بجبن الفيتا.

فلافل

كرة مقلية من حمص مجروش، بصل، ثوم، ونكهة الكمون.

كبة

كرات لحم خروف ولحم بقري مفروم، يرغل مجروش، وتوابل

ركن الشاورما

شاورما دجاج

تقدم مع طحينية، خضروات مخللة وسلطة خضروات مقطعة

ركن بطء بكين مباشرة

بطء بكين مقطعة شرائح رفيعة مقرمشة وجلايز

تقدم في فطائر مع بصل أخضر، خيار وصلصة هويسين

Prices are per person,
Inclusive of service charges and taxes.

BUFFET MENU

Pool Wedding


PORTO MARINA
HOTEL & SPA

MAIN COURSES

Lemongrass marinated and grilled beef medallion
Zucchini and red capsicum casserole with dill
Lamb fricassée with capers, herbs and sage cream sauce
Braised sea-bass with fennel, olives and artichoke
Steamed assorted vegetables with herbs
Lyonnais potatoes
Vegetables pilaf rice
Roasted baby chicken with sage and shallots
Mediterranean seafood paella
Saffron rice with calamari, shrimp, peas, peppers
Hammour fillet, parsley sauce
Pan-fried veal escalope with Kalamata olives, tomato

DESSERT

Seasonal sliced fresh fruits
Mascarpone fruit tartlets
Passion crème brûlée
Chocolate trio
Chocolate cake
Pistachio cherry crème brûlée
Tropical cheesecake
Cranberry almond meringue roulade
Banana bread and butter pudding
Basbousa
Balah el sham
Selection of baklava
Om-Ali
Kunafa
Aich al saraya
Burma
Balourya
Lokmet El Kad

الأطباق الرئيسية

ميداليات لحم بقري، متبلّة بعشب الليمون ومشوية.
كاسرول كوسة وفلفل أحمر مع شبت.
فريكاسيه خروف مع كبر، أعشاب وصوص كريم المريمية.
قاروص مطهوه ببطء مع شمر وزيتون وأرضي شوكي.
خضروات متنوعة على البخار مع أعشاب، بطاطس ليونيز.
أرز بيلاف بالخضروات.
دجاج صغير محمص بالمرميمة والشالوت.
تايتا مأكولات بحرية متوسطة.
أرز زعفران مع كالاماري، جمبري، بازلاء، فلفل.
فيليه هامور، صوص بقدونس.
إسكالوب عجل مقلي في مقلاة مع زيتون كالاماتا وطماطم

الحلويات

فواكه طازجة مقطعة موسمية.
تارتليت فواكه بالماسكاربوني.
كريم بروليه بفاكهة التلام.
ثلاثي الشوكولاتة.
يك شوكولاتة.
كريم بروليه فستق وكريز.
كيك جن استوائي.
رولاد مرينج بالتوت البري واللوز.
بودنج خبز الموز والزبدة.
بسبوسة.
بلح الشام.
تشكيلة من البقلاوة.
أم علي.
كنافة.
عش السلطانة (أش السلطة).
برمة.
بلورية.
لقمة القاضي

Prices are per person,
Inclusive of service charges and taxes.



Hotel Venues

- Malibu Beach capacity from 150 guests till 500 guests
- Pool Area capacity 200 guests
- Sky Lounge 150 guests
- Alferdo's 100 guests
- Meeting Room 150 guests

Additional Items

| | | |
|---|------------|---|
| | EGP | |
| Chip and Dip Station Tomato salsa, guacamole, potato chips, grissini | 95 | محطة رقائق وغمس صلصة طماطم سالسا، جواكامولي، رقائق بطاطس، جريسبي |
| Antipasti Station, Grilled vegetables, marinated olives, cheese salad, seafood Salad aged sharp Provolone and Locatelli Pecorino Romano Balsamic marinated grilled seasonal grilled vegetables Mozzarella with vine ripe tomatoes and basil Marinated artichoke hearts Marinated olives | 200 | محطة أنتيباستي خضروات مشوية، زيتون متبل، سلطة جبن، سلطة ماكولات بحرية، جبن بروفولوني حاد معتق وجبن لوكاتيلي بيكورينو رومانو. خضروات مشوية موسمية متبلة بالخل البلسميك، موتزاريللا مع طماطم ناضجة بالكرم والريحان. قلوب أرضي شوي متبله، زيتون متبل |
| Risotto Station Seafood station, tomato-basil sauce | 235 | ركن ريزوتو محطة ماكولات بحرية، صوص طماطم بالريحان والثوم |
| Shawerma Station Beef shawerma served with tomatoes, onions, tahina and vegetables Chicken shawerma served with tomatoes, onions, tahina and vegetables | 200 | ركن الشاورما شاورما لحم بقري تقدم مع طماطم، بصل، طحينة وخضروات، شاورما دجاج تقدم مع طماطم، بصل، طحينة وخضروات |
| Grilled station Marinated beef, lamb and veal kebab served with choices of sauce | 490 | ركن المشويات كباب لحم بقري وخروف وعجل متبل يقدم مع اختيارات من الصوص |
| Smoked Salmon Display served with lemon, capers and onions | 450 | عرض السلمون المدخن يقدم مع الليمون والكبر والبصل |
| Sushi Display California roll # 1 Crabstick, cucumber & salmon California roll a2 Crabstick, cucumber & tuna with spicy mayonnaise Large roll #1 Sat mon, tuna, cucumber & crabstick roll | 360 | عرض سوشي كاليفورنيا رول #1 أصابع السلطعون، خيار، وسلمون. كاليفورنيا رول #2 أصابع السلطعون، خيار، وتوتة مع مايونيز حار. رول كبير #1 سلمون، توتة، خيار، ورول أصابع السلطعون. تشاتي كبيرة، ليمون حامض ومخلل بصل أحمر |
| Mediterranean Station Seafood soup, brandade with garlic bread, seafood gratin | 280 | ركن المتوسطية شورية ماكولات بحرية، برانداد مع خبز اللثوم، غراتان ماكولات بحرية |

Additional Items

| | | |
|--|------------|--|
| | EGP | |
| Thai Station | 305 | ركن رقائق وغمس |
| Stir-Fried shrimp with curry sauce Stir-Fried beef with oyster sauce | | صلصة طماطم سالسا، جواكامولي، رقائق بطاطس، جريسيي |
| Sushi and Negri | 450 | ركن أنتيباستي |
| Selection Maki roll and Negri | | خضروات مشوية، زيتون متبل، |
| Shrimp Station | 450 | ركن الجمبري |
| Stir-Fried shrimp, zucchini, Thai coconut sauce | | جمبري مقلي، كوسة، صوص جوز الهند التايلاندي |
| Lobster Station (minimum 100 guests) | | ركن اللوبستر (حد أدنى 100 ضيف) |
| Lobster Bellevue Lobster salad Lobster tartar with chutney apricot | 795 | سلطة جراد البحر بيلفيو تارتار جراد البحر مع صلصة المشمش |
| Fresh Salmon Station | 450 | محطة السلمون |
| Salmon en Bellevue Salmon rillette with wasabi grissini | | . سلمون إن بيلفيو، ريلت سلمون مع جريسيي واسابي |
| Indian Corner | 280 | الركن الهندي |
| Roasted chicken tikka in tomatoes curry Tandoori king prawns Dahl and freshly cooked Naan bread Raita and ketch umbar Coriander chutney, limes and red onion pickle | | دجاج تيكا مشوي بالكاري والطماطم روبيان تندوري كبير زيادي مع خبز نان طازج رايتا وكاتشب أومبار صلصة الكزبرة، ليمون، ومخلل البصل الأحمر |
| Pasta Station | 215 | ركن الباستا |
| Penne, Farfalle & tortellini Cream, tomatoes, Bolognese, seafood & alfredo sauces Grated Parmesan, chilli flakes, herbs, garlic & pepper | | بيتي، فارفالي وتورتيليني، كريمة، طماطم، بولونيز، مأكولات بحرية وصوصات ألفريدو، بارميزان مبشور، رقائق فلفل حار، أعشاب، ثوم وفلفل |
| Fruit Station | 215 | ركن الفواكة |
| Seasonal local & imported exotic fruit cut to order Fresh & dried fruit brochettes Accoutrements: orange-ginger marmalade, honey White chocolate fondue, warm butterscotch sauce | | فاكهة موسمية محلية ومستوردة، تُقطع حسب الطلب، أسياخ فواكه طازجة ومجففة، المقبلات: مربى البرتقال والزنجبيل، عسل، فوندو الشوكولاتة البيضاء، صلصة الكراميل الدافئة. |

Additional Items

EGP

Ice Cream Fridge with eight different flavours 16,345

Chocolate Fountain Display 16,345

5kg of Rich Belgium Chocolate per fountain display

Rich Bittersweet Belgium Chocolate Seasonal fresh fruit x 6 on fruit display Large 450
honey Madeleine cookies

Sweet hazelnut meringue "grissini" Italian biscotti

Dried apricot

Dark chocolate brownies

Shavings of dark, milk and ivory chocolate Marshmallows

Toasted almonds Toastd coconut

Food Provided Via Hotel:

Mixed Nuts 1 per table for 10 guests. 750

Lobster tail whole per person. 1,215

Lobster tail half per person. 610

Bottarga and Caviar 305

(60 gr bottarga and 25 gr caviar artificial one) per person

Seafood platters 2 per table for 10 guests 4,885

Cheese platter 2 per table for 10 guests 980

Turkey with khalta rice 4,170

Beef shank with khalta rice 6,125

Whole lamb with khalta rice 17,000

آيس كريم بثمانية نكهات مختلفة

نافورة شوكولاتة

0 كيلوغرامات من شوكولاتة بلجيكية فاخرة لكل نافورة

شوكولاتة بلجيكية داكنة فاخرة

٦ فواكه طازجة موسمية

بسكويت مادلين بالعسل كبير الحجم

ميرينغ البندق الطو

بسكويت إيطالي (غريسيني)

مشمش مجفف

براونيز الشوكولاتة الداكنة

رقائق من الشوكولاتة الداكنة، والطيب، والعاجية مارشميلو

لوز محمص جوز هند محمص

الطعام المقدم من الفندق:

مكسرات مشكلة (علبة واحدة لكل طاولة لـ ١٠ ضيوف)

ذيل جراد البحر كامل للشخص

نصف ذيل جراد البحر للشخص

بطارخ وكافيار

(٦٠ غرام بطارخ و٢٥ غرام كافيار صناعي) للشخص الواحد

طباقان من المأكولات البحرية لكل طاولة لعشرة ضيوف

طباقان من الجبن لكل طاولة لعشرة ضيوف

ديك رومي مع أرز خلتا

ساق لحم بقري مع أرز خلتا

خروف كامل مع أرز خلتا