

KAHVE MOLASI 1 / COFFEE BREAK 1

Demleme ay & Filtre Kahve
Turkish Tea & Filter Coffee

KAHVE MOLASI 2 / COFFEE BREAK 2

Tuzlu Kurabiye eşitleri / Assorted of salty cookies
Susamlı - örekotlu - Kepekli - Mahlepli
With sesame - blackseed - wheat - mahlep



Tatlı Kurabiye eşitleri / Assorted of sweet cookies
Tahinli - İncirli - Elmalı - Kakaolu
With tahini - figs - apple - cacao



Demleme ay & Filtre Kahve
Turkish Tea & Filter Coffee

KAHVE MOLASI GÜNAYDIN 1 / COFFEE BREAK GOODMORNING 1

Mini Poğaça Çeşitleri; Sade, Peynirli,
Mini Turkish Pastry; plain and with cheese



Mini Açma Çeşitleri; Sade ve Zeytinli
Mini Turkish Pastry; plain and with black olive



Mini Simit; Sade ve Kaşarlı
Turkish Simit; plain and with yellow cheese



Demleme Çay & Filtre Kahve
Turkish Tea & Filter Coffee

KAHVE MOLASI GÜNAYDIN 2 / COFFEE BREAK GOODMORNING 2

Mini Poğaça Çeşitleri ; Sade, Peynirli,
Mini Turkish Pastry; plain and with cheese



Mini Açma Çeşitleri ; Sade ve Zeytinli
Mini Turkish Pastry; plain and with black olive



Mini Simit; Sade ve Kaşarlı
Turkish Simit; plain and with cheddar cheese



Mini Panini Sandviçler

Sade Panini içinde, baharatlı roast beef, kornişon turşu, hardal ve mayonez sos ile
Kepekli Panini içinde, ızgara sebzeler, baharatlı domates sos ile
Sade Panini içinde, Tulum Peyniri, roka ve dilimlenmiş domates
With Roast beef, pickles, mustard and mayonnaise sauce in mini panini bread
With grilled of seasonal vegetables and with tomato sauce in wheat panini bread
With goat cheese, rocket and fresh tomato in mini panini bread



Demleme Çay, Bitkisel Çaylar , Filtre Kahve, Kafeinsiz Kahve, Meyve Suları
Turkish Tea, Herbal Tea, Filter Coffee, decaf coffee and juices

ZENGİN KAHVE MOLASI

Tuzlu Kurabiye Çeşitleri- Assorted of salty cookies
Susamlı - Kepekli – Zeytin ezme – Peynirli – Otlı - Haşhaşlı
With sesame - blackseed – wheat – cheese - vegetables



Tatlı Kurabiye Çeşitleri- Assorted of sweet cookies
Tahinli - Üzümlü – Portakallı – Tarçınlı – Kahveli - Fındıklı
With tahini - orange – coffee – cinnamon – hazelnut - grape



Muffin Atıştırmalar / Muffins

Kakaolu, Vişneli, Portakallı / with cacao, cherry, orange

Kek Çeşitleri,

Havuçlu, Cevizli / with carrot or walnut

Cheesecake'lerimiz, / Cheesecake

Frambuaz ve Çikolatalı / with raspberry or chocolate

Meyveli Tartaletler / tartolets with fruits



Mevsim Meyveleri Sepeti / Seosanal Fruits basket



Demleme Çay, Bitkisel Çaylar , Filtre Kahve, Kafeinsiz Kahve, Meyve Suları ve Meşrubat Çeşitleri
Turkish Tea, Herbal Tea, Filter Coffee, decaff coffee and soft drinks

AÇIK BÜFE KAHVALTI Open buffet breakfast

Şarküteri /Charcuterie

*Reçel çeşitleri, bal, tereyağ, beyaz peynir, eski kaşar, siyah ve yeşil zeytin, jambon çeşitleri, salam
Jams, honey, butter, white cheese, old type cheese, black and green olive, different kind of hams, salami*



Sıcak Büfesi /Hot Dishes

Haşlanmış yumurta

Boiled Eggs

Patates kızartması

Potato Fries

Sosis

Sausage

Sote mantar

Sauteed Mushroom

Tereyağlı, peynirli börek

Puff Pastry with Cheese flavoured with butter

Sote edilmiş domates ve yeşil biber, yumurta ile

Sauteed tomato and green pepper with egg



Şefin Ekmek Köşesi / Chief's Bread Corner

Değişik ekmek çeşitleri, simit, poğaç, açma

Different types of breads, simit, poğaç, açma,

Çeşitli meyveli kekler

Different types of Fruit Cakes



Türk çay , Filtre Kahve Taze Portakal Suyu

Turkish tea , filter coffee and orange juice

SET MENÜ KAHVALTISI Set Menu Breakfast

Soğuk Tabak / Starters

Zeytin çeşitleri, Beyaz peynir, Domates-salatalık, Salam, Jambon, Kaşar peynir
Selection of Olives, White cheese, Tomato-cucumber, Turkish salami, Jam, Kashar cheese



Sıcak Tabak / Hot Dishes

Omlet, Börek çeşitleri, Sosis, Sote mantar, Fırında domates
Omlette, Puff pastry, Sausage, Sauted mushrooms, Baked tomato



Türk çayı, Kahve, Meyve suları
Turkish tea, coffee, fruit juices

LUNCH BOX 1

JAMBON

Dana jambon, Kaşar peynir, Iceberg ve krem peynir, Kırmızı elma, Cevizli kek, İçecek
Veal Ham, Cheddar Cheese, Iceberg and cream cream cheese, Red Apple, Cake with walnut, Juice



FETA PANINI

Beyaz peynir, Salatalık, Zeytin ezme labne peynir, Kırmızı elma, Havuçlu kek, İçecek
Feta Cheese, cucumber, with olive and crème cheese sauce, Red Apple, Cake with Carrot, Juice



SEBZELİ PANINI (VEGETABLE PANINI)

Izgara kabak, Patlıcan, kapy biber, Iceberg, Domates sos, Kırmızı elma, Cevizli kek, İçecek
Grilled of pumpkin, eggplant and peppe, Iceberg, with tomato sauce, Red Apple, Cake with walnut and Juice

Tüm Lunch Box'larda; Islak mendil, Peçete standarttır.

All Lunch box included, wet tissue, napkin.

LUNCH BOX 2

MOZZARELLA PANINI

Domates, Mozzarella -Fesleğen sos ile, Kırmızı elma, Muffin kakaolu, İçecek
Tomato & Mozzarella with basil sauce, Red Apple, with Cacao Muffin, Juice



BABY CHICKEN

Taze baharatlar ile tatlandırılmış piliç göğsü, Köz biber, Labne peynirli ajvar sos ile, Kırmızı elma, Muffin kakaolu, İçecek
Chicken breast with herbs , smoked pepper , crème cheese with ajvar sauce Red Apple, with Cacao Muffin, Juice



TULUM & WRAP

Erzincan Tulum peyniri, Roka&göbek, Dilimlenmiş domates, Muz, Muffin meyveli, İçecek
With Erzincan Tulum Cheese, rocket & iceberg and tomato, Banana, Muffin with fruit, Juice



RATATU & WRAP

Ratatu sebzeler ile sote edilmiş piliç göğsü, Muz, Orman meyveli kek, İçecek
Chicken breast with ratatu , Banana, Cake with forest fruit, Juice

Tüm Lunch Box'larda; Islak mendil, Peçete standarttır.

All Lunch box included, wet tissue, napkin

Taşkışla Caddesi Harbiye 34367 İstanbul - Türkiye

T: 0 (212) 373 99 00 **W:** www.iccistanbul.com **E:** info@iccistanbul.com

LUNCH BOX 3

ROAST BEEF

Ev yapımı roast beef, kornişon turşu, hardal tohumu mayonez sos, Kırmızı elma, Elmalı tart, Meşrubat

Home made Roast beef , pickles with mustard seed and mayonnaise sauce, Red Apple, Apple Tart, Juice

Tüm Lunch Box'larda; Islak mendil, Peçete standarttır.

All Lunch box included, wet tissue, napkin.

Taşkışla Caddesi Harbiye 34367 İstanbul - Türkiye

T: 0 (212) 373 99 00 **W:** www.iccistanbul.com **E:** info@iccistanbul.com

ÖĞLE YEMEĞİ SET MENÜ 1
Lunch menu 1

Kremalı Mantar Çorba
Cream of mushroom soup



Fıstık ve Kayısı Piliç Sarması
Pilav ve Sebze Sote Eşliğinde
Chicken with apricot and pistachio
Rice and vegetables



Yoğurtlu Panna Cotta
Pannacotta with yogurt

ÖĞLE YEMEĞİ SET MENÜ 2 Lunch menu 2

Akdeniz tatları ile marine edilerek hazırlanmış meze çeşitleri
Meze of selected freshly marinated and cooked Mediterranean delicacies.



Tavada somon filetosu, siyah zeytinli patatesler üzerinde, yanında ince kıyılmış yeşillikler ve limon ile

Seared salmon fillet, served on black olive with potatoes, wilted greens and lemon



Türk tatlı tabağı
Baklava,Kazandibi,Şekerpare
Turkish dessert plate
Assorted Traditional Turkish Desserts

ÖĞLE YEMEĞİ SET MENÜ 3
Lunch menu 3

Zeytinyağlı tabağı, taze limon ve yoğurt ile
Vegetable in olive oil plate, served with lemon and yogurt



Tereyağlı patates ile servis edilen fırında biftek fileto, yanında sote edilmiş sebze çeşitleri, yabani mantar ve "demi glace" sos ile
Roasted fillet of beef served on buttery potato, minestone vegetables with beef demi Glace sauce.



Limonlu Tart, Ahududular ile
Lemon Tart with Raspberries

ÖĞLE YEMEĞİ SET MENÜ 4
Lunch menu 4

Kırmızı mercimek çorbası
Baharatlı kruton ekmek ile
Red lentil soup
With spicy bread crouton



Keçi peyniri salatası
Roka yaprakları üzerinde kırmızı elma ve parmesan kraker ile
Goat cheese salad
With red apples on arugola and parmesan cracker



Hünkar beğendi
Hünkar Beğendi
Sultan's delight on aubergine puree



Türk tatlı tabağı
Baklava, Kazandibi, Şekerpare
Turkish dessert plate
Assorted Traditional Turkish Desserts

ÖĞLE YEMEĞİ SET MENÜ 5
Lunch menu 5

Kokteyl Domatesleri, Mozzarella ve Enginarlı Salata, Parmesan Peynirli "Vinaigrette" ile
Salad of Cherry Tomatoes, Mozzarella and Artichokes with Parmesan Vinaigrette



Izgara Kekikli Dana Fileto, Arpacık Soğanlı
"Shiitake" Mantarları Eşliğinde
Thyme Grilled Beef Fillet with rice and Potato, and Shiitake Mushrooms



Çam sakızlı fırın sütlaç
vanilya dondurma ile
Turkish rice pudding
With çamsakızlı, baked in oven
with vanilla ice cream

AÇIK BÜFE ÖĞLE YEMEĞİ MENÜ 1

Open Buffet Lunch 1

Çorba/ Soup

Mercimek Çorbası / Lentil Soup



Soğuk Büfesi /Starters

Zeytinyağlı Dolma Çeşitleri "Yaprak - Biber" / Assorted Stuffed Vegetables cooked in Olive Oil
Patlıcan-Kabak-Biber Kızartma Yoğurt ve Domates Sos ile / Grilled of vegetables with yogurt and tomato sauce

Patlıcan Salatası / Eggplant salad

Çoban Salatası, Beyaz Peynirli / Shepherds' Salad with Cheese

Yeşil Göbek Salata, Vinegret Soslu / Green Salad and Vinegret Dressing

Hardal Soslu Patates Salatası / Potato Salad, with Mustard Sauce

Makarna Salatası / Italian Pasta Salad

Mevsimin Turşu Çeşitleri / Assorted pickles



Sıcaklar /Hot Dishes

Peynirli Tepsi Böreği / Baked Pastry with cheese

Piliç Aşçıbaşı Usulü / Chef's style chicken dish

Alaturka Et Sote Domatesli Biberli / Sauteéd Meat "A La Turca"

Tel Şehriyeli Beyaz Pilav / Vermicelli pilaf

Sebze Güveci / Seasonal Vegetables in Casseroles



Tatlılar /Desserts

Baklava - Şöbiyet / Assorted Traditional Turkish Desserts

Fıstıklı Tel Kadayıf / Shredded dough baked in syrup topped with crushed nuts

Tavukgöğsü & Kazandibi / Chicken breast, white pudding & white pudding with blackened

Vişneli Ekmek Tatlısı / Cherry Bread with Almond and Cherry Jelly

Brownie / Brownie

Mevsim Meyveleri / Fresh Fruits

AÇIK BÜFE BÜFE ÖĞLE YEMEĞİ MENÜ 2

Open Buffet Lunch 2

Çorba/ Soup

Yayla Çorbası / Yogurt Soup with rice



Soğuk Büfesi /Starters

Somon Füme & Alabalık Füme /Smoked Salmon & Smoked Trout

Dana Janbon, Macar Salam, Hindi Füme , Tavuk Janbon

Veal heam, macar salami, smoked turkey, chicken heam

Zeytinyağlı Kabak ve Patlıcan Bayıldı

Squash and eggplant cooked in olive oil

Nisuz Salatası /Nicoise salad

Patlıcan Salatası /Grilled and mashed eggplant

Mısırlı Havuç Salatası /Carrot salad with corn

Patates Salatası, Hardal soslu /Potato salad with mustard sauce

Semizotu Salatası, Yoğurtlu /Purslane salad with yoghurt sauce



Sıcaklar / Hot Dishes

Patlıcanlı & beğendili Tepsi Böreği /Oven baked pastry with eggplant puree

Dana Emence Zurich Usulü Kremalı Mantarlı

Zurichoise veal emmence with creamy mushroom sauce

Moğol kebabı piliçli, noodless ile /Mogul kebab with chicken and noodles

Bademli Beyaz Pilav /Rice with almonds

Mevsimin Sebze Buketi /Vegetable bouquet

Kremalı Patates /Gratinated creamy potatoes



Tatlılar /Desserts

Profiterol Sos Şokola /Pastry rolls coated with chocolate sauce

Vişneli Ekmek Tatlısı /Cherry bread pudding

Baklava Çeşitleri /Assorted Traditional Turkish Desserts

Fırın Sütlaç/Baked rice pudding

Samsa & Şekerpare /Assorted Traditional Turkish Desserts

İrmik Helva Portakallı / Semolina Halva with orange flower

Mevsim Meyveleri / Seasonal Fruits

AÇIK BÜFE BÜFE ÖĞLE YEMEĞİ MENÜ 3

Open Buffet Lunch 3

Çorba/ Soup

Ezogelin Çorbası / Red Lentil and mint soup



Soğuk Büfesi / Starters

Nane ve Frambuaz Sirkeli Rezene Salatası / Fennel salad with mint and raspberry vinegar

Taze Fesleğenli Domates Dilimleri / Tomato with fresh basil

Patates Salatası / Potato Salad

Zeytinyağlı Yaprak Sarma / oriental rice stuffed vine leaves

Zeytinyağlı İmam Bayıldı / eggplant with onion and olive oil

Marine Alabalık Dilimleri / marinated trout

Humus / Humus

Hindi Füme / Smoked Turkey

Mevsim Yeşillikleri / Seasonal Greens

Mercimek Köftesi / Lentil dumplings on rocca leaves



Yöresel peynirler / Local cheese plate

Kuru Meyveler ve Ev yapımı grissini ile / Dried Fruits, Home made grissinies



Sıcaklar / Hot Dishes

Kuzu Fırın / Baked Owen Lamb

Safran ve Bronoise Sebzeli Fırınlanmış Levrek

Baked owen Seabass with safran and bronoise vegetables

Kuzu Ispanak Yaprağı ve Parmesan İle Doldurulmuş Piliç Göğsü

Baby Spanich and permesan stuffed Chicken Breast

Kayseri Mantısı Yoğurt Sos ile / Kayseri's Mantı with yogurt sos

Kişniş ve Kremalı Fırın Patates/ Creamy Potato with coriander

Bademli Çilavı / Persian rice with almond

Sebze Güveci / Vegetable casserole



Tatlılar / Desserts

Dağ Meyveleri Soslu Sakızlı Muhallebi/ Puding with mastic and berries

Antep Fıstıklı Yassı Kadayıf / "Kadayıf" with pistachio

Cevizli Bülbül Yuvası / Kind of Baklava with Walnut

Limonlu Cheese Cake/ Cheesecake with lemon

Cevizli İncir Dolması / Walnut stuffed figs

Vişne Peltesi / Cherry pure

Fırın Sütlaç / Rice pudding

Kazandibi / Kazandibi

Mevsim meyveleri / Seasonal Fruit

Cocktail Menü 1

Krudite Tabağı (baby havu,Çengelköy salatalık,limon kamışında cherry domates),
Vegetable Crudite (baby carrot,Çengelköy cucumber, Cherry tomato on lemon cane)

Dip soslar eşliğinde cips / Cips with Dip sauce

Tuzlu ubuklar / Salty Grissinies

Ballı ve susamlı fıstık / Peanuts with honey and sesame

Peynir küpleri zeytin eşliğinde / Feta Cheese cubes with black olives

Őiřlerde Tane mevsim meyveleri / Seasonal Fruits on skewers



Soğuk Kanepeler / Cold Bites

avdar ekmeği üzerinde soman tartar / Salmon Tartar on rye bread

Rokfor muslu alman ekmeği /German Bread with blue cheese

Tart hamuru içinde jambon eriŐte / Beef ham in tartolet

Baget zeri biberli roast beef / Roast beef with black pepper on piece of baget bread

Cocktail Menü 2

Krudite Tabağı (baby havuç,Çengelköy salatalık,limon kamışında cherry domates),
Vegetable Crudite (baby carrot,Çengelköy cucumber, Cherry tomato on lemon cane)

Dip soslar eşliğinde susamlı çubuklar

Grissini with sesame, with dip sauce

Zeytin Çeşitleri (biberli yeşil zeytin, yeşil zeytin, soslu kalamata zeytin)

Olives (green olive with papper , green olive , Kalamata olives with sauce)

Karışık Çerez (fındık içi, tuzlu fıstık, sarı leblebi, kurutulmuş dut)

Mixed Nuts (hazelnut, salty peanut , yellow chickpeas, sun-dried mulberry



Soğuk Kanepeler / Cold Bites

Zeytinli ekmek üstünde kars gravyeri / On bread with black olive, Kars Gravyer Cheese

Dana jambon ve yeşil zeytinli kanepeler / Canape with beef ham and with greens olive

Eritme peynirli kuğu / Special Melting Cheese

Kırmızı havyarlı kanepeler / Canape with red caviar



Sıcak Kanepeler / Hot Bites

Kürdanda biberli kuzu şiş / Lamp skewers with pepper

Peynir pane / Deepfried cheese

Mini spring roll / Mini spring roll with vegetables

Soya soslu piliç parçacıkları / Chicken sate with soy sauce



Tatlı / Dessert

Meyveli tart / Tartolets with fruits

Cocktail Menü 3

Karışık Kuruyemiş

Nuts

Cips

Potato cips

Sebze cruidtes sepeti, iki ayrı sos ile

Vegetable crudites with deep sauce



Selection of Cold Canapes

Piliç ve curryli kanapeler

Cold canapes with chicken and curry

Maydanozlu ve dereotlu Peynir küpleri

Cheese cubes with parsley and dill

Kruton üzeri hardal soslu Rozbif

Roast beef on croutons with mustard sauce

Mini Domates Krem Peynirli

Cherry tomato with Creamy cheese

Mini Tuzlu Tartöletler pathıcan salatalı

Mini Tartlets with eggplant puree

Mini Tuzlu Tartöletler favalı

Mini Tartlets with mashed broad beans



Selection of Hot Canapes

Peynirli su böreği

Turkish pastry with cheese

Mini mücver

Deep fried vegetable puree "Mücver"

Mini şiş, kekikli

Mini shish kebab with thyme

Mantar pane

Mushroom pané

Mini içli köfte

Meat balls with traditional herbs

Mini sumaklı köfte

Meat balls with traditional herbs "sumak"

Cocktail Menü 4

Karışık çerez & Yeşil erik turşusu
Pistachio & Green olive pickles
Sebze Krudite sepeti, Dip Sos ile
Vegetable crudites with deep sauce



Selection of Cold Canapes

Somon Füme kuşkonmaza sarılı
Asparagus rolled with Smoked Salmon
Parmesan peynire sarılı kabak ve patlıcan ızgara uzun çubuklarda
Squash and eggplant rolled with parmesan cheese
Lakerdalı kanapeler
Smoked fish canapes
Krem peynir ile doldurulmuş misket domates
Cherry tomato with Creamy cheese
Ceviz içi rokfor
Walnuts with blue cheese
Kruton üzeri dana madalyon
Veal medallions on crouton bread
Mini Tuzlu Tartöletler patlıcan salatalı
Mini Tartlets with grilled aubergine puree



Selection of Hot Canapes

Ispanaklı cevizli tepsi böreği
Puff pastry with spinach and walnuts
Balık orly, tartar soslu
Fish orly with "tartar" sauce
Mini çin böreği, soya soslu
Spring rolls with soy sauce
Kish lorent sebzeli
Quiche lorent with vegetable
Karides susamlı
Shrimp with sesame
Mantar hamburger
Mushroom hamburger
Sebzeli ramken
Vegetable ramkens
Mini içli köfte
Meat balls with traditional herbs
Mini mücver
Deep fried vegetable puree "Mücver"

COCKTAIL PROLONGE MENÜ 1

Krudite Tabağı (baby havuç, Çengelköy salatalık, limon kamışında cherry domates),
Vegetable Crudite (baby carrot, Çengelköy cucumber, Cherry tomato on lemon cane)
Dip soslar eşliğinde cips / Cips with dip sauce
Zeytin Çeşitleri (biberli yeşil zeytin, yeşil zeytin, soslu kalamata zeytin)
Olives (gren olive with papper , gren olive , Kalamata olives with sauce)
Karışık Çerez (fındık içi, tuzlu fıstık, sarı leblebi, kurutulmuş dut)
Mixed Nuts (hazelnut, salty peanut , yellow chickpeas, sun-dried mulberry



Kanepeler / Cold Bites

Zeytinli ekmek üstünde kars grevyeri / Kars Gravyer cheese on bread with black olives
Alman ekmeği üzerinde somon mus/ Salmon mousse on German Bread
Eritme peynirli kuğu / Special Melting Cheese



Soğuk Büfesi /Buffet Cold Appetisers

Çoban Salata, Beyaz Peynirli /Sheppards Salad with Cheese
Mevsim Salatası, Mısırlı, vinegret Soslu /Seasonal Salad with Corn, Vinegrette Sauce
Zeytinyağlı Dolma çeşitleri /Assorted Stuffed Vegetables cooked in Olive Oil



Sıcaklar /Hot Dishes

Peynirli Su böreği /Puff Pastry with Cheese
Sebzeli Kuzu Orman kebabı /Sauteéd Lamb Kebab with Vegetables
Piliç Aşçıbaşı Usulü /Chef's Special Chicken
Domatesli Pilav /Tomato Rice



Tatlılar /Desserts

Karışık Türk Hamur Tatlıları /Assorted Traditional Turkish Desserts
Sakızlı Fırın Sütlaç /Oven Baked Rice Pudding
Tavukgöğsü /Milk Pudding "Tavukgöğsü"
Vişneli Ekmek Tatlısı Bademli Jöleli /Cherry Bread with Almond and Cherry Jelly
Hindistan cevizli Muhallebi /Coconut Pudding
Su Muhallebisi Karamel ve Frambuaz Sos ile /Pudding with Caramel & Raspberry Sauce
Mevsim Meyveleri /Fresh Fruits

COCKTAIL PROLONGE MENÜ 2

Krudite Tabagı (baby havuç,Çengelköy salatalık,limon kamışında cherry domates),
Vegetable Crudite (baby carrot,Çengelköy cucumber, Cherry tomato on lemon cane)
Dip soslar eşliğinde cips / Cips with dip sauce
Zeytin Çeşitleri (biberli yeşil zeytin, yeşil zeytin, soslu kalamata zeytin)
Olives (gren olive with papper , gren olive , Kalamata olives with sauce)
Karışık Çerez (fındık içi, tuzlu fıstık, sarı leblebi, kurutulmuş dut)
Mixed Nuts (hazelnut, salty peanut , yellow chickpeas, sun-dried mulberry



Kanepeler / Cold Bites

Kuşkonmaza sarılı somon bohçaları /Smoked salmon rolled with asparagus
Cherry domates içi krem peyniri /Cherry tomatoes with cream cheese
Peynirli Kanepeler /Assorted cheese canapes
Siyah ekmek üzeri bıldırcın yumurtası /Quail eggs on rye bread



Soğuk Büfesi /Buffet Cold Appetisers

Roka Salatası, Domatesli /Rocket Salad with Tomato
Yeşil Göbek Salata Krutonlu,Fransız Sos ile /Green Salad with Crouton and French Dressing
Mevsim Salatası, Mısırlı, vinegret Soslu / Seasonal Salad with Corn, Vinegrette Sauce
Zeytinyağlı çeşitleri Fava etrafında /Vegetables cooked in Olive Oil served with Broad Beans Puree
Patlıcan Salatası /Aubergine salad



Sıcaklar /Hot Dishes

Ispanaklı Cevizli Tepsi Böreği /Puff Pastry with Spinach & Walnut
Beefstraganof /Beef straganof
Piliç Lokmaları Domates & Biber soslu /Chicken Cubes with Tomato & Pepper Sauce
Mengen Pilavı Mantar ve Dereotu ile /Special Rice " Mengen" with Mushroom & Dill
Sebze Güveci /Vegetable Bouquet



Tatlılar /Desserts

Baklava – Şöbiyet – Dürüm /Assorted Traditional Turkish Desserts
Kazandibi & Tavukgöğsü /Milk Pudding "Kazandibi " & "Tavukgöğsü"
Kivi Mus & Şokola Mus /Kiwi Mousse & Chocolate Mousse
Badem tatlısı /Almond Dessert
İrmik Pudding Çilek Soslu /Semolina Pudding with Strawberry Sauce
Aşure /Noah's Pudding
Mevsim Meyveleri /Fresh Fruits

COCKTAIL PROLONGE MENÜ 3

Krudite Tabağı (baby havuç,Çengelköy salatalık,limon kamışında cherry domates),
Vegetable Crudite (baby carrot,Çengelköy cucumber, Cherry tomato on lemon cane)

Dip soslar eşliğinde cips / Cips with dip sauce

Zeytin Çeşitleri (biberli yeşil zeytin, yeşil zeytin, soslu kalamata zeytin)

Olives (gren olive with papper , gren olive , Kalamata olives with sauce)

Karışık Çerez (fındık içi, tuzlu fıstık, sarı leblebi, kurutulmuş dut)

Mixed Nuts (hazelnut, salty peanut , yellow chickpeas, sun-dried mulberry



Kanepeler / Cold Bites

Limon kabuğu içinde karides kokteyl / Shrimp cocktail in lemon peel

Üzümlü ekmekte peynir küpleri / Feta Cheese cubes on bread with grapes

Kepek ekmeği üzerinde peynir soslu zeytin ezmesi / Olive pure with cheese on wholemeal bread

Cevizli ekmek üzerinde macar salami kornişon turşu ile /Macar Salami with pickel on bread with walnut



Soğuk Büfesi /Buffet Cold Appetisers

Yeşil Göbek Salata Krutonlu,Fransız Sos ile /Green Salad with Crouton and French Dressing

Hardal soslu patates salatası /Potato Salad with Mustard Sauce

Semizotu Salatası /Pursley Salad

Somon Füme & Alabalık Füme Aynalarda /Smoked Salmon & Smoked Trout

Zeytinyağlı Dolma çeşitleri /Assorted vegetables cooked in Olive Oil

Çerkez Tavuğu /Circassian Chicken



Sıcaklar /Hot Dishes

Krep Kuşkonmazlı , Hollandez Sos ile /Crepe Asparagus served with Hollandaise Sauce

Hünkar Beğendi /Lamb Kebab with Aubergine Puree

Dana Emince Kornişonlu & Mantarlı /Veal Emince with Pickles & Mushrooms

Renkli biberler ile tatlandırılmış Piliç Lokmaları, Kremalı Mantar Soslu

Chicken Cubes flavoured with Fresh Peppers,

With Creamy Mushroom Sauce

Bademli Pilav /Almond Rice

Patlıcanlı Sebze Buketi /Ratatouille



Tatlılar /Desserts

Samsa elmalı & Şekerpare /Multi-flaked pastry with walnut filling&Baked soft pastry dipped in thick syrup

Kazandibi & Tavukgöğsü /Milk Pudding "Kazandibi " & "Tavukgöğsü"

Su Muhallebisi Karamel ve Frambuaz Sos ile /Pudding with Caramel and Raspberry Sauce

Mocca - Şokola - Ananas Mus /Mocca & Chocolate & Pineapple Mousse

İrmik Pudding Frambuaz Soslu /Semolina Pudding served with Blackberries Sauce

Profiterol Sos Şokola /Profiterols with Chocolate Sauce

Mevsim Meyveleri /Fresh Fruits

AKŞAM YEMEĞİ MENÜ 1

Dinner Menü 1

Geleneksel meze tabağı

(Acılı ezme, patlıcan salatası, Rus salatası, beyaz peynir, söğüş domates&salatalık, haydari, biber dolma ve mevsim yeşillikleri buketi)

Traditional mezzeh platter

(Spicy tomato puree, aubergine salad, Russian salad, white cheese, tomato&cucumber, yoghurt with garlic&mint, Oriental rice stuffed bellpepper, cracked wheat with tomato and herbs, seasolan greens bouquet)



Sebzeli Çin böreği tatlı&ekşi sos ile

Vegetable springroll with sweet & sour sauce



Mantar ve ıspanak ile doldurulmuş tavuk göğsü, Frenk soğanlı patates püresi ve sebze buketi ile

*Chicken breast stuffed with spinach and mushroom
with chive potato puree and vegetable bouquet*



Beyaz çikolatalı mus

White chocolate mousse

AKŞAM YEMEĞİ MENÜ 2

Dinner Menü 2

Geleneksel meze ve zeytinyağlılar
(Imam bayıldı, kereviz, yaprak sarma, biber dolma
patlıcan salatası, pastırmalı humus, acılı ezme, Çerkez tavuğu)

Traditional mezzehs and colds in olive oil

(Eggplant stuffed with tomato and onion, celery, stuffed bellpeppers and wine leaves, eggplant salad, hummus with pastirma, chilli pepper tomato salad, Circassian chicken)



Manti, Urfa pul biberli ve tereyağlı
Turkish ravioli, with chili pepper and butter sauce



Dilimlenmiş dana bonfile, patlıcan beğendi üzerinde
Sliced beef tenderloin on eggplant puree



Ekmek kadayıfı, kaymak ile
Bread pudding in thick syrup

AKŞAM YEMEĞİ MENÜ 3 Dinner Menü 2

Parmesanlı enginar salatası
Artichoke salad with Parmesan



Tavuk ve mantarlı volovan
Vegetable springroll with sweet & sour sauce



**Fıstıklı kuzu sarma ve ızgara sebze kulesi,
gratine domates ve naneli kayısı sos ile**
*Lamb stuffed with pistachio and grilled vegetables,
with gratinated tomato and apricot-mint sauce*



Orman meyvalı "cheese cake"
Cheese cake with wild berries

AKŞAM YEMEĞİ MENÜ 4 Dinner Menü 4

**Güneşte kurutulmuş patlıcan biber dolma,
roka yaprakları ve zeytinyağı sos ile**
Sun dried eggplant and bell peper with rocket and olive oil dressing



Tulum peyniri ve sebzeli muska böreği, nane ile tatlandırılmış yoğurt
Puff pastry stuffed with vegetables and salty cheese, yoghurt and mint sauce



Levrek buğulama, taze baharatlar ile tatlandırılmış
Steamed seabass with mixed fresh herbs



Ceviz ve fıstıklı baklava, kaymaklı dondurma ile
Pistachio and walnut baklava with vanilla ice cream

GALA YEMEĞİ MENÜ 1 Gala Dinner Menu 1

Geleneksel Meze Tabağı "Traditional Turkish Mezze Plate"



İnce hamur ierisinde fırınlanmış sebze bohası, domates sos ile
*Oven baked thin layer of dough with vegetables ,
served with tomato sauce*



Portakal Sorbe / Orange Sorbe



Dana file fırın, morel mantar soslu közlenmiş patlıcan yatağı üzerinde
Fillet of veal with Morrel mushroom sauce on grilled aubergine puree



Bisküvi kabı içinde, Meyve buketi, kayısılı dondurma eşliğinde
Marinated fresh fruits in waffle cup, Served with apricot ice cream



ay veya kahve, Petit Fours *Tea or coffee and Petit Fours*

GALA YEMEĞİ MENÜ 2 Gala Dinner Menu 2

***Vinegret soslu Akdeniz yeşillikleri üzerinde füme balık tabağı
Tartölet içinde kırmızı havyar ile***
*Assorted smoked fish plate with Mediterranean greens with vinaigrette dressing,
Served with red caviar in tartlet*



Strudel Sebzeli
Vegetable Strudel



Mandalina Sorbe / Mandarin Sorbet



***Taze Renkli biberler ile tatlandırılmış Tournedo, Kremalı Mantar Soslu,
Bademli Patates ve Ratatouille ile***
*“Tournedo” flavoured with Fresh Peppers,
Creamy Mushroom Sauce, Almond Potatoes and Ratatouille*



Kazandibi
Baked Milk Pudding “Kazandibi”



Çay veya kahve, Petit Fours
Tea or coffee and Petit Fours

GALA YEMEĞİ MENÜ 3 Gala Dinner Menü 3

Vietnam Usulü Ördekli ve Pirinçli "Spring Rolls", Misket Limonlu "Cilantro" Dip Sosu ile
Vietnamese Style Rice Paper Spring Rolls with Duck, Lime Cilantro Dipping Sauce



Domates ve Limonlu Fesleğenli Çorba, Mini Fesleğenli Ravioli ile
Tomato and Lemon Basil Chowder with Mini Pesto Ravioli



Rakı Sorbe / Turkish Rakı Sorbet



Portakal ve Baharat Kabuklu Levrek Fileto, Taze Kabak, "Shiitake" Mantarları ve Fırınlanmış Rezeneli "Vinaigrette" ile
Orange and Herb Crusted Sea Bass Fillet with Baby Zucchini, Shiitake Mushrooms and Roast Fennel Vinaigrette



Meyveli Mousse, Egzotik meyveler ve Yaban Meyveleri Kompostosu ile
Passion Fruit Mousse with Exotic Fruits and Wild Berry Compote



Çay veya kahve, Petit Fours
Tea or coffee and Petit Fours

Food & Beverageage :

Menu	Rates per person
<u>Coffee Breaks</u>	
Coffee Break	: 8 € + VAT (Each Break)
Coffee Break with Cookies	: 10 € + VAT (Each Break)
Coffee Break – Morning 1	: 15 € + VAT (Each Break)
Coffee Break – Morning 2	: 21 € + VAT (Each Break)
Rich Coffee Break	: 23 € + VAT (Each Break)
<u>Lunch-Box Menu</u>	
Lunch Box 1	: 20 € + VAT
Lunch Box 2	: 21 € + VAT
Lunch Box 3	: 24 € + VAT
<u>Open Buffet Menu</u>	
Open Buffet Menu 1	: 47 € + VAT
Open Buffet Menu 2	: 50 € + VAT
Open Buffet Menu 3	: 60 € + VAT
<u>Lunch Menu</u>	
Lunch Menu 1	: 37 € + VAT
Lunch Menu 2	: 41 € + VAT
Lunch Menu 3	: 45 € + VAT
Lunch Menu 4	: 47 € + VAT
Lunch Menu 5	: 50 € + VAT
<u>Dinner Menu</u>	
Dinner Menu 1	: 52 € + VAT
Dinner Menu 2	: 62 € + VAT
Dinner Menu 3	: 62 € + VAT
Dinner Menu 4	: 73 € + VAT
<u>Breakfast Menu</u>	
Set Menu Breakfast	: 30 € + VAT
Open Buffet Breakfast	: 37 € + VAT
<u>Cocktail Menu</u>	
Cocktail Menu 1	: 28 € + VAT
Cocktail Menu 2	: 43 € + VAT
Cocktail Menu 3	: 48 € + VAT
Cocktail Menu 4	: 64 € + VAT
<u>Cocktail Prolonge Menu</u>	
Cocktail Prolonge Menu 1	: 52 € + VAT
Cocktail Prolonge Menu 2	: 57 € + VAT
Cocktail Prolonge Menu 3	: 64 € + VAT
<u>Gala Dinner</u>	
Gala Dinner Menu 1	: 69 € + VAT
Gala Dinner Menu 2	: 75 € + VAT

Gala Dinner Menu 3 : 80 € + VAT

Beverages

1 Soft Drink : 7 € + VAT

Limited Drink (2 glass) : 10 € + VAT

Unlimited Soft Drink : 13 € + VAT

Alcoholic Beverages

Limited Local Drink (2 Glass) : 25 € + VAT

Unlimited Local Drink (3 Hours) : 45 € + VAT

- ***Above rates are valid if the contract is signed until 31.12.2025.***