

الوصفة
الثانية

المأكولات البحرية مع الخضار

المقادير:

½ كوب من الزيت النباتي
قطعة من فيليه الكالاماري، مقطعة إلى دوائر
6 حبات من القريدس المتوسط الحجم والمنظف
100 غ من فيليه السمك الأبيض المنزوع القشرة والحسك
حبتان كبيرتان من الطماطم
3 فصصوص مطحونة من الثوم
بصلة كبيرة، مفرومة
قطعة حجم 5 سم من الزنجبيل المقطع
بروكولي مقطوع إلى زهرات مسلوقة

طريقة التحضير:

(1) رشى الملح والفلفل على المأكولات البحرية، إقليها في مقلاة كبيرة من الزيت الساخن لمدة دقيقة إلى دقيقتين مع التحريك ثم ضعها جانبا.
(2) ضعي قليلا من الزيت الذي قليت فيه السمك في قدر ثم اقلي فيه الثوم مع التحريك حتى يحمر ثم أضيفي الزنجبيل والبصل والجزر والبروكولي حتى تحمر.
(3) قطع الطماطم إلى قطع صغيرة ثم أضيفيها إلى القدر. اخلطي جميع المقادير معا مع إبقاء بعض القطع للتزيين.

الوصفة
الأولى

سلطة النيسواز

المقادير:

100 غ من اللوبيا مزالة أطرافها ومقطعة بالطول
500 غ من حبات البطاطا الصغيرة
خسة، مقطعة إلى شرائح
4 بيضات مسلوقة، مقشرة ومقطعة إلى أرباع
خيارتان مقطعتان إلى دوائر
½ كوب من الزيتون الأسود المقسم إلى قسمين
حبتان كبيرتان من الطماطم، المقطعة
علبتان (185 غ) من التونا، مصفاة
علبة (45 غ) من فيليه الأنشوفة، مصفاة جيدا (حسب الرغبة)
بصلة متوسطة، مقطعة إلى حلقات

طريقة التحضير:

(1) أسلقي اللوبيا في ماء مملح حتى تنضج، ضعها تحت الماء البارد ثم صفيها.
(2) أسلقي البطاطا حتى تنضج، صفيها ثم قطعها إلى أنصاف، دعي البطاطا جانبا حتى تبرد.
(3) أمزجي كل مقادير السلطة في وعاء كبير.

الوصفة
الثالثة

قطع الفواكه بالشراب

المقادير:

حبة أناناس، مقشرة، ومقطعة إلى شرائح ثم كل شريحة إلى أربعة
حبات كرز منزوعة النوى، وكاملة
حبات إجاص قاسية، مقشرة، ومنظفة، ومقطعة إلى جزاين
حبات خوخ، منزوعة النوى ومقطعة إلى جزاين
حبات مشمش منزوعة النوى
سكر

طريقة التحضير:

ضعي كل الثمار في طنجرة صغيرة، وامليها بالمياه لتغطي الفواكه، ثم اغليها واستمري بالطهو إلى أن تصبح طرية، مع بقائها شديدة بعض الشيء.
لكل 500 غ من الثمار، ضعي 350 مل من الشراب SYRUP بإمكانك تحضير الشراب عن طريق مزج 250 مل من المياه التي تم طهو الفواكه بها مع 200 غ من السكر، حزكي المزيج على نار خفيفة إلى أن يذوب السكر تماما.
ضعي قطع الفواكه المطبوخة على شكل طبقة واحدة على طبق عريض مسطح، واسكبي فوقها الشراب الساخن، غطي الطبق واتركيه لمدة 24 ساعة.

مطعم «لا ميزون دو كافيار» يفتح أبوابه في فندق «W» الدوحة

يهدف «لا ميزون دو كافيار» إلى المحافظة على مستوى ثابت من الخدمة لتخطي توقعات الزبائن، ومن أبرز خططه التوسعية افتتاح سبعة مطاعم أخرى في سبع جهات مختلفة في منطقة الشرق الأوسط.

العنوان المتألق ووجهة الكثير من السوام والضيوف.

لقد أبقى مطعم «لا ميزون دو كافيار» على تقاليد العشاء الفريد من نوعه التي بدأت في الخمسينات في باريس، إلا أنها تغيرت مع الوقت لتناسب جميع الأذواق والذواقة، ويتم تقديم الكافيار على أوراق الكتان حيث يتمكن كل من يقدر الكافيار والأطباق الفرنسية تناول العشاء في جو غير رسمي.

لقد تم تصميم مطعم «لا ميزون دو كافيار» من قبل مهندس الديكور الفرنسي المعروف جاك غارسيا، وهو يقع في الطابق الأرضي من فندق «دبليو» الدوحة على مستوى بهو الفندق. يحاكي التصميم الداخلي للمطعم الحواس بفضل الأضواء الخفيفة، والخطوط الواضحة والمقاعد الملوكية، ويمتد المطعم على مساحة 180 متراً مربعاً ويتسع لثمائة شخص. كما يضم «لا ميزون دو كافيار» قسماً مخصصاً لشراء ما لذ وطاب من أجود أنواع الكافيار، والسلمون المدخن، والفواغرا، إضافة إلى الأطباق الحلوة والمالحة لمشايرتها مع الأصدقاء والعائلة.

أعلن مطعم «لا ميزون دو كافيار»، المعروف عالمياً بتقديمه أفخر أنواع الكافيار والأطباق الفرنسية، عن افتتاح أبوابه في فندق «W» الدوحة للذواقة والضيوف.

يعتبر مطعم «لا ميزون دو كافيار» المكان المثالي لعشاء غير رسمي ولذوق أفضل المأكولات، فيقدم أنواعاً خاصة وحصرية من الكافيار الإيراني بما فيه البيلوغا، وأوسبيتر، وسيفروغا، ولا تنحصر قائمة الطعام بالكافيار فحسب وإنما تتضمن أطباقاً مثل السمك النيء، وقطع البط مع صلصة حب الفلفل الوردي، وצלغ اللحم البقري، والرافيوولي مع الروبيان، وباساً الكابيليني مع الكافيار والصلصة البيضاء مع الأعشاب.

ومع افتتاح مطعم «لا ميزون دو كافيار»، تكتمل بذلك مجموعة المطاعم الفريدة في فندق «W» الدوحة التي تضم كذلك مطعمي ماركيت بتوقيع الشيف جان-جورج وسيايس ماركيت، وقاعة «كريستال لاونج» ومطعم «وهم»، ليصبح فندق «W»

