

Paris CATERERS

PERSIAN MENU

HORS D'OEUVRES

Borani Bademjan برانی بادمجان
(Eggplant with Yogurt)

Kashk e Bademjan Kubideh کشک بادمجان کوبیده
(Whey and Eggplant)

Borani e Esfenaj برانی اسفناج
(Spinach and Yogurt)

Borani e Karafs برانی کرفس
(Celery and Yogurt)

Mast o Khia ماست و خیار
(Yogurt and Cucumber)

Kashk e Bademjan ba Lavash کشک بادمجان با لواش
(Whey and Eggplant wrapped in Lavash)

Kuku ye Sabzi کوکوی سبزی
(Fresh herb Kuku)

Kuku ye Gol e Kalam کوکوی گل کلم
(Cauliflower Kuku)

Kuku ye Bademjan کوکوی بادمجان
(Eggplant Kuku)

Kuku ye Lubia Sabz کوکوی سبز
(Green Bean Kuku)



Khaviar e Bademjan..... خاویار بادمجان
(Eggplant Caviar)

Mahi Salmon ba cream cheese va Sheeweed..... ماهی سلمون با کیریم چیز و شوید
(Smoked Salmon on mini toast with cream cheese and fresh Dill)

Rolet e Salmon..... رولت سلمون
(Mini wheels of Smoked Salmon)

Salmon ba felse Khiaar..... ماهی سلمون با فلس خیار
(Cold whole Salmon covered with cucamber scales)

Khaviar..... خاویار
(Caviar with butter and Lemon wedges)

Gojeh farangi ba Panir Mozzarella..... گوجه فرنگی با پنیر مانتزارلا
(Tomato and Mozzarella)

Cocktail e Maygoo..... کوکتل میگو
(Shrimp cocktail)

Shami e ard e Nokhodchi..... شامی آرد نخودچی
(Chick pea Patties)

Kotlet..... کتلت
(Ground meat and potatoe patties)

Lubia ghermez ba Tarefarangi..... لوبیا قرمز با تره فرنگی
(Kidney beans with Leek and Lemon)

Pirashky e Esfenaj ba panir..... پیراشکی اسفناج با پنیر
(Phyla with Spinach and cheese)

Seence ye Panir..... سینی پنیر
(Cheese Platter)



ENTREE

Kabab e Barg (Tenderloin Kebab)	کباب برگ
Jujeh Kabab (Chicken breast Kebab)	جوجه کباب
Baghali polo (Rice with fresh Dill and Fava beans)	باقالی پلو
Sabzi polo (Rice with fresh Herbs)	سبزی پلو
Sheerin polo (Rice with Carrot, Orangepeel, Almond and Pistachio slivers)	شیرین پلو
Haveej polo (Rice with Julianne Carrot)	هویج پلو
Tahchin polo (Rice with yogurt)	ته چین پلو
Lubia polo (Rice with Green beans)	لوبیا پلو
Chelo (Saffron steamed plain Basmati Rice)	چلو
Adas polo (Rice with Lentils)	عدس پلو
Zereshk polo (Barberry Rice)	زرشک پلو
Javaher polo (Jeweled Rice)	جواهر پلو
Reshteh polo (Rice with Persian noodles)	رشته پلو



Albalu polo..... آلبالو پلو
(Rice with sour Cherries)

Morgh e Beryan..... مرغ بریان با رُزمری
(Rosemary Roasted Chicken)

Ran e Barreh..... ران بره
(Braised whole Leg of Lamb)

Filet Mignon..... فیله مینیون
(Black Angus Filet Mignon)

Ran e Barreh ba Anar..... ران بره با انار
(Braised Leg of Lamb with Pomegranate Sauce)

Mahicheh..... ماهیچه
(Braised Lamb Shank)

Mahi sefeed e Beryan..... ماهی سفید بریان
(Oven roasted whole Roch Fish)

Filet Mahi e Salmon e Beryan..... فیله ماهی سلمون بریان
(Grilled whole Salmon filet)

Mahi e Beryan ba Somagh..... ماهی بریان با سماق
(Oven roasted Fish with Sumac)

Filet ye Mahi Sefeed e sorkh shodeh..... فیله ماهی سفید سرخ شده
(Fried, Flouerd, Whole Filet of Fish)

Mahi ye Ghezalala ye sorkh shodeh..... ماه قزل آلا سرخ شده
(Fried, Butter flied Rain Bow Trout)

Morgh ba Khomeh..... مرغ با خامه
(Chicken with Cream Sauce)

Morgh ba Keshmesh, Zardalou va Advieh..... مرغ با کشمش، زردآلو و ادویه
(Chicken with Raisins, Apricot and Persian Spices)



Paris CATERERS



Filet ye Morgh ba Sauce e Leemoo..... فیلہ مرغ با سس لیمو
(Lemon, Herb Chicken Breast)

Schnitzel e Goosht ya Morgh..... شنیزل گوشت یا مرغ
(Beef or Chicken Schnitzel)

Beef Stroganoff..... بیف استروگانف

Dolmeh Barg e Mo..... دلمہ برگ مو
(Stuffed Grape Leaves)

Dolmeh Bademjan..... دلمہ بادمجان
(Stuffed Baby Egg plant)

Dolmeh Kadu..... دلمہ کدو
(Stuffed Zucchini)

Kashk e Bademjan..... کشک بادمجان
(Whey and Egg plant)

Esfenaj ba Khamir..... اسفناج با خمیر
(Puff pastry with Spinach)

Vol au Von ba Morgh, Gharch va Nokhod Sabz..... ولو وان با مرغ - قارچ و نخود سبز
(Vol au Von with Chicken, Mushroom and Peas)

Roast Beef..... روست بیف

Tenderlion..... تندرلیون
(Roasted Black Angus Tenderlion)

Khoresh e Bademjan..... خورش بادمجان
(Eggplant Khoresh)

Khoresh e Gheymeh..... خورش قیمہ
(Yellow Split pea Khoresh)

Khoresh e Ghormeh Sabzi..... خورش قورمه سبزی
(Fresh Herb Khoresh)



Paris CATERERS



Khoresh e Fesenjan ba Jujeh..... خورش فسنگان با جوجه
(Pomegranate Khoresh with Cornish Game Hen)

Khoresh e Kadu Sabz..... خورش کدو سبز
(Zucchini Khoresh)

Khoresh e Karafs..... خورش کرفس
(Celery Khoresh)

Khoesh e Lubia Sabz..... خورش لوبیا سبز
(Green Bean Khoresh)

Khoresh e Kadu Halvai va Alu..... خورش کدو حلوائی با آلو
(Butter nut Squash and Prune Khoresh)

Khoresh e Havij va Alu..... خورش هویج و آلو
(Carrot and Prune Khoresh)

Khoresh e Gharch..... خورش قارچ
(Mushroom Khoresh)

Khoresh e Bamieh..... خورش بامیه
(Okra Khoresh)

Upon request all receipies can be made Vegetarian.....



Paris CATERERS



SALADS

Salad e Adas..... سالاد عدس
(Lentil Salad)

Salad e Olivieh..... سالاد اليويه
(Olivier Salad, Persian Chicken Salad)

Salad e Gojeh va Khiar..... سالاد گوجه و خيار
(Tomato and Cucumber Salad)

Salad e Sabz..... سالاد سبز
(Baby green Salad)

Salad e Labu (Salad e Roossy)..... سالاد لبو (روسی)
(Vinaigrette Red Beet Salad)

Salad e Kahu ba Khorma va Tokhme Kaj..... سالاد کاهو با خرما و تخم کاج
(Leaves of Romaine with Dates and Pine nuts)

Salad e Golabi, Razianeh va Kalam ghermez..... سالاد گلابی، رازیانه و کلم قرمز
(Pear, Fennel and Radicchio Salad)



DESSERTS

Sholeh Zard شله زرد
(Rice, Saffron Pudding)

Halva حلوا
(Saffron Brownie)

Yakh dar Behesht یخ در بهشت
(Paradise Custard) Rice flour, Sugar syrup and Rose water

Shir berenj شیربرنج
(Rice Pudding)

Fereni فرنی
(Rice Cream with Rose water)

Kisel e Anar کیسل انار
(Pomegranate Pudding)

Bastani - Gol - O - Bolbol بستنی گل و بلبل
(Saffron Ice cream)

Paludeh ye Shirazi پالوده شیرازی
(Rice stich sorbet with Sour Cherries)

Salad e Meeveh سالاد میوه
(Fruit Salad)

Talebi ba Golab va Poost e Porteghal طالبی با گلاب و پوست پرتقال
(Cantaloupe with Rose water and Orange peel)

Zulbia زولبیا
(Sweet Fritters)

Toot توت
(Ground Almond and Rose water in a shape of Mulberries)

Badam Sukhteh بادام سوخته
(Toasted Almonds in Caramel)



Sohan Asali.....سوهان عسل
(Honey Almonds)

Nan e Badami.....نان بادامی
(Almond Macaron)

Nan e Gerdui.....نان گردویی
(Walnut Macaron)

Ghottab.....قطاب
(Almond Delight)

Nan e Keshmeshi.....نان کشمشى
(Raisin Cookies)

Nazok.....نازک
(Armenian Pastry)

Rolet.....رولت
(Roulade) Cream Roll

Napoleon.....ناپلئون
(Napoleon) Puff Pastry with Pastry Cream)

Crem Caramel.....کرم کارامل
(Cream Caramel)

Nan e Khamei.....نان خامه ای
(Profiteroles) Cream Puffs

Our pastry Chef will work with you in the design of the most exquisite wedding or other cakes.



Paris CATERERS



عروسی
A SOPHISTICATED WEDDIGN

اردور
HORS D'OEUVERS

- Cocktail e Maygoo (Jumbo Gulf Shrimp with sauce of your choice)..... کوکتل میگو با سس انتخابی شما
- Khaviar e Bademjan (Eggplant Caviar)..... خاویار بادمجان
- Dolmeh ye Barg (Stuffed Grape Leaves)..... دلمه برگ
- Mahi ey Salmon ba cream cheese va Sheeved..... ماهی سلمون با کیریم چیز، شوید تازه
(Smoked Salmon on mini toast with cream cheese and fresh Dill)
- Seenee ye panir (Assorted cheese platter)..... سینی پنیرهای متنوع

شام
BUFFET DINNER

- Sabzi Khordan (Tray of Persian Herbs)..... سبزی خوردن
- Salad e Entekhab shodeh (Choice of a Salad)..... سالاد انتخابی شما
- Sheerin polo (Rice with Carrot, Orange peel, Almond and Pistachio slivers)..... شیرین پلو
- Baghali polo (Rice with Dill and Fava beans)..... باقالی پلو
- Jujeh Kabab (Kabob of chicken breast)..... جوجه کباب
- Ran e Barreh (Braise whole Leg of Lamb)..... ران بره
- Mahi Sefeed e Beryan (Oven roasted whole Rock Fish)..... ماهی سفید بریان
- Kabob e Sabzijat e fasl (Grilled seasonal Vegetables)..... کباب سبزیجات فصل

دسر
DESSERT

- Cake..... کیک
- Meeveha ye Tropical e borideh shodeh (Assortments of cut Tropical Fruits)..... میوه جات تازه بریده شده
- Toot farangi ba Chocolate (Strawberries dipped in Chocolate)..... توت فرنگی با شکلات



عروسی
WEDDING

اردور
HORS D'OEUVRES

- Borani e Karafs (Celery and Yogurt)..... برانی کرفس
- Kuku ye Bademjan (Eggplant Kuku, cut in to bite size pieces)..... کوکوی بادمجان
- Kotlet (Bite size ground meat, potatoes patties)..... کتلت
- Cocktail e Maygoo (Jumbo golf Shrimp cocktail with sauce of your choice)..... کوکتل میگو با سس انتخابی شما

شام
BUFFET DINNER

- Sabzi Khordan (Tray of fresh Herbs)..... سبزی خوردن
- Salad e Entekhab shodeh (Chioce of a Salad)..... سالاد انتخابی شما
- Sheerin polo (Rice with Carrot, Orange peel, Almond and Pistachio slivers)..... شیرین پلو
- Tahchin polo (Rice with Yogurt)..... ته چین پلو
- Morgh e Beryan ba Rosemary (Rosemary Roasted Chicken)..... مرغ بریان با رزمری
- Ran e Barreh ba Anar (Braised Leg of Lamb with Pomegranate sauce)..... ران بره با انار
- Fillet e Mahi Salmon e Beryan (Grilled whole Salmon Fillet)..... فیله ماهی سلمون بریان
- Kuku ye Sabzi (Fresh Herb Kuku)..... کوکوی سبزی
- Sabzijat e fasl (Steamed seasonal Vegetables)..... سبزیجات فصل

دسر
DESSERT

- Cake..... کیک
- Talebi ba Golab va Poost e Porteghal (Melon balls with Rosewater and Orange peel)..... طالبی با گلاب و پوست پرتقال



عروسی
WEDDING

اردور
HORS D'OEUVRES
(To be passed in silver trays)

Kashk e Bademjan ba Lavash (Whey and Egg plant wrapped in Lavash)..... کشک بادمجان با لواش

Kuku ye Gol e Kalam (Cauliflower Kuku cut in to bite size pieces)..... کوکوی گل کلم

Mahi e Salmon ba cream cheese va Sheeveed..... ماهی سلمون با کیریم چیز و شوید تازه
(Smoked Salmon on mini toast with cream cheese and fresh Dill)

شام
BUFFET DINNER

Sabzi Khordan (Tray of fresh Herbs)..... سبزی خوردن

Salad e Entekhab shodeh (Choice of a Salad)..... سالاد انتخابی شما

Sheerin polo (Rice with Carrot, Orange peel, Almond, and Pistachio slivers)..... شیرین پلو

Sabzi polo (Rice with Fresh Herbs)..... سبزی پلو

Mahi sefeed e Beryan (Oven roasted whole Rock fish)..... ماهی سفید بریان

Filet e Morgh ba sauce e Leemoo (Lemon, Herb Chicken breast)..... فیله مرغ با سس لیمو

Filet Mignon (Black Angus Filet Mignon)..... فیله مینیون

Sabzijat e fasl (Steamed Seasonal Vegetables)..... سبزیجات فصل

دسر
DESSERT

Cake..... کیک

Meevehaye tazeh (Assortment of Fresh Fruits)..... میوه تازه



Paris CATERERS



اردور
HOR D'OEUVRE

Seeneeye Panir (Cheese Tray)..... سینی پنیرهای متنوع

Salmon ba felse Khiaar (Cold whole Salmon covered with Cucumber Scales)..... ماهی سلمون با فلس خیار

Kashk e Bademjan (Whey and Eggplant)..... کشک بادمجان

BUFFET DINNER

Haveej polo (Rice with Julianne Carrot)..... هویج پلو

Chelo (Saffron steamed plain Basmati Rice)..... چلو

Morgh e Beryan (Rosemary Roasted Cornish Hens)..... مرغ بریان با رزمری

Khoresh e Karafs (Celery Khoresh)..... خورش کرفس

Khoresh e Gharch (Mushroom Khoresh)..... خورش قارچ

Roast Beef..... رُست بیف

Sabzijat e fasl (Choice of steamed seasonal Vegetables)..... سبزیجات فصل

دسر
DESSERT

Salad e Meeveh (Fruit Salad)..... سالاد میوه

Bastani e Gol-O-Bolbol (Saffron Ice-cream)..... بستنی گل و بلبل

Tart e Seeb (Apple Tart)..... تارت سیب



SOPHISTICATED PARTY

HORS D'OEUVERS

(Passed on silver trays)

Pirashki ye Esfenaj ba Panir (Phylo with Spinach and Cheese)..... پیراشکی اسفناج با پنیر

Kashk e Bademjan ba Lavash (Whey and Eggplant wrapped in Lavash)..... کشک بادمجان با لواش

Mahi e Salmon ba cream cheese va Sheeveed..... ماهی سلمون با کیریم چیز و شوید تازه
(Smoked Salmon on mini toast with cream cheese and fresh Dill)

شام

BUFFET DINNER

Sabzi polo (Rice with fresh Herbs)..... سبزی پلو

Roasted Black Angus Tenderlion..... تندرلیون

Filet e Mahi Sefeed e sorkh shodeh (Fried, Floured whole filet of Fish)..... فیله ماهی سفید سرخ شده

Morgh ba Khomeh (Chicken with cream sauce)..... مرغ با خامه

Dolmeh ye Kadu (Stuffed Zucchini)..... دلمه کدو

Lubia Sabz, Haveej ba Khomeh (Green bean and Baby Carrots in a cream sauce)..... لوبیا سبز و هوپج با خامه

Salad e Sabz (Baby green Salad)..... سالاد سبز

Sabzi Khordan (Tray of fresh Herbs)..... سبزی خوردن

دسر

DESSERT

Paludeh ye Shirazi (Rice stick sorber with Sour Cherries)..... پالوده شیرازی با آلبالو

Talebi ba Golab va poost e Porteghal..... طالبی با گلاب و پوست پرتقال
(Cantaloupe with Rose water and Orange peel)

Napoleon (Puff pastry with cream patissiere)..... ناپلئون

Meevehjat e fasl (Array of fresh Fruits)..... میوه های فصل



SIDE DISHES

Lubia sabz, Haveej ba sauce e Khameh..... لوبيا سبز و هويج با سس خامه
(Green beans, Baby carrot with cream sauce)

Seebzamini ba Rosemary (Oven roasted rosemary Potatoes wedges)..... سيب زميني با رزمري

Sabzijat e beryan (Grilled Vegetables drizzled with Olive oil)..... سبزيجات بريان

Haveej ba Rosemary va shekar (Baby Carrots with Rosemary and sugar)..... هويج با رزمري و شکر

Kadu Halvai ye Beryan ba shekar..... کدو حلوايي بريان با شکر
(Oven baked Butternut squash with Brown sugar)

Marchoobeh ba Leemoo (Asparagus with Lemon rind and juice)..... مارچوبه با ليمو

Sabzijat e Fasl (Choice of steamed seasonal Vegetables)..... سبزيجات فصل

Gratin e Seebzamini (Potatoes Gratin)..... گرتن سيب زميني

Please feel free to request any other side dishes and we will try to accommodate you, Provided that they are in season!

