



كاتكوت  
*Catecoot*

مطاعم . حفلات خارجية . تموين غذائي . حلويات



المقبلات  
Appetizers

السلطات  
Salad

الأطباق  
Plates

الحلويات  
sweets

المشروبات  
Drinks

## قائمة الطعام Food Menu

## المقبلات الحارة

كبّة

(دجاج و لحم)

سمبوسة

(دجاج، لحم، جبن، خضار )

سبرنغ رول كتكوت

مقالي مشكّلة

(زهرة قرنبيط، بطاطا، باذنجان، كوسا، جزر)

فتّة حمص

فتّة دجاج

فتّة باذنجان

(اللحم باللبن و الصنوبر)

## الشوربات

شوربة عدس

شوربة كويكر

(الشوفان مع الدجاج)

شوربة خضار

شوربة دجاج بالكريمة

شوربة شعيرية بالدجاج

شوربة الفطر

شوربة ثمار البحر

## المقبلات الباردة

حمص

متبل باذنجان

متبل بالجوز و دبس الرمان

متبل الشمندر

بابا غنوج

ورق عنب بالزيت

مرايا لحوم باردة

(مرتديلا وسنيورة بقرى و دجاج و حبش بأنواعه)

مرايا أجبان

(نخية من الأجبان المختارة، الهولندية

والهنغارية والفرنسية والدنماركية)



## Soups

- Lentil Soup.
- Quaker Soup  
(oats with chicken)
- Vegetable Soup.
- Chicken Soup with Cream.
- Chicken Noodle Soup.
- Mushroom Soup.
- Seafood Soup.

## Cold Appetizers

- Hummus.
- Eggplant Mutabbal.
- Mutabbal with Nuts & Pomegranate Molasses.
- Beet Mutabbal.
- Baba Ghannooj.
- Stuffed Grape Leaves with Oil.
- Cold Meat Maraya  
(beef, chicken and turkey mortadella assorted)
- Cheese Maraya  
(selection of chosen Dutch, Hungarian, French, Danish  
cheeses )

## Hot Appetizers

- Kubba  
(chicken & meat)
- Samboosa  
(chicken, meat, cheese and vegetables)
- Catcoat Spring Rolls.
- Fries mix  
(cauliflower, potatoes, eggplants, zucchini and carrots)
- Hummus Fattah.
- Chicken Fattah.
- Eggplant Fattah.  
(meat with yoghurt and pines)



## السلطات

سلطة القيصر  
سلطة فاصوليا حمراء  
سلطة عربية  
سلطة الشمندر  
سلطة حازة ناعمة  
لبن بالخيار و النعناع  
شرائح الخضار المشكّلة  
سلطة كتكوت الخاصّة

تبولة  
فتوش  
سلطة ذرة  
سلطة باستا الإيطالية  
سلطة يونانية بالجبنّة  
سلطة سندرين بالتفاح  
(قطع تفاح مع الصلصة الخاصّة)

سلطة روسيّة  
(البطاطا مع الجزر و البازيلياء و الصلصة الخاصّة)

سلطة تركيّة محمّرة  
(الفلفل البارد الأحمر المحمص مع الخلطة)

سلطة ملفوف

سلطة نيسواز  
(خليط خضار المتوسط، بالريحان و الزعتر )

سلطة بطاطا حازة

سلطة خضار صينية  
(قطع من الخضار الصينية ممزوجة بقوام  
صلصة الشرق الصيني)

سلطة جرجير بالرمان

سلطة أورينتال  
(الخس الصيني، مع الفلفل البارد و صلصة  
الزنجبيل بزيت السمسم)

سلطة زيتون



## Salad

Tabbooleh.

Fattoosh.

Corn Salad.

Italian Pasta Salad.

Greek Salad with Cheese.

Sandarin Salad with Apples (apples  
pieces with special sauce)

Russian Salad  
(potatoes, carrots, peas and special sauce)

Turkish Salad  
(roasted sweet red peppers with dressing )

Cabbage Salad.

Niswa Salad  
(Mediterranean vegetables mix with basil and  
thyme)

Hot Potato Salad.

Chinese Vegetable Salad  
(pieces of Chinese vegetables mixed with Chinese east  
sauce)

Watercress with Pomegranate Salad.

Oriental Salad  
(Chinese lettuces with sweet peppers and ginger  
sauce with sesames)

Olive Salad.

Caesar Salad

Red Bean Salad

Arabian Salad

Beet Salad

Soft Hot Salad

Yoghurt with Cucumbers and Mint

Vegetable Slices Salad

Catcoat Special Salad





## المأكولات الشعبية

مفلق بالربيان  
جريش  
مرقوق  
ثريد  
أرز حساوي  
هريس

## المكرونه و الباستا

مكرونه بالخضار والدجاج  
مكرونه باشميل  
لازانيا  
(خضار أو لحم أو دجاج)  
نودلز على الطريقة الصينية  
فيتو تشيني  
رافيوولي بالسبانخ  
كانيلوني  
(بالخضار، أو اللحم، أو الدجاج)

## أنواع الأرز مع الذبائح

خروف مقطّع حسب الطلب  
خروف مقطّع  
خروف غوزي، محشي  
(معكرونه، أرز، مفلق)  
أرز كبسة  
أرز برياني  
أرز بالزعفران مع الخضار  
أرز صيني  
أرز بالشعيرية  
أرز شرقي باللحمه المفرومة





## Pasta & Macaroni

- Macaroni with Vegetables and Chicken
- Macaroni with Bechamel
- Lasagna  
(vegetables or meat or chicken)
- Noodles Chinese
- Fettuccine
- Ravioli with Spinach
- Catalone  
(vegetables or meat or chicken)

## Traditional Plates

- Mufallaq with Shrimps
- Jareesh
- Marqooq
- Thareed
- Hasawi Rice
- Harees

## Kinds of Rice with Whole Lambs

- A Lamb Cut Upon Request
- Mufattah lamb
- Ghoozi Lamb Stuffed  
(with macaroni, rice or mufallaq)
- Kabsa Rice
- Biryani Rice
- Rice with Saffron with Vegetables
- Chinese rice
- Rice with Noodles
- Eastern Rice with Minced Meat



## الماكولات الشرقية

### مسخن أردني

(دجاج مع السمّاق و الزعتر وزيت الزيتون بخبز الصاج)

### كسكسي باللحم أو الدجاج

طاجن لحم بالبرقوق والجوز

طاجن دجاج بالزيتون

طاجن خضار مغربي

كشري مصري

مقلوبة باذنجان

(دجاج، او لحم)

مسقعة باذنجان

داوود باشا

(كرات اللحم او الدجاج)

محاشي مشكّلة

(كوسا، فلفل بارد، بطاطا باللحمة)

كوسا أبلما

(حشوية باللحم المفروم و الصنوبر)

كوسا أبلما بمرق اللبن

ملفوف محشي

كبة لبنية

بامية باللحم

خضار مشكّلة

(لحم او دجاج)

ورق عنب بالريش

كفتة بالصينية مع البطاطا

دجاج محشي شرقي

حمام سمان محشي



## Oriental Plates

Meat Tajin with Plums and Nuts

Chicken Tajin with Olives

Moroccan Vegetable Tajin

Egyptian Koshary

Magloobah with Eggplants

(chicken or meat )

Eggplant Moussaka

Dawood Pasha

( meatballs or chicken)

Stuffed Mix

( zucchini, sweet peppers and potatoes with meat)

Zucchini Ablma

( stuffed with minced meat and pines)

Zucchini Ablma in Yoghurt Broth

Stuffed Cabbage

Kubba Labaniya

Okra with Meat

Mixed Vegetables

(meat or chicken)

Grape Leaves with Ribs

Kofta on Tray with Potatoes

Eastern Stuffed Chicken

Quails Stuffed

Jordanian Musakhan

(chicken with sumac thyme and olive oil with griddle bread)

Couscous with Meat or Chicken



## المأكولات الغربية

**دجاج مكسيكي.**

**دجاج بروفنسال.**

**ديك رومي محشي، بالرز أو الخضار.**

**خضار شوب صوييه**

(بروكلي وذرة بيبي والفلغل البارد  
الأخضر والأصفر، والزهرة والمشروم)

**خضار سوتيه**

(خضار موسمية على الطريقة الآسيوية نصف  
استواء)

**كباب هندي**

(لحم عجل مفروم بالخلطة الهندية ومطبوخ  
بالمرق الخاص)

**ريزوتو**

(باللحم والزعفران والفطر والجبن)

**فاصولياء بيضاء باللحم.**

**دجاج كاسارول**

(دجاج مغربي، مع الخضار الشرقية والليمون  
بالبصل والثوم والخلطة الخاصة)

**ستيك**

(بصلصة الفطر)

**بيف بيكادو**

(لحم العجل مع الفلفل الأحمر والأخضر  
وزيت السمسم)

**بيف كاربوناد**

(لحم العجل مع البصل والمشروم)

**راتاتوي**

(الكوسا مع الباذنجان والطماطم والثوم بزيت  
الزيتون)

**بيف ستروغونوف**

(شرائح لحم العجل مع البصل والمشروم  
والصلصة، والمخلل)

**اسكالوب دجاج.**

**بيكاتا بالفطر**

(صدر الدجاج مع الفطر والطماطم، والكابار  
بالليمون)

**دجاج أغليزان**

(دجاج مع حلقات البصل و الباذنجان  
والطماطم المتبلّة والأعشاب الخاصة  
الفرنسية)

**برياني دجاج.**

**دجاج رول بالخضار.**

**صدور الدجاج الفرنسية.**

**دجاج بالكاري.**

**دجاج بالكريمة و الفطر.**





## Western Plates

### Steak

(with mushroom sauce)

### Beef Pecado

(veal with red and green peppers and sesame oil)

### Beef Carbonnade

(veal with onions and mushrooms)

### Ratatouille

(zucchini, eggplants, tomatoes and garlic with olive oil)

### Beef Stroganoff

(veal steaks with onions, mushrooms, sauce and pickles)

### Chicken Escalope

### Piccata with Mushrooms

(chicken breast with mushrooms, tomatoes and Alcabar with lemon)

### Ghlizan Chicken

(chicken with onion rings, eggplants, spiced tomatoes and special French herbs)

### Biryani Chicken

### Chicken Roll with Vegetables

### French Chicken Breasts

### Chicken with Curry

### Chicken with Cream & Mushrooms

### Mexican Chicken

### Provincial Chicken

### Turkey Stuffed with Rice or Vegetables

### Shop Soupe Vegetables

(broccoli, baby corns, green and yellow sweet peppers, cauliflower and mushrooms )

### Saute Vegetables

(seasonal vegetables half-cooked Asian recipe)

### Indian Kabab

(minced veal with Indian mixture cooked in special broth)

### Risotto

(with meat, saffron, mushrooms, cheese)

### White Beans with Meat.

### Casserole Chicken

(Moroccan chicken with eastern vegetables, lemons, onions, garlic and special mixture)



## المشويات

- مشاوي مشكّلة
- أوصال
- طاووق
- كباب لحم
- كباب دجاج
- ربيان محشي مشوي على - الجريل
- دجاج مسخّب مشوي
- حمام سمّام متبلّ ومشوي على الفحم

## المأكولات البحرية

- فيليه سمك مقلي
- هامور محشي بالخضار
- صيادية سمك فيليه
- قباقيب على الطريقة الصينية
- ربيان على الطريقة الصينية
- ربيان مقلي او مشوي
- بايلا اسبانيولا
- ريزوتو مارينارا بثمار البحر



## BBQs

Barbeque Mix  
Awsal  
Tawook  
Meat Kabab  
Chicken Kabab  
Stuffed Shrimps Grilled  
Boneless Chicken Grilled  
Quail Spiced and Grilled on  
Charcoal

## Sea Food

Fish Fillet Fried  
Hamour Stuffed with Vegetables  
Saiyadiya Fish Fillet  
Crabs, Chinese Recipe  
Shrimps, Chinese Recipe  
Shrimps, Fried or Grilled  
Paella Spaniola  
Marinara (Seafood) Risotto





## الحلويات

<b>فانيلا كب</b> (نكهة الفانيلا الطازجة بالبسكويت)	<b>رد فالفيت</b> (كراميل , شوكولا )
<b>ماكرون</b> ( كنافة، ليمون بالنعناع، توت ازرق )	<b>تيراميسو</b> (مسكربوني تشيز مع اصابع البسكويت)
<b>باناش</b> (شوكولا كيك مع حشوة الموز وترافل صوص)	<b>تشيز كيك</b> ( كنافة , فراولة , اوريو , توت ازرق , توت أحمر )
<b>موس كب</b> (بنكهات متنوعة حسب الطلب )	<b>بلو تشيز</b> ( كيك التوت بحشو الجبن الفرنسي )
<b>ساشر كيك</b> (خليط كيك الشوكولا مع الصوص)	<b>كيك منوع</b> (كيكة النمر , كيكة الجزر , فودج كيك، براويز , لينزا تارت , تشيز كيك حار )
<b>بيكان كيك</b> (خليط الكيك بنكهة الفول السوداني)	<b>بلاماج</b> ( ورد , شوكولا , فستق , برتقال , جوز هند)
<b>فيصلية بالقشطة او بالمكسرات</b>	<b>كنافة كب قشطة بالفستق</b>
<b>بسبوسة بالقشطة</b>	<b>كب كيك بلو بنكهة بلو بيرى</b> (التوت الازرق)
<b>أم علي</b>	<b>كب كيك رد بنكهة الفراولة</b>
<b>كريم بروليه</b>	<b>وكريمة الجبن</b>
<b>ترافل</b>	<b>نيو باونتي</b> (موس جوز الهند و الشوكولا بالمكسرات)
<b>نافورة شوكولا</b>	<b>شوكولا بالكرز</b> (موس الشوكولا بحشوة الكرز )
<b>مهلبية</b>	
<b>كاسترد</b>	
<b>عثلية</b>	



## Sweets

### Red Velvet

(caramel, chocolate)

### Tiramisu

(Mskrbone cheese with biscuit fingers)

### Cheesecake

(kunafa, strawberries, Orio, blueberries, redberries)

### Blue Cheese

(berry cake stuffed with French cheese)

### Cake assorted

(date cake, carrot cake, fudge cake, frames, linzer tart, hot cheesecake)

### Palamig

(roses, chocolate, pistachios, oranges and coconuts)

### Kunafa Cup Cream with Pistachios

Blue Cupcake with Blueberry Flavour

### Red Cupcake with Strawberry

Flavour and Cheese Cream

### New Bounty

(mousse of coconuts and chocolate with nuts)

### Chocolate with Cherries

(mousse of chocolate with cherry filling)

### Vanilla Cup

(fresh vanilla flavour with biscuits)

### Macroon

(kunafa, lemons with mint, blueberries)

### Banash

(chocolate cake with banana filling and travel sauce)

### Moss Cup

(diverse flavours upon request)

### Sacher Cake

(mixture of chocolate cake with sauce)

### Pecan cake

(mixture of cake with peanut flavour)

### Faysaliya with Cream and Nuts

### Basboosa with Cream

### Um Ali

### Cream Brulee

### Truffle

### Chocolate Fountain

### Muhallabia

### Custard

### Othmallia



## المشروبات و العصيرات

ماء صحّة  
كوكتيل  
رمان  
برتقال  
مانجو  
فراولة  
جوافة  
ليمون بالنعناع  
عصير فوار التفاح  
مشروبات غازية  
(بييسي، سفن أب، ميرندا، دايت)

## الفاكهة

شرائح الفاكهة حسب الموسم  
فواكه هرمية متعددة  
مرايا الفواكه حسب الموسم  
سلطة فواكه



### Fresh Juices

Healthy Water

Cocktail

Pomegranate

Orange

Mango

Strawberry

Guava

Lemon with Mint

Apple Soda

Soda Beverages

(Pepsi, Seven Up, Miranda, Diet)



### Fruits

Seasonal Fruit Slices

Mixed Fruit Pyramid

Seasonal Fruit Maraya

Fruit Salad







مستشفى المواسي التخصصي  
Almoosa Specialist Hospital

















**Administration Tel. :** +966 13 583 0111

**Fax :** +966 13 583 0222

**Unified No. :** 920007555

#### **PARTIES**

**Mubarraz Branch :** +966 13 530 6644

**Hofuf Branch :** +966 13 581 0286

**Dammam Branch :** +966 13 827 0235.

الإدارة العامة : ٠١١ ٠٨٢ ١٢ ٩٦٦+

فاكس : ٠٢٢٢ ٠٨٢ ١٢ ٩٦٦+

الرقم الموحد : ٧٠٠٠-٩٢

#### **الحفلات**

فرع المبرز : ٠٦٤٤ ٠٢٠ ١٢ ٩٦٦+

فرع الهفوف : ٠٢٨٦ ٠٨١ ١٢ ٩٦٦+

الدمام : ٠٢٣٥ ٠٨٢٧ ١٢ ٩٦٦+