



لايلي

LAYLATI

فن الطبخ الإماراتي

the art of authentic Emirati cuisine

ليلتي - فن الطهو و المأكولات الإماراتية الأصيلة

يعكس مطبخ ليلتي فن الطهو والمأكولات الإماراتية الأصيلة والمحضرة بإتقان من قبل طهاتنا المحترفين في فندق حياة ريجنسي دبي. فهذا المطبخ المتخصص يحضر أطباقاً شهية من المأكولات المحلية العريقة لجميع المناسبات لمجموعات يتراوح عددها بين ١٠ أشخاص إلى أكثر من ١٥٠٠ شخص، سواء كانت حفلات زفاف في الفندق، أو تموين مناسبات خارجية، أو مناسبات للشركات، أو مناسبات أسرية وثقافية. نحن ملتزمون بتقديم مأكولات إماراتية أصيلة بدءاً بالتوابل المنتقاة بعناية والخضراوات الطازجة وصولاً إلى اللحوم والأطعمة البحرية الفاخرة.

Laylati - the art of authentic Emirati cuisine

Laylati reflects the truly authentic Emirati cuisine that is prepared to perfection by our chefs at Hyatt Regency Dubai. This purpose-built kitchen makes available delectable, authentic local cuisine for any kind of events for up to 1,500 people, whether a wedding function in the hotel, off-site catering, corporate functions or family and cultural occasions. From hand-picked spices and the freshest of vegetables to premium meat and seafood, we are committed to delivering true Emirati cuisine.



حفلات الزفاف

دعونا نهتم بكل شيء في أهم أيام حياتكم، يوم الزفاف. يلتزم أعضاء فريقنا ذوي الخبرة والتدريب بتقديم ما يفوق توقعاتكم ملتزمين بالتقاليد ومعتمدين على السمعة الحسنة التي نتمتع بها بعد خبرة ثلاثين عاماً في تقديم المأكولات للمجتمع المحلي. ويقوم طهاتنا بإعداد قوائم حسب طلبكم من أفضل المكونات الطازجة في المنطقة.

Wedding

Let us take care of all details on the most important day of your life – your wedding day. Following tradition and relying on the hard-earned reputation of 30 years' catering experience within the community, our trained professional team members are committed to exceeding even your greatest expectations. Our chefs will also create a tailor-made menu using only the freshest ingredients available in this region.



تلبية المناسبات الخارجية

تلبية ليلتي طلبات المأكولات لمجموعات تتراوح بين ١٠ أشخاص إلى ما يزيد عن ١٥٠٠ شخص. وتتوافر لدينا تجهيزات معدة خصيصاً للخدمة، بالإضافة إلى خدمة التوصيل إلى المنزل أو مكان الدعوة مع حجات مصممة خصيصاً لحفظ الطعام ساخناً وتجهيزات كاملة لتقديم الطعام. نحن لا نعتني بتحضير الطعام الأصيل فحسب بل نعتني أيضاً بأدق التفاصيل التي تحتاجها لنجاح مناسبتك سواء أكانت في المنزل أو في العمل أو على مروجنا الخضراء المعدة للمناسبات. وسنهتم بكل شيء بدءاً من الأزهار والمقاعد والتجهيزات السمعية-البصرية ووصولاً إلى فريق خدماتنا المحترف والتنسيق الدائم مع مديري المناسبات لدينا.

Outside Catering

Laylati prepares cuisine for ten to excess of 1,500 people. Specially commissioned service equipment is available, as is delivery to your door or other venue with specially designed hot holding cabinets and full service equipment. We will take care of the authentic food preparation, as well as of every single detail you need for a successful event, whether at your home, in the office or on our events lawn. We will take care of everything, from the flowers, the seating and the audiovisual equipment to our professional service staff and full-time coordination by our event managers.



عشاء في الصحراء

لدى فندق حياة ريجنسي دبي قسم مختص بالولائم وتقديم المأكولات بخبرة تصل إلى ٣٠ عاماً ومعروف بأنه أحد رواد الضيافة في الإمارات العربية المتحدة. ولا يوجد مكان أفضل لقضاء ليلة من الليالي الأصيلة في دبي من الذهاب إلى عشاء «رحلة الصحراء»، حيث نأخذ ضيوفنا في جولة عبر الصحراء حيث تقام الاحتفالات ضمن أجواء بدوية متألفة. ويمكن لفريق المناسبات لدى فندق حياة ريجنسي دبي أن يعيئ الأجواء بما يناسب أي مجموعة من الضيوف.

Dinner in the Desert

Hyatt Regency Dubai has a Banquet and Catering Department with 30 years' experience that is recognised as one of the hospitality leaders in the UAE. A truly authentic night in Dubai can best be experienced at the "Desert Safari" dinner, which takes guests on a journey through the desert where celebrations take place in a colourful Bedouin atmosphere. The events team can customise your event for any target group.



قوائم إفطار الصائم (الخيرية)

شارك بنشر جو من الروحانيات في رمضان هذا العام وتحلى بالتواضع والوعي الذاتي والإحسان مع قوائم إفطار الصائم المميزة والمتوافرة لدينا بثلاثة خيارات مختلفة، ويمكنكم توزيع هذه الوجبات على المساجد ودور الأيتام والخيام الخيرية.

الحد الأدنى للطلبات ٤٠ وجبة

Iftar al Sa'em – Charity Menus

Spread some spiritual atmosphere this Ramadan and practise humbleness, self-awareness and charity with our special Al Sa'em menus, available in three options. These can be distributed in mosques, orphanages and charity tents. Charity menus are available for a minimum of 40 meals

الأطباق الإماراتية المميزة

تعتمد المأكولات الإماراتية اعتماداً كبيراً على السمك واللحم والرز، فأطباقنا المحلية تمثل إلى حد كبير توليفة من هذه العناصر. وفيما يلي بعض الأطباق الإماراتية الأكثر شعبية:

- الأوزي طبق إماراتي تقليدي يحضر فيه لحم الضأن مع الأرز بالبهار ويقدم في المناسبات التي تضم حشداً كبيراً من الضيوف.
- الهريس أحد ألد الأطباق في المطبخ الإماراتي، ويتطلب تحضيره وقتاً طويلاً. ويحضر عادة من اللحم والقمح وهو طبق رئيس في عدد من المناسبات المميزة مثل رمضان والعيد وحفلات الزفاف، ولتحضير الهريس يطبخ القمح المجروش في وعاء مع حفنة من الملح ثم يضاف إليهما اللحم.
- الصالونة: تحضر بسلق اللحم مع البصل ثم إضافة تشكيلة من الخضار كالكوسا والباذنجان والبصل والفليفلة والبندورة والقليل من البامية.
- الخبيصة وهي حلوى تحضر بتسخين الطحين على الموقد، وعندما يبدأ الطحين بالتحول إلى اللون البني يضاف إليه ماء الورد والسكر والسمن وحب الهال

Emirati Signature Dishes

Emirati cuisine relies heavily on the use of fish, meat and rice, with local dishes largely featuring a combination of these items.

- Emirati **Ouzi** is a traditional dish where a lamb is prepared with spicy rice to serve large crowds.
- **Al Harees** is one of the most savoury dishes of the UAE kitchen; made mainly from meat and wheat, this is a prominent dish at special occasions, such as Ramadan, Eid and weddings.
- **Saloon** is prepared by boiling meat with onions and then adding a variety of vegetables, such as zucchini, eggplant, onions, pepper, tomato and some okra.
- **Al Khabeesah** is a dessert made from flour heated on a stovetop; as the flour starts to turn brown, rose water, sugar, ghee and cardamom are added.



Saloon

صالونة



Al Khabeesah

خبیصة



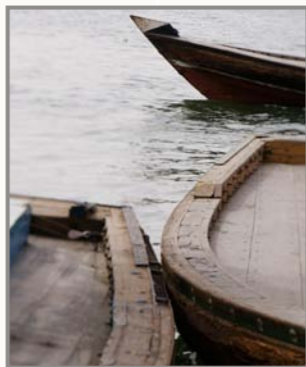
Al Harees

هريس



Ouzi

قوزي



فتح فندق حياة ريجنسي دبي أبوابه في ٨ مايو ١٩٨٠ لدعوة ضيوفه لتجربة أبهى صور الحياة الراقية في أجواء تتلأأ فيها ثريات الكريستال الساحرة وأفخر أصناف المطرقات المنسوجة يدوياً والتحف الفنية المستقدمة من شتى أنحاء المعمورة؛ وكان الفندق قد شهد عملية تجديد كاملة في شهر فبراير ٢٠٠٦. ويقع الفندق في منطقة ديرة العريقة في دبي على بعد خمس دقائق فقط مشياً من أكبر سوق للذهب في دولة الإمارات ومناطق التسوق الأخرى، وعلى مسافة ١٥ دقيقة فقط من مطار دبي الدولي، ويضم الفندق مطبخ ليلتي الذي يعد ثمرة ٣٠ سنة من الخبرة في العمل في هذا المجتمع والخبراء المحترفين والمدربين على أعلى المستويات. فقد اكتسب الفندق سمعة لا تبارى في مجال إعداد المأكولات الأصيلة وإدارة المناسبات الفاخرة. جرب اللقاء بفريق موظفينا واستمتع بروعة المأكولات الأصيلة. اتصل بنا على الرقم ٠٤ ٢٠٩١٢ ٣٤ أو تفضل بزيارة موقعنا الإلكتروني dubai.regency.hyatt.ae

Hyatt Regency Dubai opened its doors on 8 May 1980 to reveal the ultimate in sophisticated living, with crystal chandeliers, hand-woven tapestries and artworks sourced from around the world; a full refurbishment was completed in February 2006. The hotel is located in the traditional part of Dubai, known as Deira, within a five-minute walk of the UAE's largest gold souk and commercial shopping areas, and only 15 minutes from Dubai International Airport. Laylati is the result of 30 years' experience within the community and the expertise of trained professionals. The hotel has earned a well-deserved reputation for the preparation of authentic cuisine and exceptional event management. Meet our team and experience the art of authentic cuisine. Contact us at 04 209 1234 or visit dubai.regency.hyatt.com

Hyatt Regency Dubai

P.O. Box 5588, Dubai, United Arab Emirates

TELEPHONE +971 4 209 1234 FACSIMILE +971 4 209 1235

dubai.regency.hyatt.com



HYATT name, design and related marks are trademarks of Hyatt Hotels Corporation.

™2011 Hyatt Hotels Corporation. All rights reserved.