



## خيمة مستوحاة من أجواء «الحديقة الداخلية»

# كراون بلازا البحرين ي دشّن خيمته الرمضانية بتجربة طهي مباشر وجوائز أسبوعية قيمة

وفي محطة المطبخ الهندي، يتولى طاه مختص إعداد أطباق أمام الضيوف مثل الداهي بوري والبانّي بوري، فيما يقدم ركن الحلويات أصنافاً رمضانية تقليدية تشمل البقلاوة، والبسبوسة، والكنافة الطازجة، وأم علي، إلى جانب تشكيلة متنوعة من الكيك والبودينغ. كما تشمل الأطباق الرئيسية القوزي وأطباق الهامور، في تجربة تجمع بين البوفيه المفتوح ومحطات الطهي المباشر ضمن رؤية تركز على تحقيق توازن سدوس بين الأصالة البحرينية والخليجية والخيارات العالمية.

وكشف حنا عن تنظيم سحب أسبوعي على جوائز قيمة يقام كل يوم أحد، يتيح لجميع زوار الخيمة فرصة المشاركة للفوز بتذاكر طيران وأجهزة تفلانز وهدايا متنوعة مقدمة بدعم من رعاية الخيمة، من بينهم هوم سنتر وعدد من الشركاء. وأشار إلى أن الجائزة الكبرى في ختام الشهر الفضيل ستكون عبارة عن غرفة نوم متكاملة مقدمة من هوم سنتر، ما يمنح الضيوف فرصة الدخول في السحب الكبير طوال شهر رمضان. كما خصصت الخيمة كل يوم اثنين لإقامة «ليلة السيدات» بسعر 15 ديناراً بحرينياً للسيدات، في إطار تقديم عروض نوعية تستهدف مختلف فئات المجتمع، وتعرّز مكانة الخيمة كإحدى الوجهات الرمضانية البارزة في مملكة البحرين.



وأضاف أن البوفيه يضم ركناً للسوشي يقدم أكثر من 12 صنفاً مع تنوع مستمر، وثلاثة أنواع من الشوربات اليومية يتم تدويرها، مثل شوربة العدس، والحريرة المغربية، وشوربة «توم يم»، فضلاً عن تشكيلة واسعة من المقبلات الباردة، وركن للأجبان، وقسم للمخللات يضم أكثر من 20 صنفاً، إضافة إلى ركن السلطات والورقيات الطازجة.

وأوضح أن قائمة الطعام تتجدد يومياً طوال الشهر الفضيل، مع تركيز خاص على المطبخ البحريني انسجاماً مع الأجواء الرمضانية الخليجية. ومن أبرز الأطباق المقدمة الثريد، والهريس، والمضروبة، إلى جانب أطباق العيش المتنوعة التي تتبدل يومياً مثل مجبوس الهامور، ومجبوس الدجاج، والبرياني بالطريقة البحرينية، والموش بالروبيان المجفف.



○ شربل حنا.

الحيّة التي تضفي طابعاً تفاعلياً على تجربة الضيوف، من بينها محطة المشاوي على الفحم، ومحطة المشاوي على الصاج، ومحطة الشاورما، ومحطة الباستا، إضافة إلى محطات متخصصة تقدم المأكولات البحرية مثل الكراب، فضلاً عن محطة الكنافة بالفستق التي تعد من أبرز المحطات المميزة داخل الخيمة. كما تم تخصيص ركن المشاوي في موقع خارجي مع إمكانية الوصول إليه عبر مدخلين داخلي وخارجي.

تصوير: محمود بابا

أعلن فندق كراون بلازا البحرين إطلاق خيمته الرمضانية لهذا العام بحلة متجددة تجمع بين الهوية التراثية والتصميم العصري، بطاقة استيعابية تتراوح بين 170 و200 ضيف، لتقديم تجربة إفطار متكاملة تركز على التنوع والجودة ضمن أجواء رمضان مميزة.

وأكد شربل حنا، المدير العام للفندق، أن الخيمة هذا العام تأتي بمفهوم مختلف يركز على الطابع المستوحى من «الحديقة الداخلية»، بما يعزّز الإحساس بالراحة والخصوصية ويضفي أجواءً رمضانية دافئة تجمع بين الأناقة والرعاية. وأوضح أن التصميم راعي انسيابية الحركة، حيث تم تخصيص مساحة منفصلة للبوفيه داخل الخيمة بعيداً عن أماكن جلوس الضيوف، إلى جانب توزيع سدوس للمحطات بما يضمن تجربة سلسة ومريحة.

وأشار حنا إلى أن الخيمة تعد من أبرز الخيم الرمضانية هذا الموسم من حيث تنوع الأطباق وغنى الخيارات، إذ تشمل المأكولات البحرينية والخليجية والعربية إلى جانب أصناف أوروبية وعالمية، مؤكداً الحرص على تقديم تجربة ضيافة متكاملة تلبّي مختلف الأذواق، وسط إقبال ملحوظ يفوق الأعوام السابقة. وتضم الخيمة عدداً من محطات الطهي



## فورسيزونز خليج البحرين يقدم تجربة رمضان بخدمة «البريميوم»



دار الأوبرا المصرية، لإضفاء أجواء فنية مميزة على الأمسيات الرمضانية.

وقال جيسون روجرز، المدير العام للفندق: «يمثل الشهر الكريم فرصة للاجتماع والهدوء، لذا صممت الخيمة الرمضانية لتكون مساحة استثنائية تقدم الإفطار والغبة بروح مختلفة، تجمع بين الأجواء، سلاسة الخدمة، والتفاصيل التي تجعل الضيوف يرغبون في قضاء أمسية ممتعة مع أحبائهم».

ويقدم الفندق هذا العام إضافة جديدة عبر كعكة رمضان الخاصة «Moonlight Sensation» من ابتكار الشيف التنفيذي عماد بوكلي، مستوحاة من أجواء ما بعد الغروب لتعكس روح الشهر الكريم. تتكون الكعكة من النمر والتوفي والفستق، وتغطي طبقة شوكولاتة الحليب مع هلال من الشوكولاتة الداكنة بلمسة ذهبية مستلهمة من موجات الكثبان الرملية تحت ضوء القمر، ستكون متاحة ابتداءً من الأسبوع الثالث من شهر رمضان المبارك.

ويستقبل الفندق العائلات طوال الشهر الفضيل، مع بوفيه للأطفال وبرنامج أنشطة يومي يشمل التلوين، ألعاب البحث، الفنون والأشغال اليدوية، إلى جانب فعاليات «القرقاعون» التراثية التي تضم الأهازيج الشعبية، عروض الفرق التقليدية، توزيع الحلويات، ونقش الحناء، لتقديم تجربة رمضان متكاملة تجمع بين المذاق والأجواء والذكريات الجميلة.

أطلق فندق فورسيزونز خليج البحرين خيمته الرمضانية ضمن تجربة متكاملة تجمع بين الفخامة والضيافة العربية الأصيلة، مقدماً خدمة «البريميوم» للغبة التي تتيج للضيوف الاستمتاع بأمسية راقية عبر مائدة خاصة وخدمة شخصية تشمل تقديم المقبلات والأطباق الرئيسية والحلويات مباشرة إلى الطاولة، مع إمكانية اختيار أصناف إضافية من بوفيه الخيمة.

وتتميز الخيمة بتصاميم مستوحاة من العمارة الأرابيسكية والزخارف العربية والإسلامية، باللونين الأخضر الزمردى والذهبي، وتشمل خيارات جلوس متعددة بين القاعة الرئيسية والخيمة، إضافة إلى تراس خارجي يطل على خليج البحرين، مما يعكس تمازج الفخامة بالمشاهد الطبيعية الخلابة.

وتضم تجربة الطعام محطات للطهي المباشر، تقدم مجموعة متنوعة من المأكولات العربية الأصيلة مثل أطباق مطعم «بيلوس»، والغوزي البحريني، ومنسف اللحم، إلى جانب محطات المشاوي والكشري والطاجن. كما تشمل التجربة مأكولات عالمية مثل كباب الطاوة، الباستا والبيتزا الإيطالية، أطباق الشات والنامكين الهندية، والتاكوياكي اليابانية، فيما تتنوع الحلويات بين كعك التشيميني، آيس كريم التابيناكي، كنافه الجبن، الحلوى البحرينية، وقسم الكريب المحضّر حسب الطلب.

وترافق الغبة عروض موسيقية حية تقدمها فرقة