



Bring Your Team Together This Ramadan

Host your corporate Iftar in a private ballroom at Geneva Hotel and share a special evening with your team. Enjoy delicious Ramadan flavors, modern event facilities, and attentive service all in a warm, welcoming atmosphere designed to celebrate your people and create meaningful moments together.

اجمع فريقك في أمسية رمضانية مميزة

استضيف إفطار شركتك في قاعة خاصة بفندق جنيفا وشارك فريقك أمسية مليئة بالدفء والضيافة. استمتع بنكهات رمضانية شهية، وتجهيزات حديثة للفعاليات، وخدمة مميزة — في أجواء ترحب بالجميع وتحلق لحظات جميلة مع فريق عملك.

رمضان



Corporate & Groups Ramadan Iftar in the Grand Ballroom

Host your corporate Iftar in the elegant Grand Ballroom at Geneva Hotel and create a refined Ramadan experience for your team. Designed to accommodate 200–350 guests, the ballroom offers a spacious, modern setting ideal for private corporate gatherings, presentations, and celebratory evenings. Enjoy a private company buffet featuring authentic Ramadan flavors, supported by attentive service and a welcoming atmosphere that brings colleagues together in appreciation and connection. Our dedicated events team ensures every detail is seamlessly managed, delivering a memorable and professional experience from start to finish.

Equipment & Facilities

- 8M × 3M high-resolution LED screen
- Professional stage with a podium
- Premium sound system
- Wireless microphones
- Flexible ballroom layout for corporate events
- Capacity for 200–350 guests
- Private buffet
- On-site technical and event support
- Elegant ambience with modern lighting
- Dedicated banquet service team

إفطار رمضان للشركات والمجموعات في قاعة جراند

استضيفوا إفطار شركتكم في قاعة جراند بفندق جنيفا واستمتعوا بتجربة رمضانية راقية تجمع فريقكم في أجواء أنيقة واحترافية. تسع القاعة من 200 إلى 350 ضيوفاً، وتتوفر مساحة عصرية مثالية للفعاليات الخاصة والاجتماعات والعروض التقديمية وأمسيات الشركات. يكتمل الحدث مع بوفيه إفطار خاص للشركات يضم أشهر المأكولات الرمضانية، إلى جانب خدمة مميزة وفريق متخصص يعتني بكافة التفاصيل ليضمن لكم أمسية سلسة ومميزة تعكس التقدير لموظفيكم وشركائكم.

التجهيزات والمرافق

شاشة LED عالية الدقة بقياس 8 × 3 أمتار
منصة احترافية مع بوديوم
نظام صوت متطور
ميكروفونات لاسلكية
إمكانية ترتيب القاعة حسب متطلبات الفعالية
سعة من 200 إلى 350 ضيوفاً
بوفيه خاص للشركات
دعم تقني وإشراف على الحدث في الموقع
أجواء أنيقة مع إضاءة عصرية
فريق ضيافة متخصص



Corporate & Groups Ramadan Iftar in the Crystal Ballroom

Host your corporate Iftar at the Crystal Ballroom of Geneva Hotel and offer your team a truly refined Ramadan experience. With a capacity of 100 to 200 guests, the ballroom provides a spacious and contemporary setting, perfectly suited for private corporate gatherings and meaningful celebrations.

Enjoy a thoughtfully prepared private buffet inspired by authentic Ramadan flavors, complemented by attentive service and a welcoming atmosphere that encourages connection and appreciation among colleagues. From planning to execution, our dedicated events team takes care of every detail, ensuring a seamless and memorable experience that reflects the professionalism of your organization.

Equipment & Facilities

- 5M x 3M high-resolution LED screen
- Professional stage with a podium
- Premium sound system
- Wireless microphones
- Flexible ballroom layout for corporate events
- Capacity for 100–200 guests
- Private buffet
- On-site technical and event support
- Elegant ambience with modern lighting
- Dedicated banquet service team

إفطار رمضان للشركات والمجموعات في قاعة كريستال

استضيفوا إفطاركم الرمضاني للشركات في قاعة كريستال الأنيقة بفندق جنيفا، وامنحوا فريقكم تجربة رمضانية مميزة تجمع بين الأجواء الراقية والدافء. تسع القاعة من 100 إلى 200 ضيف، وتتوفر مساحة عصرية مثالية للقاءات الشركات الخاصة والاحتفالات الرمضانية الهادفة.

استمتعوا ببوفيه خاص مُعد بعناية يضم نكهات رمضانية أصيلة، مع خدمة راقية وأجواء ترحيبية تعزز روح التقدير والتواصل بين الزملاء. ويحرص فريق الفعاليات المتخصص لدينا على إدارة أدق التفاصيل بسلسة واحترافية، لضمان تجربة متكاملة ومميزة من البداية وحتى النهاية.

التجهيزات والمرافق

شاشة LED عالية الدقة بقياس 5 × 3 أمتار

منصة احترافية مع بوديوم

نظام صوت متتطور

ميكروفونات لاسلكية

إمكانية ترتيب القاعة حسب متطلبات الفعالية

سعة من 100 إلى 200 ضيفاً

بوفيه خاص للشركات

دعم تقني وإشراف على الحدث في الموقع

أجواء أنيقة مع إضاءة عصرية

فريق ضيافة متخصص



Corporate & Groups Menu

SOUP

Lentil Soup with Herbs & Croutons

Slow-cooked lentil soup infused with aromatic herbs, served with crispy golden croutons.

BAKER'S CORNER

Brown & White Pitta Bread

Freshly baked brown and white Arabic pitta bread.

COLD STARTERS & SALADS

Tabbouleh

Fresh parsley salad with bulgur, tomatoes, lemon juice, and extra virgin olive oil.

Fattoush

Traditional Levantine salad with crispy bread, seasonal vegetables, and sumac dressing.

Hummus

Creamy chickpea purée blended with tahini, lemon, and olive oil.

Beetroot Mutabbal

Roasted beetroot mixed with tahini, garlic, and lemon juice.

Baba Ghanouj & Eggplant Salad

Smoky roasted eggplant with tahini, lemon, and oriental spices.

Grilled Mediterranean Vegetable Salad

Grilled seasonal vegetables tossed with olive oil and herbs.

Farfalle with Feta & Mint Pesto

Pasta salad with feta cheese, fresh mint pesto, and olive oil.

Rocca Salad

Fresh arugula leaves with light lemon dressing.

Trio Beans & Potato with Lettuce

Three-bean and potato salad served on crisp lettuce.

Coleslaw Salad

Creamy cabbage salad with light dressing.

Mixed Pickles & Olives

Assorted traditional pickles and olives.

Salad Bar & Dressings

Selection of fresh vegetables served with olive oil, vinegar, and classic dressings.

HOT STARTERS

Spinach Fatayer & Meat Samosa

Freshly baked spinach pastries and crispy meat samosas.

Falafel – Fatteh Hummus – Shawarma

Golden falafel, chickpea fatteh, and traditional shawarma selection.

PASTA

Penne alla Puttanesca

Tomato-based pasta with black olives, parsley, chili, and capers.

Fettuccine Alfredo

Creamy mushroom sauce finished with parmesan cheese.

ORIENTAL SPECIALTIES

Roasted Lamb Shoulder

Tender lamb shoulder cooked to perfection

Spiced Rice with Yogurt & Cucumber Sauce

Aromatic rice served with refreshing yogurt sauce.

Roasted Chicken with Freekeh

Oven-roasted chicken served with nutty freekeh wheat.

MAIN COURSES

Kibbeh bi Laban

Traditional kibbeh cooked in warm yogurt sauce.

Rosemary-Scented Roasted Chicken Breast

Juicy chicken breast infused with rosemary herbs.

Daoud Basha in Onion Tomato Sauce

Meatballs simmered in rich onion and tomato sauce.

Grilled Fish with Lemon Sauce

Fresh fish fillet grilled and served with lemon butter sauce.

Saffron Rice

Fragrant rice infused with saffron.

Roasted Potatoes

Golden roasted potatoes with herbs.

Sautéed Vegetables

Seasonal vegetables lightly sautéed.

DESSERTS

Raspberry Cake

Soft cake layered with raspberry flavor.

Katayef

Traditional Ramadan pancakes filled with nuts or cream.

Kunafa

Classic Middle Eastern dessert with cheese and sugar syrup.

Aishe El Saraya

Layered bread dessert topped with cream and syrup.

Umm Ali

Warm traditional bread pudding with nuts and milk.

Awameh

Crispy fried dough balls soaked in syrup.

Fresh Fruits

Seasonal sliced fruits.

French Pastries

Selection of assorted French pastries.

Finger Zainab

Traditional syrup-soaked semolina fingers.

RAMADAN DRINKS

Tamar Hindi

Chilled tamarind juice.

Shanenah

Traditional yogurt drink.

Fresh Lemon Juice

Freshly squeezed lemon drink.

Corporate & Groups Menu

الحلويات

كيك التوت
كيك ناعم بنكهة التوت
قطايف
قطايف رمضانية محسوسة
كناfe
كناfe شرقية تقليدية بالجبنية والقطر
عيشة السرايا
حلوي تقليدية من الخبز والكريمة والقطر
أم علي
بودينغ الخبز الساخن مع المكسرات واللحم
عوامة
كرات عجين مقلية ومغموسة بالقطر
فواكه طازجة
تشكيلة من الفواكه الموسمية
حلويات فرنسيّة
تشكيلة من الحلويات الفرنسية
أصابع زينب
حلوي تقليدية من السميد مغموسة بالقطر

مشروبات رمضان

تمر هندي
مشروب تمر هندي بارد
شنينة
لبن تقليدي منعش
ليمون طازج
عصير ليمون طازج

المقبلات الساخنة

فطاير سباناخ وسبوبلوسك باللحم
فطاير طازجة محسوسة بالسباناخ وسبوبلوسك مقرمشة باللحم
فلافل، فتة حمص، وشاورما
فلافل ذهبية، فتة حمص تقليدية، وشاورما متبيلة على الطريقة الشرقية

المعكرونة

بيني لا بوتانيسكا
مكرونة بصلصة الطماطم مع الزيتون الأسود والفلفل الحار والبقدونس

فيتوتشيني ألفريدو بالفطر
صلصة كريمية بالفطر الطازج مع جبنة البارميزان

الأطباق الشرقية

كتف خروف مشوي
لحم خروف طري مطهو بعانية
أرز بالبهارات مع صلصة اللبن والخيار
أرز معطر بالبهارات الشرقية يقدم مع لبن و الخيار منعش

دجاج مشوي مع الفريكة
دجاج مشوي يقدم مع الفريكة الغنية بالنكهة

الأطباق الرئيسية

كبة باللبن
كبة تقليدية مطهوة بصلصة اللبن الساخنة

صدر دجاج مشوي بإكليل الجبل
صدر دجاج طري بنكهة إكليل الجبل العطرية

دواود باشا بصلصة البصل والطماطم
كرات لحم مطهوة بصلصة غنية من الطماطم والبصل

سمك مشوي بصلصة الليمون
فيلييه سمك مشوي يقدم مع صلصة الليمون

أرز بالزعفران
أرز أبيض معطر بالزعفران

بطاطا مشوية
بطاطا محمّرة بالفرن مع الأعشاب

خضار سوتيه
خضار موسمية مطهوة بحفة

الشوربة

شوربة العدس بالأعشاب والخبز المحمص
شوربة عدس مطهوة على نار هادئة مع الأعشاب العطرية،
القُدُّم مع مكعبات خبز مقرومشة

ركن المخبوزات

خبز عربي أبيض وأسمر
خبز طازج مخبوز يومياً

المقبلات الباردة والسلطات

التبولة
سلطة بقدونس طازجة مع البرغل والطماطم وعصير الليمون وزيت الزيتون

الفتوش
سلطة شرقية تقليدية بخبز محمص وخضار موسمية وتبيلة السمّاق

الحمص
حمص ناعم محضر بالطحينة والليمون وزيت الزيتون

متبل الشمندر
شمندر مشوي ممزوج بالطحينة والثوم وعصير الليمون

بابا غنوج وسلطنة البازنجان
بازنجان مشوي بنكهة مدخنة مع الطحينة والليمون

سلطة الخضار المتوسطية المشوية
خضار موسمية مشوية مع زيت الزيتون والأعشاب

سلطة الفراشات بالفيتا وبيستو النعناع
مكرونة مع جبنة فيتا وبيستو النعناع الطازج

سلطة الجرجير
أوراق جرجير طازجة مع تبيلة خفيفة بالليمون

سلطة ثلاثي الفاصولياء والبطاطا مع الخس
مزيج من الفاصولياء والبطاطا يقدم على أوراق الخس

سلطة الكولسلو
ملفوف طازج مع صوص كريمي خفيف

مخللات وزيتون مشكل
تشكيلة من المخللات والزيتون الشرقي

بار السلطات والتتبيلات
تشكيلة من الخضار الطازجة مع زيت الزيتون، الخل،
والتبيلات الكلاسيكية