
Festivities
Ajax
HOTEL

Festive Program

2026 - 2027

Christmas Day

25 DECEMBER 2026

Christmas Day Festive Buffet Lunch

At Priamos Ballroom with Live Music

A sprinkle of Christmas magic!

A surprise mascot visit with little gifts for our young guests.

Time: 13:00

€62 / adult | €35 / child

(excluding drinks)

Children under 2 with our compliments

New Year's Eve

31 DECEMBER 2026

Management Welcome Reception

At Ulysses Bar

A pre-dinner toast to the New Year,

accompanied by elegant violin tunes

Time: 19:30-21:00

New Year's Eve Gala Dinner

At Priamos Ballroom

Welcome the New Year with an elegant festive dinner,

our resident DJ and a dazzling Mr Gloss Show.

Time: 21:00

€89 / adult | €50 / child

(excluding drinks)

Children under 2 with our compliments

Christmas Day Buffet Lunch

ASSORTED SALADS

Singapore Noodles with Fresh Coriander,
Cucumber and Shrimps
Tomato Caprese with Basil Oil
Green Salad with Pomegranate and Quinoa
Mexican Beef Salad
with Crispy Tortilla and Baby Corn
Mixture Baby Rocket and Beetroot Leaves, Dry Goji Berries
and Goat Cheese
Greek Salad with Kalamata Olives, Fetta Cheese
and Red Onions
Seasonal Vegetable Antipasti with Pine Nuts
Mouthwatering Iceberg Lettuce with a Variety of Winter Fruit
and Pastelli Brittle

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΣΑΛΑΤΕΣ

Ασιατικά Νούντλς με Φρέσκο Κόλιανδρο,
Αγγουράκι και Γαρίδες
Σαλάτα Καπρέσε με Ντομάτα, Μοτσαρέλα και Λάδι Βασιλικού
Σαλάτα με Πράσινα Λαχανικά, Ρόδι και Κινόα
Μεξικάνικη Σαλάτα με Μοσχαράκι, Τραγανή Τορτίγια
και Καλαμπόκι
Ανάμεικτη Σαλάτα με Φύλλα Ρόκας και Παντζαριού,
Μούρα Κότζι και Μοτσαρέλα
Ελληνική Σαλάτα με Φέτα, Ελιές Καλαμάτας
και Κόκκινα Κρεμμύδια
Αντιπάστι με Λαχανικά Εποχής και Πινόλια
Σαλάτα με Μαρούλι Iceberg ανάμεικτη
με Παστελάκι και Χειμερινά φρούτα

DIPS

Chunky Avocado Guacamole Dip
Herbed Taramosalata
Muhammara
Tzatziki
Tahini

ΝΤΙΠΣ

Ντιπ με Αβοκάντο Γουακαμόλε
Ταραμοσαλάτα Αρωματισμένη με Βότανα
Μουχαμάρα
Τζατζίκι
Ταχίνι

CENTRE DISPLAYS

Selection of Fine Charcuterie and Smoked Fish Variety
Whole Poached Norwegian Pink Salmon

ΚΑΘΡΕΦΤΕΣ

Ποικιλία από Αλλαντικά και Καπνιστά Ψάρια
Ολόκληρος Σολομός Νορβηγίας Ποσέ

HOT BUFFET

Grilled Pork Medallions
with Lemon Vodka Butter Sauce
Sweet & Sour Sesame Chicken
Rosemary Scented Baked Seabass Fillet
with extra virgin Olive Oil
Grilled Beef Fillet Mignon with Madagascar Sauce
Cheese Ravioli with Wild Mushroom filling
and Cappuccino Cream
Oven Roasted Herbed Potatoes
Glazed Carrots Vichy, Steamed Brussels Sprouts
and Asparagus
Aromatic Rice with Parmesan

ΖΕΣΤΑ

Φιλετάκια Χοιρινά Σχάρας, με Σάλτσα
από Λεμόνι, Βότκα και Βούτυρο
Γλυκόξινο Κοτόπουλο με Σησάμι
Λαβράκι στον Φούρνο
Αρωματισμένο με Δεντρολίβανο και Ελαιόλαδο
Βοδινά Φιλετάκια με σάλτσα Μαδαγασκάρης
Ραβιόλια με Γέμιση Άγριου Μανιταριού
και Κρέμα Καπουτσίνο
Πατάτες Αρωματισμένες στον Φούρνο
Καρότα Γλασέ, Λαχανάκια Βρυξελλών
και Σπαράγγια
Ρύζι Αρωματισμένο με Βότανα και Παρμεζάνα

CARVERY

Perfectly Roasted Turkey with Gravy
Traditional Christmas Stuffing
Glazed Gammon with Mango Sauce and Cinnamon

ΡΟΣΤΑ

Γαλοπούλα Ψητή με Παραδοσιακή Σάλτσα Γκρέιβυ
Παραδοσιακή Χριστουγεννιάτικη Γέμιση
Γκάμον Γλασέ, με Σάλτσα από Μάνγκο και Κανέλα

ASSORTED DESSERTS

Chocolate Christmas Log
with Curaçao Liqueur
Wild Cherry Panna Cotta
Traditional Christmas Pudding with Brandy Sauce Anglaise
and Vanilla Ice Cream
Fruit of the Forest Charlotte
Fizzy Fruit Salad
Cyprus Almond Pastries
Seasonal Fruits

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Χριστουγεννιάτικος Σοκολατένιος Κορμός
με Λικέρ Πορτοκάλι Κουρασάο
Πανακότα με Επικάλυψη από Άγριο Κεράσι
Χριστουγεννιάτικη Πουτίγκα με Ζεστή Αγγλέζικη Σάλτσα
με Μπράντυ και Παγωτό Βανίλια
Σαρλότα με Φρούτα του Δάσους
Αφρώδης Χριστουγεννιάτικη Φρουτοσαλάτα
Κυπριακά Δάκτυλα
Φρούτα Εποχής

TIME: 13:00 HRS

New Year's Eve Gala Dinner

WELCOME DRINK: POMEGRANATE POINSETTIA

ASSORTED SALADS & HORS D'OEUVRES

Mixed Greens with Plum Tomatoes and Watercress
Apple and Quince Salad with Walnuts
Green Half Shell Mussels with Celery
and White Wine Vinaigrette
Chinese Chicken Noodles with Black Sesame
Brocoli Florettes with Alfalfa Sprouts
Microgreen Salad with Blue Cheese and Lychee
Tomato Carpaccio with Feta and Oregano
Mixed Baby Spinach with Arugula, Speck
and Goat Cheese
Green Salad with Iceberg and Beetroot Leaves
with Manouri Cheese

DIPS

Chunky Avocado Guacamole Dip
Herbed Taramosalata
Muhammara
Tzatziki
Tahini

CENTRE DISPLAYS

Smoked Salmon and Mackerel Display Platter
Assorted Fine Charcuterie and Cheese Selection Display
Wild Poached Whole Salmon with Thousand Island Dressing
Tiger Prawns on a Bed of Mango and Walnut Sauce

HOT BUFFET

Roast Duck with Jack Daniels Pepper Sauce
Thai Chicken Curry with Coconut
Oven Baked Salmon with Star Anise Cream
Braised Beef Medallions with a Mushroom Sauce
Stuffed Pork Loin with Halloumi and Dry Apricot
in a Port Wine Sauce
Spinach & Ricotta Ravioli
with Sundried Tomatoes and Cream Cheese
Rigatoni with Tomato and Bacon
Aromatic Basmati Creole Rice
Variety of Seasonal Vegetable Ragout
Emmental Gratinated Potatoes

CARVING TABLE

Slow Roasted Leg of Lamb, Mint Jelly
and Thyme Scented Gravy
Pan Seared Chateaubriand
with Burgundy Choron Sauce

ASSORTED DESSERTS

Mascarpone Chestnut Log
Blackberry Baked Cheese Cake
Apricot Limoncello Panna Cotta
Croquembouche
Choco Sacher Torte
Seasonal Fruits
Festive Cheese Platter

ΠΟΤΟ ΥΠΟΔΟΧΗΣ: ΠΟΪΝΣΕΤΙΑ ΡΟΔΙΟΥ

ΣΑΛΑΤΕΣ & ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Πράσινη Σαλάτα με Ντομάτες και Νεροκάρδαμο
Ανάμεικτη Σαλάτα με Μήλα, Κυδώνι και Καρύδια
Μύδια Νέας Ζηλανδίας με Βινεγκρέτ Σέλινου
και Άσπρο Κρασί
Κινέζικη Σαλάτα με Νούντλς, Κοτόπουλο και Μαύρο Σουσάμι
Σαλάτα με Μπρόκολο και Φύτρα Αλφάλφα
Πράσινη Σαλάτα με Μπλε Τυρί και Λίτσι
Καρπάτσιο Ντομάτας με Φέτα και Ρίγανη
Ανάμικτη Σαλάτα με Σπανάκι Ρόκα, Καπνιστό Χοιρινό
και Κατσικίσιο Τυρί
Μαρούλι Iceberg και Φύλα Παντζαριού
με Τυρί Μανούρι

ΝΤΙΠΣ

Ντιπ με Αβοκάντο Γουακαμόλε
Ταραμοσαλάτα Αρωματισμένη με Βότανα
Μουχαμάρα
Τζατζίκι
Ταχίνι

ΚΑΘΡΕΦΤΕΣ

Καπνιστός Σολομός και Καπνιστό Σκουμπρί
Ποικιλία από Αλλαντικά και Τυριά
Άγριος Σολομός Ποσέ με Ντρέσινγκ Χίλιων Νησιών
Γαρίδες με Σως από Μάνγκο και Καρύδια

ΖΕΣΤΑ

Ψητή Πάπια με Πιπεράτη Σάλτσα Jack Daniels
Κάρυ Ταϊλάνδης με Κοτόπουλο και Ινδοκάρυδο
Ψητός Σολομός με Κρέμα από Αστεροειδή Γλυκάνισο
Βοδινά Φιλετάκια με Σως Μανιταριών
Χοιρινό Γεμιστό με Χαλούμι και Βερίκοκο
με Σως από Κρασί Πόρτο
Ραβιόλι με Γέμιση από Σπανάκι και Τυρί Ρικότα με κρεμώδη
σάλτσα από Αποξηραμένες Ντομάτες
Ριγατόνι με Ντομάτα και Μπέικον
Αρωματικό Ρύζι Μπάσματι
Ραγού από Λαχανικά Εποχής
Πατάτες Γκρατινέ με Τυρί Emmental

ΡΟΣΤΑ

Αρνάκι Μπούτι με Τζέλυ από Δυόσμο
και Άρωμα Θυμαριού
Φιλέτο Σατωμπριάν, με Σως Βουργουνδίας και
Σάλτσα Βουτύρου Σορόν με Ντομάτα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Κορμός με Κάστανα και Τυρί Μασκαρπόνε
Τζίσκεικ με Μαύρα Μούρα
Πανακότα με Λιμοντσέλο και Βερίκοκο
Εορταστικό Προφιτερόλ
Αυστριακή Τούρτα Σοκολάτας
Φρούτα Εποχής
Ποικιλία Τυριών

TIME: 21:00 HRS


Ajax
HOTEL