

Ajax

HOTEL



MERRY
Christmas

Festive Menus

Christmas Eve Dinner Buffet 2019

Assorted Salads/ Μπουφές με Σαλάτες

**Rocket Salad with Sun Dried Tomatoes,
Pine Nuts & Artichoke Hearts**

*Σαλάτα με Ρόκα, Λιαστές Ντομάτες,
Καβουρδισμένα Πινόλια και Καρδούλες Αγκινάρας*

Mozzarella and Tomato Caprese

Σαλάτα με Τυρί Μοτσαρέλλα, Ντομάτα & Σως Πέστο

Chicken Caesar Salad

Σαλάτα του Καίσαρα με Κοτόπουλο

**Mixed Salad with Halloumi garnished with Shoushouko,
Figs, Pomegranate & Loukoumi**

*Σαλάτα με Χαλούμι γαρνιρισμένη με Σουσουόκο,
Σύκα, Ρόδι και Λουκούμι*

Marinated Garlic Mushrooms

Μαριναρισμένα Μανιτάρια με σκόρδο

Cyprus Village Salad

Κυπριακή Χωριάτικη Σαλάτα

Mixed Marinated Seafood Salad

Ανάμεικτη Σαλάτα με Μαριναρισμένα Θαλασσινά

Waldorf Salad

Σαλάτα Γουόλντορφ

Eggplant Salad with Crudities

Μελιτζανοσαλάτα

Noodle Salad

Σαλάτα με Νούντλς



Mirror Presentation/Καθρέφτης Ορεκτικών

Whole Poached Salmon

Σολωμός Ποσέ

Smoked Salmon Rolled with Cream Cheese

Ρολάκια Καπνιστού Σολωμού με Τυρί κρέμα

Variety of Terrine and Pate

Ποικιλία Τερίνων και Πατέ

Hot Buffet/Ζεστά Εδέσματα

Breaded Chicken Breast with Sesame & Honey

Φιλέτο Κοτόπουλο πανέ με Σησάμι και Μέλι

Roasted Beef Medallions on Asparagus and Mushrooms Ragout

Βοδινά Φιλετάκια με Σπαράγγια και Μανιτάρια

Roasted Pork Tenderloin with Pistachio Crust

Served with Port Wine Sauce

Χοιρινά Φιλετάκια με Κρούστα απο Φυστίκια Αιγίνης

Σερβίρεται με Σως απο Κρασί Port

Black Truffle Mushroom Ravioli

Ραβιόλια γεμιστά με Μανιτάρια και Μαύρη Τρούφα

Σερβιρισμένα με Κρεμώδη Σάλτσα

Sautéed Potatoes with Aromatic Herbs

Πατάτες Σοταρισμένες με Αρωματικά Βότανα

Christmas Stuffing

Γέμιση Γαλοπούλας

Poached Fresh Salmon Fillets with Champagne Sauce

Σολωμός Ποσέ με Σως Σαμπάνιας

Steamed Vegetables (Asparagus, Cherry Tomatoes, Corn & Broccoli)

Λαχανικά Ατμού(Σπαράγγια, Ντοματίνια, Καλαμπόκι και Μπρόκολο)

Stir fried Noodles with Prawns and Vegetables

Νούτλς με Γαρίδες και Λαχανικά



Carver's Corner/Ψητά Ρόστα

Roasted Turkey with Cranberry Sauce

Ψητή Γαλοπούλα με σως από Κράνμπερις

Roast Leg of Lamb with Herbs Crust

accompanied with Gravy Sauce and Mint Sauce

Αρνήσιο Μπούτι στον φούρνο συνοδευμένο

με Σάλτσα Gravy & Σάλτσα Δυόσμου

Desserts/ Επιδόρπια

Traditional Christmas Pudding served with Warm Custard Cream

Παραδοσιακή Χριστουγεννιάτικη Πουτίγκα σερβιρισμένη με Ζεστή Κρέμα Κάσταρντ

Panna cotta with Blackberries Sauce

Κρέμα Πανακότα με Βατόμουρα

Christmas Log

Χριστουγεννιάτικος Κορμός

Traditional Christmas Cake

Παραδοσιακό Χριστουγεννιάτικο Κέικ

Chocolate Mango and Pineapple Mouse

Μους Σοκολάτας με Μάνγκο και Ανανά

Blueberry and Raspberry Cheesecake

Τζισκέικ με Μύρτιλα και Βατόμουρα

Forest Fruit Pavlova

Πάβλοβα με φρούτα του δάσους

Platter of Cheese Served with Crackers

Ποικιλία από Τυριά και Κράκερ

Fresh Fruit Display

Ποικιλία από Φρέσκα Φρούτα

Price: €35.00 per person with all taxes included.

Drinks are not included in the above price. Children under 12 at Half Price

Τιμή: €35.00 το άτομο συμπεριλαμβανομένων όλων των φόρων.

Στην τιμή δεν περιλαμβάνονται τα ποτά. Τα παιδιά κάτω των 12 χρεώνονται στη μισή Τιμή



Christmas Day Buffet 2019

Assorted Salads/Μπουφέ με Σαλάτες

Greek Salad

Ελληνική Σαλάτα

Marinated Mushrooms with Garlic

Μαριναρισμένα Μανιτάρια με Σκόρδο

Baby Spinach & Lettuce Salad with Dry Figs, Sun-Dried Tomatoes, Sunflower Seeds & Brie

*Σαλάτα με Φρέσκο Σπανάκι, Μαρούλι, Σύκα Παστά, Ηλιόσπορο,
Ντομάτες Λιαστές & Τυρί Μπρι*

Sesame Chicken Salad

Σαλάτα με Κοτόπουλο και Σησάμι

Grilled Vegetable & Chevre Salad

Σαλάτα με Λαχανικά Σχάρας και Κατσικίσιο Τυρί Σιεβρ

Avocado and Shrimps Salad

Σαλάτα με Αβοκάντο και Γαρίδες Κοκτέιλ

'Pitsilia' Salad with Rocket Leaves & Pomegranate Seeds

Κυπριακή Σαλάτα με Ρόκα & Ρόδι

Pasta Salad with corn

Σαλάτα με Μακαρόνια και Σιταροπούλα

Dips and Pickled Vegetables

Τουρσί Λαχανικών και διάφορα συνοδευτικά

Mirror Presentation/Καθρέφτης Ορεκτικών

Whole Poached Salmon, Smoked Salmon & Mackerel

Ολόκληρος Σολωμός Ποσέ, Καπνιστός Σολωμός και Σκουμπρι



Hot Buffet/ Ζεστά Εδέσματα

Roasted Pork Loin Stuffed with Apricots served with Comandaria Sauce

Χοιρινό Φιλέτο γεμιστό με Χρυσόμηλα και σως κουμανταρίας

Roast Rack of Lamb stuffed with Herb Crust and Mint Sauce

Αρνί Καρέ με Κρούστα Βοτάνων και Σως Μέντας

Cheese and Spinach Ravioli with Fresh Cream Sauce

Ραβιόλια με γέμιση από σπανάκι και Σως Φρέσκιας Κρέμας

Duo Fish Fillets served with Roasted Sesame seeds and Teriyaki Sauce

Φιλετάκια Ψαριού σερβιρισμένα με Καβουρδισμένο Σησάμι και Σως Τεργιάκι

Beef Fillet Steaks with Béarnaise Sauce and Caramelized Onions

Φιλετάκια Βοδινά με σως Βέαρναϊσ και Καραμελωμένα Κρεμμύδια

Sauté Potatoes with Herbs

Πατάτες Σοτέ με Βότανα

Traditional Christmas Rice Stuffing

Παραδοσιακή Γέμιση Γαλοπούλας

Steamed Vegetables (Cauliflower Florets, Broccoli, Green Beans & Brussels Sprouts)

Λαχανικά Ατμού (Κουνουπίδι, Μπρόκολο, Φασολάκια & Λαχανάκια Βρυξελλών)

Carver's Corner/Ψητά Ρόστα

Traditional Roasted Turkey with Cranberry Sauce

Παραδοσιακή Γαλοπούλα στον φούρνο με Κράνμπερι Σως

Honey Glazed Gammon with Orange Sauce

Χοιρινό Γκάμον με Σάλτσα Πορτοκαλιού



Desserts/ Επιδόρπια

Apple Strudel with Custard Cream

Στρούντελ Μήλου με Κρέμα Κάσταρντ

Forest Fruit Pavlova

Πάβλοβα με Φρούτα του δάσους

Variety of Tartlets

Ποικιλία Ταρτών

Dark Chocolate Cake with Crème Brûlée

Κέικ Σοκολάτας με Κρεμ Μπρουλέ

Panna cotta

Πανακότα

Traditional Syrup Sweets

Ποικιλία από Σιροπιαστά Γλυκά

Traditional Christmas Sweets

Παραδοσιακά Χριστουγεννιάτικα Γλυκά

Fresh Fruit Display

Φρέσκα Φρούτα Εποχής

Cheese Display & Crackers

Ποικιλία Τυριών και Κράκερ

Price: €32.00 per person with all taxes included.

Drinks are not included in the above price.

Children under 12 at Half Price

Τιμή: €32.00 το άτομο συμπεριλαμβανομένων όλων των φόρων.

Στην τιμή δεν περιλαμβάνονται τα ποτά.

Τα παιδιά κάτω των 12 χρεώνονται στη μισή Τιμή



Boxing Day Lunch Buffet 2019

Assorted Salads/Μπουφέ με Σαλάτες

Greek salad with Feta Cheese

Ελληνική Σαλάτα με Τυρί Φέτα

**Spinach Salad with Buffalo Mozzarella,
Sundried Tomatoes, Avocado and Croutons**

*Σαλάτα με Σπανάκι, Τυρί Μοτσαρέλλα,
Λιαστές Ντομάτες, Αβοκάντο και Κρουτόνια*

Chicken Caesar salad

Σαλάτα του Καίσαρα με Κοτόπουλο

Seafood Salad with Shrimps, Baby Squid, Octopus and Muscles

Σαλάτα Θαλασσινών με Γαρίδες, Καλαμαράκι, Χταπόδι & Μύδια

Rocket and Parmesan Cheese Salad

Σαλάτα με Ρόκα και Τυρί Παρμεζάνα

Garden Salad

Σαλάτα 'Garden' με Ποικιλία Λαχανικών

Apettizers / Ορεκτικά

Eggplant, Tzatziki, Tachini

Μελιτζανοσαλάτα, Τζατζίκι, Ταχίνι

Mirror Presentation/Καθρέφτης Ορεκτικών

Whole Poached Salmon

Ολόκληρος Σολωμός 'Ποσέ'

Italian Antipasti Platter

Ιταλικά Ορεκτικά



Hot Buffet / Ζεστά Εδέσματα

Beef Steaks with Diane Sauce

Μοσχαρίσια Φιλετάκια με Σως Νταϊάν

Roasted Lamb Loin served with Mint Sauce

Ψητό Αρνίσιο Φιλέτο με Σως Μέντας

Grilled Chicken marinated with Honey and Mustard

Κοτόπουλο στην σχάρα μαριναρισμένο με Μέλι και Μουστάρδα

Fish Ragout with Leeks and Shrimps

Φιλέτα Ψαριού με Πράσα και Γαρίδες

Mushroom Tortellini with White Wine Cream Sauce

Τορτελλίνια γε γέμιση απο Μανιτάρια σε Κρεμώδες Σάλτσα Λευκού Κρασιού

Christmas Turkey Stuffing

Χριστουγεννιάτικη γέμιση Γαλοπούλας

Fresh steamed Vegetables

Φρέσκα Λαχανικά Ατμού

Rissole Potatoes

Πατάτες στον φούρνο

Carver's Corner/Ψητά Ρόστα

Gammon with Pineapple Sauce

Γκάμον με Σάλτσα Ανανά

Roasted Turkey with Red Wine Sauce

Ψητή Γαλοπούλα με Σως Κρασιού



Desserts/ Επιδόρπια

Chocolate Cake

Σοκολατίνα

Fruit Charlotte

Σαρλότ με Φρούτα

Caramel Cream

Κρέμα Καραμέλας

Cypriot Almond Pastries

Κυπριακά Δάκτυλα

**Christmas Pudding served
with Warm Custard Cream**

Χριστουγεννιάτικη Πουτίγκα
με ζεστή κρέμα Custard

Fresh Fruit Display

Φρέσκα Φρούτα Εποχής

Price: €26.00 per person with all taxes included.

Children under 12 at Half Price

Drinks are not included in the above price.

Τιμή: €26.00 το άτομο συμπεριλαμβανομένων όλων των φόρων

Τα παιδιά κάτω των 12 χρεώνονται στη Μισή Τιμή

Στην τιμή δεν περιλαμβάνονται τα ποτά



New Year's Eve Gala Dinner Buffet 2019

Hors d'oeuvres and Salad Array/ Ορεκτικά και Σαλάτες

**Marbled Foie Gras Terrine and Sous Vide chicken Galantine
with Pear and Star Anise Chutney**

*Τερρίνες από Πουλερικά και Συκωτάκι Χήνας
με Αχλάδι και Αστεροειδή Γλυκάνισο*

Bagatelle Quinoa Salad with Wild Mushrooms and Winter Truffle Oil

Σαλάτα με Κινόα και Άγρια Μανιτάρια σε Λάδι Λευκής Τρούφας

Waldorf salad

Σαλάτα Γουόλντορφ

Baby Spinach with Anari Cheese Dry Apricots & Walnuts

Σαλάτα με Σπανάκι, Αναρή, Παστά Χρυσόμηλα και Καρύδια

**Pasta salad with Roasted Tuna, Chives,
fresh Mint and Chunky Tomato Sauce**

*Σαλάτα με Ζυμαρικά, Τόνο, Κρεμμυδάκια,
Δύσμο και σάλτσα Ντομάτας*

**Chicory Salad with Caramelized Orange slices,
Roquefort Cheese and Cherry Tomatoes**

*Σαλάτας Σικορέ με Καραμελωμένο Πορτοκάλι,
Τυρί Ροκφόρ και Ντοματίνια*

**Roasted Cauliflower, Broccoli, Cucumber
and white Almond salad with Fresh Herbs**

*Σαλάτα με κουνουπίδι, μπρόκολο, αγγουράκι
και λευκά αμύγδαλα με φρέσκα βότανα*

Lebanese Tabbouleh Salad

Λιβανέζικη Σαλάτα ταμπούλλι



Caprese salad with with Tomato and Buffalo Mozzarella

Σαλάτ ' Caprese' με Ντομάτα και Μοτσαρέλα

Green Salad with Goat Cheese Croquettes and Roasted Beetroot

Σαλάτα με Κροκέτες Κατσικίσιου Τυριού και Παντζάρι

Tart Tatin with skinless Tomato and Caramelized Red Onion

Κρύα τάρτα με Ντομάτα και Καραμελωμένα Κόκκινα Κρεμμύδια

Center Displays/Πιατέλες

**Prosciutto di Parma and Beef Bresaola Antipasti
with Pecorino and Parmesan flakes on Baby Rucola**

Προσούτο Πάρμας και Σαλάμι Βοδινό με

Τυρί Παρμεζάνα, Πεκορίνο και Ρόκα

Seafood pyramid of Shrimps and Mussels with a 'Thousand Islands' dressing

Πυραμίδα Θαλασσινών με Γαρίδες και Μύδια σεβριρισμένα σε Σάλτσα Χίλιων Νήσων

Whole Poached Salmon skinned displayed

with Smoked Salmon and Gravlax

Ολόκληρος Σολομός Ποσέ γαριρισμένο με Καπνιστό και Μαριναρισμένο Σολομό

Shots of Gazpacho with Char Grilled Tiger Prawns

Κρύα Ισπανική Ντοματόσουπα με Γαρίδες σχάρας

Dips /Αλοιφές

Creamy Garlic and herb, Spicy lovers, Greek,

Chunky Baba Ghanoush, Guacamole

Κρεμώδης με κόρδο και βότανα, Πικάντικο, Ελληνικό

Μελιτζανοσαλάτα, Αβοκάντο



Hot Buffet items/ Ζεστός Μπουφές

Grilled Beef fillet on Wild Mushroom ragout served with Truffle Jus.

Βοδινά Φιλετάκια με στρώση από Άγρια Μανιτάρια & Σάλτσα Τρούφας

Baby Lamb Ribs with Rosemary

and Mint sauce on Vegetable Ratatouille

*Παϊδάκια Αρνίσια με Δεντρολίβανο και Δυόσμο
σερβιρισμένα σε στρώση Λαχανικών*

Roast Duck fillet with Caramelized Chestnuts and Fruit of the Forest Sauce

Πάπια με Καραμελωμένα Κάστανα και σάλτσα απο Φρούτα του Δάσους

Roast Pork Tenderloin rolled in Mustard & Herb Crust,

served with Leek Potato Puree

*Χοιρινό φιλέτο σε κρούστα απο Μουστάρδα και Βότανα,
με πουρέ Πράσου και Πατάτας*

Alaskan king Salmon with Lobster Cream Sauce

Σολομός με Κρεμώδη Σάλτσα Αστακού

Fresh Sundried Tomato Ravioli

Φρέσκο Ραβιόλι με Λιαστή Ντομάτα

Dauphinoise Potatoes

Πατάτες Ντοφινουάζ

Roasted Almond Basmati Rice

Ρύζι Πασμάτι με Καβουρισμένα Αμύγδαλα

Trionon of roasted Vegetables

Λαχανικά στον Φούρνο



Carvery Station / Ψητά Ρόστα

Ribeye Roast

Φιλέτο Βοδινό

Roast Salmon fillet with Spinach rolled in Puff Pastry

Φιλέτο Σολομού με Σπανάκι σε κρούστα

Sauce station /Σάλτσες

Pepper sauce, Béarnaise, Champagne cream sauce

Σάλτσα Πιπεριάς, Μπερνέζ, Κρεμώδη Σάλτσα σαμπάνιας

Dessert station/Επιδόρπια

New Year's cake 'Vasilopita'

Βασιλόπιτα

White Croque-em-Bouche au Caramel

Σουδάκια γεμιστά με κρέμα Πατισσερί
καλυμμένα με Καραμέλα

Orange scented Crème Brûlée

Crème Brûlée με Γεύση Πορτοκαλιού

Citrus Tart

Τάρτα με Εσπεριοειδή

Triple Chocolate Gateau

Γλυκό με τρία διαφορετικά είδη Σοκολάτας

Red Velvet Cake

Γλυκό με Κόκκινο Παντεσπάνι κα Τυρί Κρέμα

Winter Fruits Charlotte

Σαρλότ με Φρούτα του χειμώνα



**Apple Crumble with warm Custard Cream
Caramel sauce and Vanilla ice cream**

Μηλόπιτα με ζεστή κρέμα Κάσταρντ, σάλτσα
Καραμέλας και παγωτό Βανίλιας

Traditional Almond and Pistachio Baklava Sweet

Μπακλαβαδάκια με Αμύγδαλο και Φυστίκι Αιγίνης

Price: €56.00 per person with all taxes included.

Children under 12 at Half Price.

Drinks are not included in the above price

Τιμή: €56.00 το άτομο συμπεριλαμβανομένων όλων των φόρων

Τα παιδιά κάτω των 12 χρεώνονται στη Μισή Τιμή

Στην τιμή δεν περιλαμβάνονται τα ποτά



New Year's Day Buffet 2020

Salad Buffet/Μπουφέ με Σαλάτες

Greek Salad

Χωριάτικη Σαλάτα

Spinach Salad with Mozzarella Cheese, Sundried Tomatoes, Mushrooms and Croutons

*Σαλάτα με Σπανάκι, φρέσκο Τυρί Μοτσαρέλα,
Λιαστές Ντομάτες, Μανιτάρια και Κρουτόν*

Asian Noodle Salad with colourful Cabbage, Carrot, Sesame & Roasted Almonds

*Ασιατική Σαλάτα με Νούντλς, πολύχρωμο Λάχανο,
Καρότο, Σησάμι και καβουρδισμένα Αμύγδαλα*

Exotic Salad with Prawns, Mango and Sweet Chilli

Εξωτική Σαλάτα με Γαρίδες, Μάνγκο & Sweet Chilli

Waldorf Salad

Σαλάτα "Waldorf"

Rocket Salad 'Pitsilias' with Smoked Hiromeri , Pomegranate and Parmesan

Σαλάτα "Πιτσιλιάς" με Ρόκα, Χοιρομέρι, Ρόδι και ,αρμεζάνα.

Eggplant, Tzatziki, Tachini

Μελιτζανοσαλάτα, Τζατζίκι, Ταχίνι

Mirror Presentation/ Καθρέφτης Ορεκτικών

Whole Poached Salmon

Ολόκληρος Σολομός "Ποσέ"

Assorted cold Meats and Pates

Ορεκτικά



Hot Buffet/ Ζεστά Εδέσματα

Beef Stroganoff

Μοσχαράκι Στρογκανόφ

Sweet and Sour Pork

Χοιρινό με Γλυκόξινη σάλτσα

Stuffed Chicken with Cheese and Bacon

Κοτόπουλο με γέμιση Τυριού και Μπέικον

Fish Fillets in Champagne Sauce

Φιλετάκια Ψαριού με σάλτσα Σαμπάνιας

Penne with Prosciutto & Pink Vodka Sauce

Πέννες με Προσούτο και κρεμώδη σάλτσα Βότκας

Oven Roast Potatoes

Ψητές Πατάτες στο φούρνο

Jasmine Basmati Rice

Αρωματικό Ρύζι Πασμάτι

Steamed Vegetables

Λαχανικά στον Ατμό

Carving/ Ψητά Ρόστα

Roasted Pig

Γουρουνιά

Roast Leg of Lamb

Αρνάκι Μπούτι



Dessert/ Επιδόρπια

Chocolate Cake with Toffee Cream

Κέικ Σοκολάτας με κρέμα Καραμέλας

Cheese Cake with Fresh Strawberries

Τσιζκέικ με φρέσκες Φράουλες

Fruit Charlotte

Σαρλότ με φρούτα

Caramel Crème

Κρέμα Καραμελέ

Cypriot Almond Pastries

Κυπριακά Σιροπιαστά Γλυκά

Pourekia

Μπουρέκια

Chocolate Profiterole

Προφιτερόλ

Galaktopourekio

Γαλακτομπούρεκο

Seasonal Fruits

Φρούτα Εποχής

Price: €32.00 per person with all taxes included.

Children under 12 at Half Price.

Drinks are not included in the above price.

Τιμή: €32.00 το άτομο συμπεριλαμβανομένων όλων των φόρων

Τα παιδιά κάτω των 12 χρεώνονται στη Μισή Τιμή

Στην τιμή δεν περιλαμβάνονται τα ποτά

PLEASE MAKE YOUR RESERVATION IN ADVANCE AT 25 590000

ΚΑΝΕΤΕ ΤΗΝ ΚΡΑΤΗΣΗ ΣΑΣ ΕΓΚΑΙΡΑ ΣΤΟ 25 590000

