

Χριστούγεννα & Πρωτοχρονιά στο Kapetanios Odysseia

Χριστουγεννιάτικα Πακέτα & Ρεβεγιόν στις 24/12/2018

Για 1 βράδυ διαμονή	€77.00
Για 2 βράδια διαμονή	€118.00
Για 3 βράδια διαμονή	€159.00
Για 4 βράδια διαμονή	€200.00

Επιπρόσθετη χρέωση για μονόκλινο €20.00 το δωμάτιο την ημέρα

Πρωτοχρονιάτικα Πακέτα & Ρεβεγιόν στις 31/12/2018

Για 1 βράδυ διαμονή	€94.00
Για 2 βράδια διαμονή	€135.00
Για 3 βράδια διαμονή	€176.00
Για 4 βράδια διαμονή	€217.00

Επιπρόσθετη χρέωση για μονόκλινο €20.00 το δωμάτιο την ημέρα

Οι πιο πάνω τιμές ισχύουν ανά άτομο σε διπλό δωμάτιο, με μερική θέα την θάλασσα, με πρωινό. Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται το Χριστουγεννιάτικο Ρεβεγιόν και της Πρωτοχρονιάς.

- Ένα παιδί μέχρι 12 χρονών στο ίδιο δωμάτιο με ενήλικες, ΔΩΡΕΑΝ με πρόγευμα και έκπτωση 75% στα γιορτινά γεύματα.
- Στο δεύτερο παιδί θα παρέχεται έκπτωση 50% στα πιο πάνω πακέτα.
- Στο τρίτο άτομο άνω των 12 χρονών θα παρέχεται έκπτωση 30% στα πιο πάνω πακέτα.
- Οι πιο πάνω εκπτώσεις ισχύουν για τους πελάτες που διαμένουν στο ξενοδοχείο.

Πλούσιο ψυχαγωγικό πρόγραμμα, εορταστικά παιχνίδια και δωρεάν παράταση της ώρας αναχώρησης αναλόγως διαθεσιμότητας.

Γιορτινά Γεύματα

Χριστουγεννιάτικο Ρεβεγιόν	€35.00
Μεσημεριανό Γεύμα Χριστουγέννων	€25.00
Πρωτοχρονιάτικο Ρεβεγιόν	€55.00

Οι πιο πάνω τιμές συμπεριλαμβάνουν όλους τους φόρους. Οι πιο πάνω τιμές δεν συνδυάζονται με άλλες τρέχουσες προσφορές. Για άτομα μέχρι 12 ετών, έκπτωση 50% στα γιορτινά γεύματα.

**Για περισσότερες πληροφορίες και κρατήσεις παρακαλούμε όπως επικοινωνήσετε:
Kapetanios Odysseia Hotel**

Τηλ: 00357 25 591111, odysseiahotel@kapetaniosgroup.com www.kapetanioshotels.com

Christmas and New Year Packages

Christmas Packages & Christmas Gala Dinner on 24/12/2018

For 1 night stay	€77.00
For 2 nights stay	€118.00
For 3 nights stay	€159.00
For 4 nights stay	€200.00

Extra charge for single room per day €20.00

New Year Packages & New Years Eve Gala Dinner on 31/12/2018

For 1 night stay	€94.00
For 2 nights stay	€135.00
For 3 nights stay	€176.00
For 4 nights stay	€217.00

Extra charge for single room per day €20.00

**The above prices are per person in a double room with breakfast.
Christmas Eve Gala Dinner and New Year's Eve Gala Dinner are included.**

- 1st child up to 12 years old sharing a room with 2 adults: Free accommodation with breakfast, and 75% discount on festive meals.
 - 2nd child: 50% discount on regular package price.
 - 3rd adult in room: 30% discount on regular package price.
- The above discounts apply for guests staying in the hotel.

**Fantastic Festive Programme, Fun activities
Late check-out depending on availability**

Festive Meals


Christmas Eve Gala Dinner	€35.00
Christmas Day Lunch	€25.00
New Year's Eve Gala Dinner	€55.00

All prices include VAT & Taxes. The above prices are not commutative with any other offers running at the same time. Children up to 12 years old, 50% discount on festive meals.

For further information or reservations please contact:
Kapetanos Odysseia Hotel

Tel: 00357 25 591111, odysseiahotel@kapetanosgroup.com, www.kapetanoshotels.com

Sunday 23rd December 2018

- 
- 11:00 Christmas cake competition in the lobby. Guess the weight of our Christmas cake and you could win one of the three prizes for the closest estimates! Your contribution of €1,00 will go to charity. The winners will be announced in the lobby on 26 December.
- 12:30-14:30 Table d'hote menu or Buffet? The choice is yours in our Lido Tavern.
- 16:00-18:00 Enjoy our tempting Christmas Afternoon Tea & Cakes!
Your favourite coffee or tea and a rich selection of cakes.
Price: €5,00 p.p.
- 16:00 Cocktail Demonstration in our O'Brien's Pub – don't miss it!
- 19:00-21:30 Our Carvery Theme Night Buffet with a selection of professionally carved delicious baked meats, mouth-watering cold and hot dishes, and a variety of fresh salads. Served in the Diana Restaurant. Price: €18,00p.p.
- 21:30-22:30 Happy Hour, a wonderful way to enjoy your evening in our cosy O'Brien's Pub with a variety of drinks. Buy one and get your second drink for free!

Κυριακή 23 Δεκεμβρίου 2018

- 11:00 Κέικ στην αίθουσα υποδοχής. Μαντέψτε πόσο ζυγίζει το Χριστουγεννιάτικο κέικ μας! Οι τρεις πιο κοντινές προβλέψεις θα βραβευτούν. Η συνεισφορά σας αξίας €1,00 ανά συμμετοχή, θα διατεθεί για φιλανθρωπικούς σκοπούς. Οι νικητές θα ανακοινωθούν στην αίθουσα υποδοχής στις 26 Δεκεμβρίου.
- 12:30-14:30 Table d'hote menu ή μπουφέ? Η επιλογή είναι δική σας στην ταβέρνα Lido.
- 16:00-18:00 Απολαύστε ένα δελεαστικό Χριστουγεννιάτικο απόγευμα με καφέ ή τσάι και κέικ. Απολαύστε τον αγαπημένο σας καφέ ή τσάι και επιλέξτε από την μεγάλη μας ποικιλία από κέικ. Τιμή: €5,00 ανά άτομο
- 16:00 Επίδειξη κοκτέιλ στην O'Brien's Pub – μην το χάσετε!
- 19:00-21:30 Πλούσιο μπουφέ κρεατικών με λαχταριστή ποικιλία από δροσερές σαλάτες και πλούσια επιλογή ψητού κρέατος, στο Εστιατόριο Diana. Τιμή €18,00 ανά άτομο.
- 21:30-22:30 Happy Hour, στην ζεστή ατμόσφαιρα της O'Brien's Pub με ποικιλία ποτών!

Monday 24th December 2018

- 
- 11:00 We suggest you to visit our town's colourful My Mall. It's your last chance to buy delightful last minute presents... and much more!
- 12:30-14:30 Table d'hote menu or buffet? The choice is yours in our Lido Tavern.
- 15:00 – 16:00 Christmas Decoration Demonstration, courtesy of our Executive Housekeeper who can show you how to make beautiful little Christmas trinkets, in our Lido Tavern.
- 16:00-18:00 Enjoy our tempting Christmas Afternoon Tea & Cakes! Your favourite coffee or tea and a rich selection of cake. Price: €5,00 p.p.
- 17:30 The local Girl Guides choir sets a festive tone with traditional Christmas Carols in the lobby.
- 17:45-18:15 Our Management Team looks forward to meeting you during our Management Champagne Reception in the lobby or in the O'Brien's Pub. Be our guests to night!
- 20:30 Christmas Eve Gala Dinner, a special occasion where our kitchen brigade offers its very best. Our gala evening combines an exquisite buffet dinner served in a festive setting with live music and a dance show. Join us and celebrate in style, in the Athena Hall.
Price: €35,00 p.p.

Δευτέρα 24 Δεκεμβρίου 2018 - Παραμονή Χριστουγέννων

- 11:00 Σας προτείνουμε να επισκεφθείτε το εμπορικό κέντρο "My Mall" της πόλης μας. Η τελευταία σας ευκαιρία να αγοράσετε πανέμορφα δώρα της τελευταίας στιγμής...και πολλά άλλα.
- 12:30-14:30 Table d'hote menu ή buffet? Η επιλογή είναι δική σας στην ταβέρνα Lido.
- 15:00-16:00 Επίδειξη Χριστουγεννιάτικης Διακόσμησης, μια προσφορά της ανώτερης οικονόμου μας που θα σας δείξει πώς να φτιάχνετε όμορφα χριστουγεννιάτικα στολίδια, στην ταβέρνα Lido.
- 16:00-18:00 Απολαύστε ένα δελεαστικό Χριστουγεννιάτικο απόγευμα με καφέ ή τσάι και κέικ. Απολαύστε τον αγαπημένο σας καφέ ή τσάι και επιλέξτε από την μεγάλη μας ποικιλία από κέικ. Τιμή: €5,00 ανά άτομο.
- 17:30 Η χριστουγεννιάτικη χορωδία μας βάζει σε εορταστικό κλίμα με παραδοσιακά Χριστουγεννιάτικα Κάλαντα στο χώρο υποδοχής.
- 17:45-18:15 Η διεύθυνση του ξενοδοχείου μας ανυπομονεί να σας γνωρίσει κατά τη διάρκεια του Management Champagne Reception στον χώρο υποδοχής ή στο μπαρ "O'Brien's". Απόψε είστε οι καλεσμένοι μας.
- 20:30 Δείπνο Παραμονής Χριστουγέννων. Ένα ιδιαίτερο βράδυ. Το προσωπικό της κουζίνας μας δίνει τον καλύτερό του εαυτό. Η εορταστική βραδιά μας περιλαμβάνει εκλεκτό μπουφέ σε εορταστική ατμόσφαιρα με ζωντανή μουσική και χορό. Περάστε την βραδιά αυτή μαζί μας και γιορτάστε την με στυλ, στο Εστιατόριο Athena. Τιμή: €35,00 ανά άτομο.

Tuesday 25th December 2018—Christmas Day

- 07:00-10:00 Merry Christmas! This special day starts with an enriched Christmas Champagne Breakfast served in the Diana Restaurant.
- 11:00 Santa Claus is coming to Odysseia hotel, make sure your little ones visit Santa to get their Christmas gift.
- 13:00-15:00 Festive Christmas Lunch Buffet, to celebrate this special occasion. 'KALI OREXI', or bon appétit, in our Diana Restaurant.
Price: €25,00 p.p.
- 16:00-18:00 Enjoy our tempting Christmas Afternoon Tea & Cakes! Your favourite coffee or tea and a rich selection of cakes in the lobby.
Price: €5,00 p.p.
- 16:30 An old classic Christmas movie will be playing on the big screen in Othellos
- 19:00-21:30 Italian Theme Night Buffet: We noticed that Italian cuisine is one of your favourites. Enjoy it! Wonderful desserts complete your meal in the Diana Restaurant. Price: €18,00 p.p
- 21:30-22:30 Happy Hour, a wonderful way to enjoy your evening in our cosy O'Brien's Pub with a variety of drinks. Buy 1 get 1 for free!!

Τρίτη 25 Δεκεμβρίου 2018 – Μέρα Χριστουγέννων

- 07:00-10:00 Καλά Χριστούγεννα ! Αυτή η ξεχωριστή ημέρα ξεκινά με ένα πλούσιο χριστουγεννιάτικο πρωινό και Σαμπάνια στο Εστιατόριο DIANA
- 11:00 Ο Άγιος Βασίλης θα έρθει στο ξενοδοχείο μας και θα χαρίσει δώρα στα μικρά παιδιά.
- 13:00-15:00 Εορταστικό Χριστουγεννιάτικο μπουφέ, για να γιορτάσουμε αυτήν την ξεχωριστή περίσταση. 'ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ', ή bon appetit, στο Εστιατόριο Diana. Τιμή: €25,00 ανά άτομο
- 16:00-18:00 Απολαύστε ένα δελεαστικό Χριστουγεννιάτικο απόγευμα με καφέ ή τσάι και κέικ. Απολαύστε τον αγαπημένο σας καφέ ή τσάι και επιλέξτε από την μεγάλη μας ποικιλία από κέικ. Τιμή: €5,00 ανά άτομο
- 16:30 Μην χάσετε την παραδοσιακή Χριστουγεννιάτικη ταινία στην μεγάλη μας οθόνη, στο Οθέλλος.
- 19:00-21:30 Ιταλική Βραδιά. Ξέρουμε ότι η Ιταλική Κουζίνα είναι από τις αγαπημένες σας. Απολαύστε την! Μαζί με τα θεσπέσια επιδόρπια μας στο εστιατόριο Diana. Bon Appetit! Τιμή: €18,00 ανά άτομο
- 21:30-22:30 Happy Hour, ένας καταπληκτικός τρόπος να απολαύσετε το βράδυ σας στην ζεστή ατμόσφαιρα της O'Brien's Pub με ποικιλία ποτών.

Wednesday 26th December 2018

Boxing Day

- 
- 12:30-14:30 Traditional Boxing Day Buffet Lunch in the Diana Restaurant. Price: €16,00 p.p.
- 16:00-18:00 Enjoy our tempting Afternoon Tea & Cakes while you relax in the warm atmosphere of our lobby and sample our traditional sweets, pastries, and cakes. Price: €5,00 p.p.
- 16:30 An old classic Christmas movie will be playing on the big screen in the Othellos room.
- 19:00-21:30 Mediterranean Theme Night Buffet: Tonight you have the opportunity to try various dishes from the Mediterranean cuisine. Served in the Diana Restaurant. Served in the Diana Restaurant. Price: €18,00 p.p.
- 21:30-22:30 Happy Hour, a wonderful way to enjoy the evening in our cosy O'Brien's Pub with a variety of drinks. Buy 1 get 1 for free!!

Τετάρτη 26 Δεκεμβρίου 2018

- 12:30-14:30 Απολαύστε το μεσημεριανό μπουφέ στο Εστιατόριο Diana. Τιμή: €16,00 ανά άτομο.
- 16:00-18:00 Απολαύστε ένα δελεαστικό απόγευμα με τσάι και κέικ, ενώ χαλαρώνετε στην ζεστή ατμόσφαιρα του χώρου υποδοχής και δοκιμάστε τα παραδοσιακά μας γλυκά. Τιμή: €5,00 ανά άτομο.
- 16:30 Μην χάσετε την παραδοσιακή Χριστουγεννιάτικη ταινία στην μεγάλη μας οθόνη, στο Οθέλλος.
- 19:00-21:30 Μεσογειακή Βραδιά. Απολαύστε Μεσογειακή κουζίνα. Μαζί με τα θεσπέσια επιδόρπια μας στο Εστιατόριο Diana Τιμή: €18,00 ανά άτομο
- 21:30-22:30 Happy Hour, ένας καταπληκτικός τρόπος να απολαύσετε το βράδυ σας στην ζεστή ατμόσφαιρα της O'Brien's Pub με ποικιλία ποτών.

Please note that the management reserves the right to change the above programme without any notice.

Thursday 27th December 2018

- 
- 11:00-12:00 Learn how to dance Salsa, in the Diana Restaurant .
12:30-14:30 Table d'hote menu or buffet? The choice is yours in our Lido Tavern
16:00-18:00 Enjoy our tempting Afternoon Tea & Cakes while you relax in the warm atmosphere of our lobby and sample our traditional sweets, pastries, and cakes. Price: €5,00 p.p.
16:00 Cooking Demonstration: Does it require special skills or is it as easy as it looks? Our chefs have the answer. Meet us in the Lido Tavern
19:00-21:30 Cyprus Theme Night Buffet, with a lavish selection of appetizers and delicious local dishes to choose from. Round off the pleasure with traditional and favourite desserts, served in the Diana Restaurant. Price: €18,00p.p.
21:30-22:30 Happy Hour, the best time and place for pre-dinner drinks. Enjoy some of your favourite drinks. Buy one get one for free!!

Πέμπτη 27 Δεκεμβρίου 2018

- 11:00-12:00 Ελάτε να χορέψουμε μαζί στο ρυθμό της Salsa, εστιατόριο Diana
12:30-14:30 Table d'hote menu ή Buffet; Στην ταβέρνα Lido η επιλογή είναι δική σας.
16:00-18:00 Απολαύστε ένα δελεαστικό απόγευμα με τσάι και κέικ, ενώ χαλαρώνετε στην ζεστή ατμόσφαιρα του χώρου υποδοχής και δοκιμάστε τα παραδοσιακά μας γλυκά. Τιμή: €5,00 ανά άτομο
16:00 Επίδειξη μαγειρικής: Χρειάζεται ειδικά προσόντα ή είναι τόσο εύκολο όσο φαίνεται; Οι σεφ μας έχουν την απάντηση. Συναντήστε μας στην Ταβέρνα Lido.
19:00-21:30 Κυπριακή βραδιά με πλούσιο Μπουφέ, με εκλεκτή ποικιλία ορεκτικών και απολαυστικών τοπικών πιάτων. Ολοκληρώστε την απόλαυση με παραδοσιακά και αγαπημένα επιδόρπια, στο Εστιατόριο Diana.
Τιμή: €18,00 ανά άτομο
21:30-22:30 Happy Hour, η καλύτερη ώρα και το πιο κατάλληλο μέρος για να πιείτε το ποτό σας πριν το δείπνο. Απολαύστε τα αγαπημένα σας ποτά.



Friday 28th December 2018

- 11:00 Flower Arrangements that make all the difference. Our Executive Housekeeper will demonstrate this timeless art and skill. Meet us in the Lido Tavern
- 12:30-14:30 Table d'hote menu or buffet? The choice is yours in our Lido Tavern
- 16:00-18:00 Enjoy our tempting Afternoon Tea & Cakes while you relax in the warm atmosphere of our lobby and sample our traditional sweets, pastries and cakes. Price: €5,00 p.p.
- 16:00 It's Bingo time. Feeling lucky today? There is only one way to find out. Come along and play in the Pub O'Brien's.
- 19:00-21:30 Western Night Buffet, a sumptuous buffet with selections of appetizers.
Price: €18,00p.p.
- 21:30-22:30 Happy Hour, the best time and place for after dinner drinks. Enjoy some of your favourite drinks. Buy one get one for free.

Παρασκευή 28 Δεκεμβρίου 2018

- 11:30 Ανθοδημιουργίες που εντυπωσιάζουν. Η ανώτερη οικονόμος μας θα σας δείξει αυτή την διαχρονική τέχνη. Συναντήστε μας στην ταβέρνα Lido.
- 12:30-14:30 Table d'hote menu ή μπουφέ? Στην ταβέρνα Lido η επιλογή είναι δική σας.
- 16:00-18:00 Απολαύστε ένα δελεαστικό απόγευμα με τσάι και κέικ, ενώ χαλαρώνετε στην ζεστή ατμόσφαιρα του χώρου υποδοχής και δοκιμάστε τα παραδοσιακά μας γλυκά. Τιμή: €5,00 ανά άτομο
- 16:00 Ώρα για Bingo . Η τύχη είναι με το μέρος σας; Μόνο ένας τρόπος υπάρχει να το μάθετε. Ελάτε να παίξετε στην Pub O'Brien's.
- 19:00-21:30 Western Night με απολαυστικό Μπουφέ, μαζί με τα θεσπέσια επιδόρπια μας στο Εστιατόριο Diana.
Τιμή: €18,00 ανά άτομο
- 21:30-22:30 Happy Hour, η καλύτερη ώρα και το πιο κατάλληλο μέρος για να πιείτε το ποτό σας. Απολαύστε τα αγαπημένα σας ποτά στην Pub O'Brien.



Saturday 29th December 2018

- 12:30-14:30 Table d'hote menu or buffet? The choice is yours in our Lido Taverna.
- 16:00-18:00 Your favourite coffee or tea and a rich selection of cakes. Price: €5,00 p.p.
- 16:00 Don't miss this Cocktail Demonstration! Our barman will be delighted to show you how to mix some of the most popular cocktails in the O'Brien's Pub.
- 19:00-21:30 Our International Theme Night Buffet with a selection of professionally carved delicious baked meats, mouth-watering cold and hot dishes, and a variety of fresh salad.
Served in the Diana Restaurant. Price: €18.00
- 21:30-22:30 Happy Hour, the best time and place for after dinner drinks. Enjoy some of your favourite drinks in the O'Brien's Pub. Buy one get one for free!

Σάββατο 29 Δεκεμβρίου 2018

- 12:30-14:30 Table d'hote menu ή μπουφέ? Στην ταβέρνα Lido η επιλογή είναι δική σας.
- 16:00-18:00 Απολαύστε τον αγαπημένο σας καφέ ή τσάι και επιλέξτε από την μεγάλη μας ποικιλία από κέικ. Τιμή: €5,00 ανά άτομο.
- 16:00 Μην χάσετε την Επίδειξη Κοκτέιλ! Οι barmen μας θα χαρούν να σας δείξουν πως να φτιάξετε κάποια από τα πιο δημοφιλή κοκτέιλ, στην Pub O'Brien.
- 19:00-21:30 Πλούσιο Διεθνές μπουφέ, στο εστιατόριο Diana.
Τιμή 18,00 ανά άτομο.
- 21:30-22:30 Happy Hour, η καλύτερη ώρα και το πιο κατάλληλο μέρος για να πιείτε το ποτό σας μετά το δείπνο. Απολαύστε τα αγαπημένα σας ποτά στην Pub O'Brien.

Please note that the management reserves the right to change the above programme without any notice.



Sunday 30th December 2018

11:00

We suggest you to visit to the town's newest shopping mall! A beautiful shopping arcade with famous brands and nice coffee shops for a relaxing break.

12:30-14:30

Table d'hote or buffet? The choice is yours in our Lido Taverna.

16:00-18:00

Enjoy our tempting Christmas Afternoon Tea & Cakes! Your favourite coffee or tea and a rich selection of cakes.

Price: €5,00 p.p.

19:00-21:30

Our Carvery Theme Night Buffet with a selection of professionally carved delicious baked meats, mouth-watering cold and hot dishes, and a variety of fresh salads. Served in the Diana Restaurant. Price: €18,00p.p.

21:30-22:30

Happy Hour, the best time and place for after dinner drinks. Enjoy some of your favourite drinks in the O'Brien's Pub. Buy one get one for free

Κυριακή 30 Δεκεμβρίου 2018

11:00

Σας προτείνουμε να επισκεφτείτε το καινούριο Εμπορικό Κέντρο της πόλης "My Mall" ! Ένα πανέμορφο εμπορικό κέντρο με γνωστές μάρκες και ωραίες καφετέριες για να απολαύσετε τον καφέ σας.

12:30-14:30

Table d'hote ή μπουφέ? Στην ταβέρνα Lido η επιλογή είναι δική σας.

16:00-18:00

Απολαύστε ένα δελεαστικό Χριστουγεννιάτικο απόγευμα με τσάι και κέικ. Γευτείτε τον αγαπημένο σας καφέ ή τσάι και επιλέξτε από την μεγάλη μας ποικιλία σε κέικ, με τη συνοδεία ζωντανής μουσικής με πιάνο. Τιμή: €5,00 άνα άτομο

19:00-21:30


Πλούσιο μπουφέ κρεατικών με λαχταριστή ποικιλία από δροσερές σαλάτες και πλούσια επιλογή ψητού κρέατος, στο Εστιατόριο Diana. Τιμή €18,00 ανά άτομο.

21:30-22:30

Happy Hour, η καλύτερη ώρα και το πιο κατάλληλο μέρος για να πιείτε το ποτό σας. Απολαύστε τα αγαπημένα σας ποτά στην Pub O'Brien's.

Please note that the management reserves the right to change the above programme without any notice.

Monday 31st December 2018-New Years Eve

- 
- 12:30-14:30 Table d'hote menu or buffet? The choice is yours in our Lido Taverna.
- 16:00-18:00 There is no time like Tea-Time! Relax with a cup of freshly brewed coffee or tea, your favourite cakes. Price: €5,00 p.p. in the Lobby
- 16:00 Brandy Sour Demonstration, it's the national drink that you will quickly learn to love. Our barman reveals the secrets of this popular Cyprus cocktail in the O'Brien's Pub.
- 21:00 New Year's Festive Dinner, so you can end the year 2018 with an evening of fantastic revelry. The spectacular programme includes a superb buffet dinner, an exquisite show, and festive tunes from our band. Reservations are required. Price: €55,00 p.p.

Δευτέρα 31 Δεκεμβρίου 2018 Παραμονή Πρωτοχρονιάς

- 12:30-14:30 Table d'hote menu ή μπουφέ? Στην ταβέρνα Lido η επιλογή είναι δική σας.
- 16:00-18:00 Δεν υπάρχει καλύτερη ώρα από την Ώρα για τσάι! Χαλαρώστε με ένα φλιτζάνι φρέσκου καφέ ή τσαγιού, τα αγαπημένα σας κέικ και μουσική με πιάνο. Τιμή: €5,00 ανά άτομο
- 16:00 Επίδειξη Brandy Sour. Είναι το εθνικό ποτό και γρήγορα θα το αγαπήσετε. Ο barman μας σας αποκαλύπτει τα μυστικά αυτού του Κυπριακού κοκτέιλ, Pub O'Briens
- 21:00 Εορταστικό Δείπνο για τον Καινούριο Χρόνο. Για να αφήσετε πίσω σας το 2018 με μια αξέχαστη βραδιά. Το φαντασμαγορικό πρόγραμμα περιλαμβάνει ένα υπέροχο δείπνο με μπουφέ, ένα ξεχωριστό σόου και εορταστική μουσική από το συγκρότημά μας. Η κράτηση είναι απαραίτητη. Τιμή: €55,00 ανά άτομο.

Please note that the management reserves the right to change the above programme without any notice.

Tuesday 1st January 2019

- 
- 07:00-10:30 HAPPY NEW YEAR 2019! 'Hangover' extensive buffet champagne breakfast! Start the new year with an enriched breakfast which is extended until 10.30hrs for those who really enjoyed themselves last night.
- 11:00 Santa Clause is coming to town! Fantastic children's show.
- 13:00-15:00 New Year's Day Festive Buffet Lunch! They say that if you eat well on the first day of the year, you will enjoy wonderful meals every day of the year. It sounds good to us - try it!
Price: €25,00 p.p.
- 16:00-18:00 Enjoy our tempting Christmas Afternoon Tea & Cakes! Your favourite coffee or tea and a rich selection of cakes.
Price: €5,00 p.p.
- 19:00-21:30 Italian Theme Night Buffet: We noticed that Italian cuisine is one of your favourites. Enjoy it! Wonderful desserts complete your meal in the Diana Restaurant.
Price: €18,00 p.p.
- 21:30-22:30 Happy Hour, enjoy some of your favourite drink in the O'Brien's Pub.

Τρίτη 1 Ιανουαρίου 2019 – Πρωτοχρονιά

- 07:00-10:30 ΕΥΤΥΧΙΣΜΕΝΟ ΤΟ 2019! Πρωινός μπουφές με σαμπάνια για να σας περάσει το 'Hangover'! Ξεκινήστε την Πρώτη Μέρα του Χρόνου με πλούσιο πρωινό και σαμπάνια το οποίο, για όσους πραγματικά το διασκεδάσαν την προηγούμενη νύχτα, θα κρατήσει μέχρι τις 10:30.
- 11:00 Ο Άγιος Βασίλης θα έρθει στην πόλη μας. Σόου για παιδιά και όχι μόνο...
- 13:00-15:00 Εορταστικό Μπουφέ για την Πρώτη Μέρα του Χρόνου! Λένε ότι εάν φας καλά την πρώτη μέρα του Καινούριου Χρόνου, θα απολαμβάνεις υπέροχα γεύματα καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου. Ακούγεται καλό ε; Δοκιμάστε το!
Τιμή: €25,00 ανά άτομο
- 16:00-18:00 Γευτείτε τον αγαπημένο σας καφέ ή τσάι και επιλέξτε από την μεγάλη μας ποικιλία σε κέικ. Τιμή: €5,00 άνα άτομο
- 19:00-21:30 Ιταλική Βραδιά. Ξέρουμε ότι η Ιταλική Κουζίνα είναι από τις αγαπημένες σας. Απολαύστε την! Μαζί με τα θεσπέσια επιδόρπια μας στο εστιατόριο Diana. Bon Appetit!
Τιμή: €18,00 ανά άτομο
- 21:30-22:30 Happy Hour, η καλύτερη ώρα και το πιο κατάλληλο μέρος για να πιείτε το ποτό σας πριν το δείπνο. Απολαύστε τα αγαπημένα σας ποτά στην Pub "O'Brien's".

Christmas Day Buffet Lunch

Appetizers

Selection of Charcuterie and chesses

Salads

Fatoush with fresh mint vinaigrette

Micro greens with fresh strawberries and honey mustard dressing

Sliced tomatoes 'Caprese' drizzled with pesto and herb infused olive oil

Grilled Mediterranean vegetables on a pillow of delicate greens

Caesars mare salad with a creamy coriander dressing

Aubergine salad with oregano and crumbled feta cheese

Marinated artichokes and mushroom salad with dry coriander

Salad corner

Arugola with roasted pine nuts, Radiccio, lolo rosso

Frize and lettuce, Cherry tomatoes Three colour bell peppers, sliced cucumber, baby corn

Condiments: garlic croutons, parmesan, hard boiled eggs, bacon bits, capers

Dressings: cilantro lime, pink mayonnaise, French dressing, blueberries vinaigrette

Hot dishes

Roast leg of lamb stuffed with halloumi and fresh mint, commandaria and cinnamon jus

Baby beef steaks glazed with Jack Daniels

Grilled mini chicken paillard marinated with fresh coriander

Stir fry shrimps with noodles and vegetables

Penne Arabiata

Chef's choice of seasonal vegetables

Lyonnais potatoes with chives

Carved in the Room

Roasted whole turkey served with saga pan Gravy

Traditional rice stuffing

Honey and clove glazed Ham-Cherry rosemary sauce

Desserts

Chocolate Cake

Strawberry Mouse

Mango crème brulee

Tiramisu

Traditional Christmas pudding with brandy sauce

Fresh seasonal fruits

Price: €25.00 per person – Price includes service charge and all taxes

Χριστουγεννιάτικο μεσημεριανό μπουφέ

Ορεκτικά

Επιλογή Αλλαντικών και Τυριών

Σαλάτες

Φατούς με βινεγκρετ από φρέσκο δυόσμο
Καρδιές πράσινων λαχανικών με φράουλες και ντρέσινγκ από μέλι και μουστάρδα
Ντομάτες carprese με πέστο και αρωματισμένο ελαιόλαδο
Μεσογειακά λαχανικά σχάρας σε πράσινη σαλάτα
Σαλάτα του καίσαρα με θαλασσινά και κρεμώδες ντρέσινγκ κοριάνδρου
Σαλάτα με μελιτζάνες, ρίγανη και τριμμένη φέττα
Μαριναρισμένες αγκινάρες καιμανιτάρια με ξηρό κοριάνδρον

Μπαρ από σαλάτες

Ρόκα με καβουρδισμένα πινόλια, επιλεγμένα φύλλα μαρουλιών,
ντοματίνια πολύχρωμες πιπεριές, αγγουράκια, καλαμπόκι

Συνοδευτικά

Σκορδάτα κρουτόνια, παρμεζάνα, βραστά αυγά, μπέικον, κάπαρι

Ντρέσινγκς

Γλυκολέμονο με κοριάνδρο, ροζ μαγιονέζα, γαλλικό ντρεσινγκ, βινεγκρέτ από μούρα

Ζεστά

Γεμιστό μπούτι αρνιού, με χαλούμι και φρέσκο δυόσμο,
σάλτσα κουμανταρίας και κανέλλας
Βοδινό φιλετάκια γλασαρισμένα με σάλτσα Jack Daniels
Μενταγιόν από κοτόπουλο σχάρας μαριναρισμένο με φρέσκο κοριάνδρον
Γαρίδες stir fry με νούτολς και λαχανικά
Πέννες αραπιάτα
Λαχανικά εποχής
Πατάτες Lionnaise με σχοινόπρασο

Κομμένα στο σανίδι

Γεμιστή γαλοπούλα με σάλτσα gravy και φασκόμηλο
Παραδοσιακή γέμιση με ρύζι
Χαμ γλασαρισμένο με μέλι και γαρύφαλα
σάλτσα από δενδρολίβανο και κεράσι

Επιδόρπιο

Κέικ σοκολάτας
Μούς φράουλας
Crème brûlée με γεύση μανγκο
Τραμισού
Παραδοσιακή Χριστουγεννιάτικη πουτίγκα με σάλτσα μπράντι
Φρέσκα φρούτα εποχής

Τιμή: €25.00 ανά άτομο – Η τιμή συμπεριλαμβάνει όλους τους φόρους

Christmas Eve Festive Buffet Dinner

Display and Mirrors

Virginia ham and seasonal fruits platter
Marinated half Greenland mussels with smoked salmon and vegetables vinaigrette
International and local cheeses with crackers

Refreshing Salads

Greek salad with red onions, kalamata olives, plum tomatoes and feta cheese tossed in fresh mint vinaigrette
Sweet field greens with raspberries, mandarin, oranges and tangerine, balsamic vinaigrette topped with roasted pine nuts
Crispy bacon Iceberg and romaine lettuce, julienne of carrot and zucchini, cherry tomatoes, red onion and creamy parmesan dressing
Farfalle pasta salad with ratatouille roasted vegetables and three herb pesto
Asian noodles salad with fresh vegetables and sesame grilled chicken
Gourmet mixed green salad with vanilla poached pears blue cheese and candied walnuts in a light cabernet vinaigrette
Tender rocket leaves with goat cheese sundried tomatoes, strawberries and honey Dijon dressing
Spicy fresh pineapple salad with colourful bell peppers, black sesame
Lebanese tabbouleh with pomegranate pearls
Potato salad with smoked salmon and lemon dill salad dressing

Hot Dishes

Slow roasted turkey breast stuffed with spinach and feta cheese, cranberry chutney and creamy sage sauce
Grilled pork loin with fruity rosemary salsa over a bed of roasted fruits
Roast leg of lamb over a commandaria and cinnamon sauce
Steam fillet of lake fish filled with salmon, dill buffet sauce
Mushrooms cups stuffed with ratatouille over a light tomato coulis
Glazed carrots
Brussels sprouts sautéed with bacon and bell peppers
Steamed basmati rice with mushrooms, raisins and dry apricot
Linguine alfredo with baby shrimps and black mussels
Hash brown potato cakes

Carved in the Room

Fillet of beef Wellington with burgundy sauce

Desserts Table

Fresh seasonal fruits
Chocolate espresso mousse with roasted hazelnuts
Deep baked blueberry cheese cake
Apple strudel with vanilla ice cream
Wild berries tarter

Traditional Christmas pudding, brandy and rum sauce

Price : € 35.00 per person- Price includes service charge and all taxes.

Μπουφέ Παραμονής Χριστουγέννων

Κρύες Παρουσιάσεις

Πιατέλα με Χαμ Βιργινίας και φρέσκα φρούτα
Μαριναρισμένα μύδια, καπνιστός σολομός και βινεγκρέτ λαχανικών
Τυριά ντόπια και Διεθνή

Σαλάτες

Ελληνική σαλάτα με κόκκινα κρεμμύδια, ελιές καλαμών, ντομάτα και
φέτα με βινεγκρέτ φρέσκου δυόσμου
Πράσινα λαχανικά με μούρα, μανταρίνια, πορτοκάλι βινεγκρέτ από βαλσάμικο
ξύδι και καβουρδισμένα κουκουνάρια
Τραγανά φύλλα μαρουλιών, μπαστουνάκια από καρότο και κολοκυθάκι, ντοματίνια , κόκκινα
κρεμμύδια και κρεμώδες ντρέσινγκ παρμεζάνας
Σαλάτα με φαρφάλες και ρατατούιλ με πέστο αρωματικών
Ασιατικά νουτολς και λαχανικά με κοτόπουλο σχάρας και σουσάμι
Ανάμικτα σαλατικά με αχλάδια ποσέ αρωματισμένα με βανίλια, τυρί μπλού, καραμελωμένα
καρύδια και ντρέσινγκ από κρασί καμπερνέτ
Τραγανά φύλλα ρόκας με κατσικίσιο τυρί, λιαστές ντομάτες, φράουλες και ντρέσινγκ
από μέλι και μουστάρδα ντιζιόν

Πικάντικος φρέσκος ανανάς με πολύχρωμες πιπεριές, μαύρο σουσάμι
Λιβανέζικο ταμπούλι με ρόδι
Πατοτοσαλάτα με καπνιστό σολομό
από λεμόνι και άνηθο

Ζεστά

Στήθος γαλοπούλας γεμιστό με σπανάκι και φέτα, τσιατνεϋ από μούρα και κρεμώδες
σάλτσα από φασκόμηλο
Χοιρινά φιλετάκια στην σχάρα με σάλτσα φρούτων και δεντρολίβανου πάνω σε φρούτα
φούρνου

Αρνίσιο μπούτι στο φούρνο με σάλτσα κουμανταρίας και κανέλα
Φιλέτα ψαριού στο ατμό γεμιστό με σολομό και σάλτσα βουτύρου
Γεμιστά μανιτάρια με ρατατούιλ πάνω σε κουλί ντομάτας
Καρότα ατμού

Λαχανάκια Βρυξελών σοταρισμένα με μπέικον και πιπεριές
Ρύζι πασμάτι με μανιτάρια και βερίκοκο
Πάστα λιγκουίνι με σάλτσα κρέμας μικρές γαριδούλες και μαυρα μύδια
Κέικ πατάτας (Hash brown)

Κομμένα στο στανίδι

Βοδινό φιλέτο wellington με σάλτσα

Επιδόρπιο

Φρέσκα φρούτα
Μους σοκολάτας αρωματισμένο με καφε΄ εσπρέσο και καβουρδισμένα φιντούκια
Κέικ τυριού ψημένο στον φούρνο με μούρα
Αυστριακό στρούτελ με παγωτό βανίλια
Παραδοσιακή πουτίγκα Χριστουγέννων με μπράντι και ρούμι

Τιμή: €35.00 ανά άτομο – Η τιμή συμπεριλαμβάνει όλους τους φόρους

New Year's Eve Festive Buffet Dinner

Display and Mirrors

Homemade duck pâté, with pistachio and apricot relish
Marinated and smoked salmon platter
Local and International cheeses with fresh fruits and crackers
Whole poached salmon with pink mayonnaise sauce

Refreshing Salads

Mixed baby greens with cherry tomatoes, sweet peppers, cucumber and red onions with a sundried tomato and fresh mint dressing
Rigatoni pasta salad with marinated artichokes, mushrooms, cherry tomatoes and reggianno cheese
Broccoli florets and raisins salad with roasted peppers
Tomato Carpaccio with mozzarella and fresh basil olive oil
Strawberries and fresh spinach salad with walnuts, apple wedges and cherry mustard dressing
Apple and celery root salad in a light citrus yoghurt sauce
Marinated mushroom salad with julienne of colourful bell peppers in an apple cider vinaigrette
Ceasars mare salad with Atlantic salmon and tiger prawns drizzled with coriander avocado sauce
Tender rocket leaves with blue cheese, sundried tomatoes, dry figs and honey Dijon Dressing
Grilled marinated vegetables with balsamic syrup and crumbled fetta cheese

Hot Dishes

Duck a l'orange with pink pepper corns orange sauce
Pan fried pork tenderloin with grain mustard sauce over a bed of sautéed leeks and peppers
Bourguignon of tender beef in a red wine and mushroom sauce with pearl onions
Mini chicken paillard marinated with cilantro and lemongrass
Corn Cannelloni of leek and fetta on fresh spinach with cheese sabayon
Penne and baby shrimps with roasted garlic and Finlandia pink cream
Baked salmon medallions dusted with sesame seeds over a creamy pesto
Basmati rice with pistachio, scallions and raisins
Black mussels and shrimps saganaki flamed with vodka and tomatoes
Mixed seasonal vegetables with sautéed sweet peppers and red onion rings
Stir fry vegetables on a bed of Asian noodles served with oyster ginger sauce
Noisette potatoes



Carved in the Room

Herbed crusted loin of veal
Glazed smoked Gammon
Sauces: Creamy Basil and Exotic fruits

Desserts

Selection of fresh seasonal fruits
Baked ricotta cake and candied fruit
Fresh fruits Pavlova
Panacota with mango and passion fruit coulis
Chocolate fudge cake
Masticha Mascarpone mousse
Chocolate cups with strawberry mouse
Citrus marinated fruit salad

Price : € 55.00 per person- Price includes service charge and all taxes.



Πρωτοχρονιάτικο ρεβεγιόν

Κρύες παρουσιάσεις και Καθρέφτες

Συκώτι πάπιας με χαλεπιανό και relish από δαμάσκηνα
Μαριναρισμένος και καπνιστός σολομός.
Ντόπια και διεθνή τυριά με φρέσκα φρούτα και κράκερς
Ολόκληρος ποσαρισμένος σολομός με σάλτσα μαγιονέζας

Σαλάτες

Πράσινα λαχανικά με ντοματίνια, πιπεριές, αγγουράκι και κόκκινο κρεμμύδι,
ντρέσινγκ λιαστής ντομάτας και φρέσκου δυόσμου
Σαλάτα με ρικατόνια, αγκινάρες,μανιτάρια, ντοματίνια και τυρί reggianno
Μπρόκολο με σταφιδάκια και πιπεριές φούρνου
Σαλάτα με ντομάτα και μοτσαρέλλα, ελαιόλαδο με φρέσκο βασιλικό
Τραγανά φύλλα από σπανάκι με φράουλες, καρύδια, μήλα και ντρέσινγκ μουστάρδας
Μήλα και σέλινο ανάμικτα με ελαφρύ ντρέσινγκ γιαουρτιού και λεμόνι
Σαλάτα με μαριναρισμένα μανιτάρια πολύχρωμες πιπεριές και βινεγκρέτ μηλόξιδου
Σαλάτα του καίσαρα με σολομό και γαρίδες, σάλτσα από αβοκάντο και κόλιανδρο.
Τραγανά φύλλα ρόκας με μπλε τυρί, λιαστές ντομάτες, αποξηραμένα σύκα με ντρέσινγκ από
μέλι και μουστάρδα
Λαχανικά σχάρας με σιρόπι βαλσάμικο και τριμμένη φέττα

Ζεστά

Πάπια με σάλτσα πορτοκαλιού κα κόκκους πιπεριού
Φιλετάκια χοιρινά με σάλτσα μουστάρδας πάνω σε σοταρισμένα πράσα και πιπέρια
Βοδινό με σάλτσα μανιταριών και κόκκινου κρασιού
Πικάτες από κοτόπουλο μαριναρισμένες με κορίανδρον και λεμονόχορτο
Κανελόνια με πράσα και φέτα σε σαμπαγιόν από σπανάκι και τυρί
Πέννες με γαριδούλες και σκόρδο φούρνου με κρεμώδες σάλτσα
Μενταγιόν σολομού με σουσάμι πάνω σε κρεμώδες πέστο
Ρύζι πασμάτι με χαλεπιανό, φρέσκο κρεμμυδάκι και σταφυδάκια
Σαγανάκι με γαρίδες κα μύδια φλαμπαρισμένα
Σοταρισμένα λαχανικά εποχής με γλυκιές πιπεριές και κόκκινο κρεμμύδι
Ασιατικά νούτελς με λαχανικά και σάλτσα πιπερόριζας
Πατάτες Νουαζέτ

Κομμένα στο σανίδι

Μοσχάρι με κρούστα αρωματικών
Γλασαρισμένη καπνιστή γαλοπούλα



Σάλτσες

Κρεμώδες σάλτσα βασιλικού
Σάλτσα με εξωτικά φρούτα

Επιδόρπιο

Φρέσκα φρούτα
Ρικότα με ζαχαρωμένα φρούτα
Πάβλοβα με φρέσκα φρούτα
Πανα κότα με μανγκο και φρούτα του πάθους
Κέικ φοντού σοκολάτας
Μους με **μασκαρπόνε** και γλάσο **μαστίχας**
Σοκολατένια φλιτζανάκια με γέμιση μους φράουλας
Φρουτοσαλατα με εσπεριδοειδη

Τιμή: €55.00 ανά άτομο – Η τιμή συμπεριλαμβάνει όλους τους φόρους