



Festive Events

★ Christmas Eve Buffet Dinner €32p.p

Enjoy a welcome drink and mulled wine accompanied with live saxophone music at Ulysses Bar, followed by Deluxe Christmas Eve Buffet Dinner with Live music at Priamos Ballroom.

Drinks Excluded.

★ Traditional Christmas Day Lunch €30p.p

Includes traditional Christmas Buffet Lunch with live music and kids Entertainment for our little guests at Priamos Ballroom.

Drinks Excluded.

★ Boxing Day €26p.p

Boxing Day Festive Buffet Lunch at Ekavi Restaurant.

Drinks Excluded.

★ Dazzling New Year's Eve Dinner & Dance €50p.p

Includes welcome cocktail at the lobby lounge accompanied with live saxophone music, followed by a Deluxe Gala Dinner with Dancing shows & live music at Priamos ballroom.

Drinks Excluded.

★ Family New Year's Day Lunch €26p.p

Enjoy a tasty selection of dishes from our buffet with your friends & family.

Drinks Excluded.

For more information, visit our website
www.ajaxhotel.com or call us at 25 590000



Festivities Program

Christmas Eve – 24th of December 2016

- 24/12/2016 Christmas Afternoon Tea at Lobby Lounge from 16:00 – 19:00pm
24/12/2016 Christmas Carols at Lobby Lounge from 17:00 – 17:30pm
24/12/2016 Live saxophone music at Ulysses Bar from 18:30 – 20:30 pm
24/12/2016 Welcome cocktail and mulled wine at Ulysses Bar from 19:30-20:30pm
24/12/2016 Christmas Eve dinner with Live Music Entertainment from 20:30-01:30 am

Christmas Day – 25th of December 2016

- 25/12/2016 Christmas day lunch with live music & Kids Entertainment from 12:30- 16:00pm
25/12/2016 Christmas Afternoon tea at Lobby Lounge from 16:00 – 19:00 pm
25/12/2016 Live Music at Ulysses Bar from 21:00 pm – 24:00 pm

Boxing Day – 26th of December 2016

- 26/12/2016 Boxing Day lunch from 12:30 – 15:00 pm
26/12/2016 Christmas Afternoon Tea at Lobby Lounge from 16:00 – 19:00 pm

New Year's Eve – 31st of December 2016

- 31/12/2016 Welcome drink at Ulysses Bar from 20:00- 21:00 pm
31/12/2016 Live saxophone music at Ulysses Bar from 18:30 – 21:00 pm
31/12/2016 New Year's Eve Gala dinner with Dancing shows & Live music from 21:00- 02:30 am

New Year's Day – 1st of January 2017

- 01/01/2017 New Year's Lunch Buffet from 12:30 pm – 15:00 pm
01/01/2017 Afternoon Tea at Ulysses Bar from 16:00 – 19:00 pm
01/01/2017 Live Music at Ulysses Bar from 21:00 pm – 24:00 pm



Christmas Eve Dinner Buffet 2016

Assorted Salads/ Μπουφέ με Σαλάτες

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

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

Fresh Spinach Salad with Buffalo Mozzarella, Avocado and Croutons

*Σαλάτα με Φρέσκο Σπανάκι,
Τυρί Μοτσαρέλλα, αβοκάντο και Κρουτόνια*

Chicken Caesar Salad

Σαλάτα του Καίσαρα με Κοτόπουλο

Mixed Salad with Halloumi & Sesame garnished with red Grapefruit, figs and Pomegranate

*Σαλάτα με χαλούμι και σησάμι,
γαρνιρισμένη με κόκκινο γκρέιπφρουτ, σύκα και ρόδι*

Marinated Garlic Mushrooms

Μαριναρισμένα Μανιτάρια με σκόρδο

Cyprus Village Salad

Κυπριακή Χωριάτικη Σαλάτα

Tropical Salad with Lettuce, Orange & Shrimps *Τροπική Σαλάτα με Μαρούλι, Πορτοκάλι και Γαρίδες*

Waldorf Salad with Apples and Walnuts

*Σαλάτα Γουόλντορφ
με Μήλα & Καρύδια*

Eggplant Salad

Μελιτζανοσαλάτα

Mirror Presentation/Καθρέφτης Ορεκτικών

Whole Poached Salmon

Σολωμός Ποσέ

Smoked Salmon Rolled with Cream Cheese

Ρολάκια Καπνιστού Σολωμού με τυρί κρέμα

Chicken Terrine and Pâté

Τερίνα κοτόπουλου & 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 stuffed with Dry Apricots

Served with Cinnamon Apple ragout and Green pepper corn Sauce

Χοιρινά φιλετάκια με γέμιση από παστά βερίκοκα.

Σερβίρεται με πιπεράτη σάλτσα με κανέλα και μήλα

Black Truffle Mushroom Ravioli

Ραβιόλια γεμιστά με μανιτάρια και μαύρη τρούφα. Σερβίρεται με κρεμώδης σάλτσα

Sautéed Potatoes with aromatic Herbs

Πατάτες Σοταρισμένες με Αρωματικά Βότανα

Christmas Stuffing

Γέμιση Γαλοπούλας

Fresh Salmon Fillets with Pistachio crust

Σολωμός με κρούστα από φιστίκια Αιγίνης

Steamed Asparagus, Cherry Tomatoes, Corn & Broccoli

Σπαράγγια, Ντοματίνια, Καλαμπόκι και Μπρόκολο στον ατμό

Vegetable Spring Rolls

Spring Rolls από λαχανικά

Mexican Chicken Fajitas

Μεξικάνικα Φαχίτας με κοτόπουλο

Carver's Corner/Ψητά Ρόστα

Roasted Turkey with Raspberry Sauce

Ψητή Γαλοπούλα με σως από Βατόμουρα

Aromatic Crispy Crusted Roast Leg of Lamb accompanied with Gravy Sauce and Mint Sauce

Αρωματισμένο Τραγανιστό Αρνάκι Μπούτι





Desserts/ Επιδόρπια

Traditional Christmas Pudding Served with Warm Custard Cream

Παραδοσιακή Χριστουγεννιάτικη Πουτίγκα σερβιρισμένη με ζεστή κρέμα Κάσταρντ

Panna cotta Cream

Κρέμα Πανακότα

Christmas prune and chestnut log

Χριστουγεννιάτικος Κορμός με Κάστανα & Σοκολάτα

Traditional Christmas Cake

Παραδοσιακό Χριστουγεννιάτικο Κέικ

Milk Chocolate Cinnamon and Apple Cake

Κέικ με λευκή σοκολάτα, κανέλλα και μήλα

Raspberry yogurt cake with Pistachio Biscuit

Κέικ από γιαούρτι βατόμουρο και μπισκότο από φιστίκια Αιγίνης

Platter of Cheese Served with Crackers

Ποικιλία από Τυριά και Κράκερ

Fresh Fruit Display

Ποικιλία από Φρέσκα Φρούτα

Price: €32.00 per person with all taxes inclusive.

Τιμή: €32.00 το άτομο συμπεριλαμβανομένων όλων των φόρων

Children under 12 at Half Price

Τα παιδιά κάτω των 12 χρεώνονται στη Μισή Τιμή

Drinks are not included in the above prices

Στην τιμή δεν περιλαμβάνονται τα ποτά

PLEASE MAKE YOUR RESERVATION IN ADVANCE AT 25 590000

KANETE TH KRATHSEH SAS EFKAIPIA STO 25 590000





Christmas Day Buffet 2016

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 Καπνικίσιο 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 Broccoli

Σαλάτα με μακαρόνια και μπρόκολο

Mirror Presentation/Καθρέφτης Ορεκτικών

Whole Poached Salmon and Smoked Mackerel

Σολωμός ποσέ και Καπνιστό Σκουμπρί



Hot Buffet/ Ζεστά Εδέσματα

Roasted Pork Loin Stuffed with Honey & Served with Port Wine Sauce

Ψητό φιλέτο Χοιρινό με γέμιση από μέλι. Σερβίρεται με σως από Port Wine

Roast Leg of Lamb stuffed with Goat Cheese & Sun dried

Tomatoes served with Comandaria Sauce

Αρνάκι γεμιστό με κατσικίσιο τυρί & Λιαστές Ντομάτες.

Σερβίρεται με Σως Κουμανταρίας

Cheese and Spinach Ravioli with Fresh Cream Sauce

Ραβιόλια με γέμιση από σπανάκι σε Σως Φρέσκιας Κρέμας

Fish Fillet with aromatic Olive Oil & Cherry Tomatoes

Φιλέτο ψαριού με αρωματισμένο Ελαιόλαδο & Ντοματίνια

Grilled Beef Fillet Steaks with side béarnaise sauce

Φιλετάκια Βοδινά Σχάρας σερβιρισμένα

με béarnaise σως

Sauté Potatoes

Πατάτες Σοτέ

Traditional Christmas Rice Stuffing

Παραδοσιακή Γέμιση Γαλοπούλας

Steamed Vegetables (Cherry Tomatoes, Corn, Broccoli & Green Beans)

Λαχανικά Ατμού (Ντοματίνια, Καλαμπόκι, Μπρόκολο & Φασολάκια)

Carver's Corner/Ψητά Ρόστα

Traditional Roasted Turkey

Παραδοσιακή Γαλοπούλα στον φούρνο

Honey Glazed Gammon with Pineapple sauce

Χοιρινό Γκάμον με σάλτσα ανανά

Desserts/ Επιδόρπια

Apple Strudel with Custard Cream

Στρούντελ Μήλου με Κρέμα Κάσταρντ

Fruit Pavlova

Πάβλοβα Φρούτων

Marble Brownies

Αμερικάνικα Brownies με Τυρί

Dark Chocolate Cake

Κέικ Σοκολάτας





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: €30.00 per person with all taxes inclusive.

Τιμή: €30.00 το άτομο συμπεριλαμβανομένων όλων των φόρων

Children under 12 at Half Price

Τα παιδιά κάτω των 12 χρεώνονται στη Μισή Τιμή

Drinks are not included in the above prices

Στην τιμή δεν περιλαμβάνονται τα ποτά

PLEASE MAKE YOUR RESERVATION IN ADVANCE AT 25 590000

ΚΑΝΕΤΕ ΤΗ ΚΡΑΤΗΣΗ ΣΑΣ ΕΓΚΑΙΡΑ ΣΤΟ 25 590000





Boxing Day Buffet 2016

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

Marinated mushrooms salad

Σαλάτα με μαριναρισμένα μανιτάρια

Mozzarella and Cherry Tomato Salad

Σαλάτα με ντοματίνια και φρέσκο τυρί μοτσαρέλλα

Appetizers / Ορεκτικά

Eggplant, Tzatziki, Tachini

Μελιτζανοσαλάτα, Τζατζίκι, Ταχίνι

Mirror Presentation/Καθρέφτης Ορεκτικών

Whole Poached Salmon

Ολόκληρος Σολωμός 'Ποσέ'

Italian Appetizers

Ιταλικά Ορεκτικά





Dressings/Σως

Olive oil and Lemon sauce

Λαδολέμονο

Pesto sauce

Σάλτσα ' Πέστο '

Cocktail sauce

Σάλτσα Κοκτέιλ

Hollandaise

Σάλτσα Hollandaise

Hot Buffet/Ζεστά Εδέσματα

Beef steaks with beer sauce

Μοσχαρίσια φιλετάκια με σάλτσα μπύρας

Roasted Lamb Loin Served with Mint Sauce

Ψητό Αρνίσιο Φιλέτο. Σερβίρεται με σως μέντας

Grilled chicken

Κοτόπουλο στην σχάρα

Cod fish with Lemon sauce

Φιλέτα μπακαλιάρου με σως λεμονιού

Tortellini Carbonara

Τορτελλίνια Καρμπονάρα

Christmas Turkey stuffing

Χριστουγεννιάτικη γέμιση Γαλοπούλας

Fresh steamed vegetables

Φρέσκα Λαχανικά Ατμού

Roasted Potatoes

Πατάτες στον φούρνο

Carver's Corner/Ψητά Ρόστα

Gammon with Pineapple Sauce

Γκάμον με Σάλτσα Ανανά

Roasted Turkey with gravy

Ψητή Γαλοπούλα με σως γκρέιβι



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 inclusive.

Τιμή: €26.00 το άτομο συμπεριλαμβανομένων όλων των φόρων

Children under 12 at Half Price

Τα παιδιά κάτω των 12 χρεώνονται στη Μισή Τιμή

Drinks are not included in the above prices

Στην τιμή δεν περιλαμβάνονται τα ποτά

PLEASE MAKE YOUR RESERVATION IN ADVANCE AT 25 590000

ΚΑΝΕΤΕ ΤΗ ΚΡΑΤΗΣΗ ΣΑΣ ΕΓΚΑΙΡΑ ΣΤΟ 25 590000





New Year's Eve Gala Dinner Buffet 2016

Assorted Salads /Μπουφέ με Σαλάτες

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

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

**Fresh Spinach Salad with Goat cheese, Strawberries, Walnuts,
Avocado and Croutons**

*Σαλάτα με Φρέσκο Σπανάκι, Κατσικίσιο Τυρί,
φράουλες,καρύδια, αβοκάντο και Κρουτόνια*

Chicken Curry and Mango Salad

Σαλάτα με κοτόπουλο κάρν και μάνγκο

Salad with Prosciutto, Parmesan Cheese

Figs and Pomegranate, served with Balsamic Sauce

*Σαλάτα με Προσούτο, παρμεζάνα
Σύκα και ρόδι. Σερβίρεται με σως από βαλσάμικο ξύδι*

Marinated Garlic Mushrooms

Μαριναρισμένα Μανιτάρια με σκόρδο

Cypriot Village Salad

Κυπριακή Χωριάτικη Σαλάτα

Cherry Tomatoes with Mozzarella Cheese and fresh Basil

Ντοματίνια, με τυρί Μοτσαρέλα και φρέσκο Βασιλικό

Waldorf salad with Apples and walnuts

*Σαλάτα Γουόλντορφ
με Μήλα & Καρύδια*

Seafood Salad

Σαλάτα Θαλασσινών

Mirror Presentation/Καθρέφτης Ορεκτικών

Prawns with 2 dipping sauces:

Cocktail sauce and olive oil – lemon Sauce

Γαρίδες με σάλτσα cocktail και λαδολέμονο

Smoked Macharel & Salmon

Καπνιστό σκουμπρί και Καπνιστός Σολωμός

Platter of Smoked Ham and Turkey

Πιατέλα με καπνιστό χοιρινό και γαλοπούλα





Hot Buffet/Ζεστά Εδέσματα

Roasted Duck fillet with Figs and Chestnuts, served with Port wine Sauce

Φιλέτα Πάπιας με σύκα, κάστανα και κρασί Port

Aromatic Rack of Lamb

Αρωματισμένα Αρνίσια Παϊδάκια

Cheese ravioli

Ραβιόλια με γέμιση Τυριού

Salmon and Sea Bass Fillets served with Vegetables and Teriyaki Sauce

Φιλέτο Σολωμού και Λαβράκι στον ατμό σε στρώση λαχανικών και Τεριγιάκι σως.

Aromatic Roasted Pork Tenderloin served with Caramelized Onions and mustard sauce

Χοιρινά φιλετάκια σε στρώση από καραμελωμένα κρεμμύδια και σως μουστάρδας

Special Rice

Αρωματικό Ρύζι Πασμάτι

Roasted Potatoes

Ψητές Πατάτες στον Φούρνο

Selection of Steamed Vegetables

Επιλογή από Λαχανικά Ατμού

Carver's Corner/Ψητά Ρόστα

Crispy Suckling Pig

Τραγανιστό Γουρουνόπουλο

Roasted Beef with Béarnaise Sauce

Βοδινό με Σάλτσα Μπερνέζ

Desserts/Επιδόρπια

Apple Pie Served with Warm Custard Cream

Μηλόπιτα σερβιρισμένη με Ζεστή Κρέμα Κάσταρντ

Mango – Passion Fruit Cake

Κέικ με Μάνγκο & Passion Fruits

Strawberry and Raspberry Cheese Cake

Τσιζκέικ με φράουλες και βατόμουρα

Traditional Syrup Sweets

Παραδοσιακά Σιροπιαστά Γλυκά





Fruit Charlotte

Σαρλότα με φρούτα

Chocolate Coffee Tart

Τάρτα σοκολάτας με καφέ

Crème Brûlée

Κρεμ Μπρουλέ

Platter of Cheeses Served with Crackers

Ποικιλία από Τυριά και Κράκερ

Fresh Fruit Display

Φρέσκα Φρούτα

Price: €50.00 per person with all taxes inclusive.

Τιμή: €50.00 το άτομο συμπεριλαμβανομένων όλων των φόρων

Children under 12 at Half Price

Τα παιδιά κάτω των 12 χρεώνονται στη Μισή Τιμή


Drinks are not included in the above prices

Στην τιμή δεν περιλαμβάνονται τα ποτά

PLEASE MAKE YOUR RESERVATION IN ADVANCE AT 25 590000

ΚΑΝΕΤΕ ΤΗ ΚΡΑΤΗΣΗ ΣΑΣ ΕΓΚΑΙΡΑ ΣΤΟ 25 590000





New Year's Day Buffet 2017

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 νουντλς, πολύχρωμο λάχανο, καρότο, σησάμι και καβουρδισμένα αμύγδαλα

Exotic Salad with prawns, mango and sweet chilli

Εξωτική Σαλάτα με γαρίδες, μάνγκο & sweet chilli

Waldorf Salad with apples, walnuts and mayonnaise

Σαλάτα "Waldorf" με μήλα, καρύδια και μαγιονέζα.

Rocket Salad 'Pitsilias' with smoked hiromeri, pomegranate and parmesan

Σαλάτα "Πιτσιλιάς" με ρόκα, χοιρομέρι, ρόδι και παρμεζάνα.

Eggplant, Tzatziki, Tachini

Μελιτζανοσαλάτα, Τζατζίκι, Ταχίνι

Mirror Presentation/ Καθρέφτης Ορεκτικών

Whole Poached Salmon

Ολόκληρος Σολωμός "Ποσέ"

Assorted cold meats and pates

Ορεκτικά

Hot Buffet/ Ζεστά Εδέσματα

Roasted Leg of Lamb with mint Sauce

Αρνίσιο Μπούτι στο φούρνο με σάλτσα μέντας

Pork Belly Marinated with Herbs & BBQ Sauce

Χοιρινό Μαριναρισμένο με βότανα και σως μπάρμπεκιου

Chicken with Cashew nuts and Green Beans

Κοτόπουλο με ξηρούς καρπούς και πράσινα φασολάκια

Fish Fillets in Champagne Sauce

Φιλετάκια ψαριού με σάλτσα Σαμπάνιας

Penne with Prosciutto and Pesto Cream Sauce

Πέννες με Προσούτο, πέστο και λευκή σάλτσα

Oven Roast Potatoes

Ψητές πατάτες στο φούρνο

Special Rice

Αρωματικό Ρύζι Πασμάτι

Steamed Vegetables

Λαχανικά στον ατμό





Carving/ Ψητά Ρόστα

Roasted Beef strip Loin with Béarnaise Sauce

Ψητό φιλέτο Βοδινό με σως Μπερνέζ

Dessert/ Επιδόρπια

Chocolate Cake

Κέικ Σοκολάτας

Cheese Cake

Τσιζκέικ

Fruits Charlotte

Σαρλότ με φρούτα

Caramel Crème

Κρέμα Καραμελέ

Baklavas

Μπακλαβάς

Cypriot Almond Pastries

Κυπριακά Σιροπιαστά Γλυκά

Pourekia

Μπουρέκια

Anari mousse

Αναρόκρεμα

Galaktopoureko

Γαλακτοπούρεκο

Seasonal Fruits

Φρούτα Εποχής

Price: €26.00 per person with all taxes inclusive.

Τιμή: €26.00 το άτομο συμπεριλαμβανομένων όλων των φόρων

Children under 12 at Half Price

Τα παιδιά κάτω των 12 χρεώνονται στη Μισή Τιμή

Drinks are not included in the above prices

Στην τιμή δεν περιλαμβάνονται τα ποτά

PLEASE MAKE YOUR RESERVATION IN ADVANCE AT 25 590000

ΚΑΝΕΤΕ ΤΗ ΚΡΑΤΗΣΗ ΣΑΣ ΕΓΚΑΙΡΑ ΣΤΟ 25 590000

