



ODYSSEIA HOTEL
ΚΑΡΕΤΑΝΙΟΣ

Ο γάμος μας

www.odysseiahotel.com

*Εκεί που η ποσότης
συναντά τη ποιότητα*



ODYSSEIA HOTEL
ΚΑΡΕΤΑΝΙΟΣ

Γιορτάστε την πιο ρομαντική μέρα της ζωής σας βυθισμένη στην απόλυτη πολυτέλεια.

Η οργάνωση του γάμου γίνεται από το εξαιρετικά έμπειρο προσωπικό μας, που θα βρίσκεται δίπλα σας κάθε στιγμή, για να βοηθήσει στην πραγματοποίηση της εκδήλωσης. Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να επιλέξετε την ημερομηνία.

Ο αφιερωμένος χώρος γάμων δίπλα στη πισίνα, το εκπληκτικό φαγητό, το άμεμπτο service και οι μοναδικές μουσικές επιλογές θα πλαισιώσουν τις πρώτες σας στιγμές ως νιόπαντροι και θα γεμίσουν με χαρά τους φίλους και συγγενείς σας.



Η γαμήλια προσφορά μας παρέχει:

- Ένα βράδυ διαμονή σε ένα από τα δωμάτια μας
- Ένα μπουκάλι σαμπάνια στο δωμάτιο
- Φρέσκα φρούτα και petit-fours στο δωμάτιο
- Ένα μπουκάλι σαμπάνια για τη δεξίωση και για το δείπνο
- Ένα άτομο για να βοηθήσει τους καλεσμένους σας στη στάθμευση
- Έκπτωση στη διαμονή για τους καλεσμένους σας
- Πλάνο διαρρύθμισης θέσεων



Προσφορά Γάμου

Ημερομηνία Προσφοράς:

Προς:

Τηλ: Email:

Όνόματα
ζευγαριού:

Ημερομηνία γάμου:

Αριθμός ατόμων:

Γαμήλια Δεξίωση: Δείπνο:

Αίθουσα: Διαρρύθμιση Τραπεζιών:

Ψυχαγωγία:

Σημειώσεις:

Δεξίωση: Καναπεδάκια & Ποτά

Ποτά: Μπύρα & Κρασί

Ενοίκιο Χώρου:

Δείπνο Μενού:

Συνολική Τιμή:

Προκαταβολή:

Παρακαλώ όπως σημειώσετε ότι αυτή δεν είναι κράτηση. Κράτηση γίνεται μόνο με την ανάλογη προκαταβολή. Με ευχαρίστηση θα συζητήσουμε μαζί σας όλες τις λεπτομέρειες προκειμένου να εξασφαλίσουμε την επιτυχία του γάμου σας!



Αίθουσες

Αίθουσες	Χωρητικότητα για Δείπνο	Χωρητικότητα για Κόκτειλς
Πισίνα	Δ/Ε	Μέχρι 1500 άτομα
Αίθουσα Αθήνα ή Βεράντα	Μέχρι 220 άτομα	Μέχρι 1500 άτομα
Αίθουσα Νταϊάνα	Μέχρι 160 άτομα	Μέχρι 1500 άτομα
Χώρος Ο'Brien's	Δ/Ε	Μέχρι 50 άτομα
Δημόσιος χώρος ξενοδοχείου	Δ/Ε	Μέχρι 30 άτομα

Γαμήσια Δεξίωση

Άτομα	Καναπεδάκια με το κομμάτι	Ποτά και Ροφήματα
200	1400	Απεριόριστος χυμός φρούτων με ή χωρίς αλκοόλ, sparkling wine και εμφιαλωμένο νερό
500	3500	Απεριόριστος χυμός φρούτων με ή χωρίς αλκοόλ, sparkling wine και εμφιαλωμένο νερό
800	5600	Απεριόριστος χυμός φρούτων με ή χωρίς αλκοόλ, sparkling wine και εμφιαλωμένο νερό
1000	7000	Απεριόριστος χυμός φρούτων με ή χωρίς αλκοόλ, sparkling wine και εμφιαλωμένο νερό
1500	10500	Απεριόριστος χυμός φρούτων με ή χωρίς αλκοόλ, sparkling wine και εμφιαλωμένο νερό
2000	14000	Απεριόριστος χυμός φρούτων με ή χωρίς αλκοόλ, sparkling wine και εμφιαλωμένο νερό



Καναπεδάκια

ΚΡΥΑ

Ροζέτες Καπνιστού σολωμού με σως μουστάρας μαγιονέζας και άνηθου
Ρολό καπνιστού σολωμού με τυρί κρέμα και σχοινόπρασο
Ταρτάρ καπνιστού σολωμού με σως λευκού ταραμά, τραγανή τάρτα και φρέσκο κρεμμύδι
Γαρίδες baby με μους αβοκάντο σε τραγανή τάρτα
Μους καπνιστής πέστροφας με λεμόνι και κάπαρη
Χωνάκι ζαμπόν Πάρμας με φρέσκα φρούτα, τυρί μασκαρπόνε και κονφί από πορτοκάλι
Χοιρομέρι ρολό με τυρί κρέμα, φιστίκια Αιγίνης και αποξηραμένα βερίκοκα
Καπνιστό στήθος πάπιας με κρέμα από μασκαρπόνε και κονφί από μάνγκο
Στήθος κοτόπουλου στη σάρα με σως Caesar
Μοσχάρι ψητό με πέστο ρόκας και νιφάδες παρμεζάνας
Bresaola με κατσικίσιο τυρί, αχλάδια και φύλλα ρόκας
χοιρινή πανσέτα με αγγούρι και σάλτσα δαμάσκηνου & σως hoisin
Ταπενάτ μαύρης ελιάς με λιαστή ντομάτα και βασιλικό
Ψητή μελιτζάνα με σως γιαουρτιού και κόλιανδρου
Παντζάρι με κατσικίσιο τυρί, καραμελωμένο κόκκινο κρεμμύδι και καρύδια
Τυρί μπρι με μαρμελάδα σύκου και φιστίκια Αιγίνης
Μοτσαρέλα με πέστο βασιλικού, ντοματίνια και μικρά φύλλα ρόκας
Χαλλούμι με μαρμελάδα μέντας και κομμάτια πορτοκαλιού

Κούπες με μανιτάρια ή με κιμά
Spring rolls με λαχανικά και γλυκόξινη σάλτσα
Γαρίδες- πανέ με γλυκιά σως τσίλι
Ψάρι Satay με πικάντικη σως φυστικοβούτυρου
Μικρή πίτσα με ντομάτα & μοτσαρέλα
Μικρή Πίτσα Special (Πεπερόνι, μπέικον, πιπεριές, μανιτάρια)
Χαλλούμι σε μικρές πίτες με ντομάτες και φρέσκο δύοοσμο
Χοιρινό κεμπάπ σε μικρή πίτα με τζαντζίκι και σαλάτα
Σεφταλιά σε μικρή πίτα με τζαντζίκι και σαλάτα
Gammon με μαγιονέζα μουστάρδας σε μικρά ψωμάκια
Μπέργκερ με μπιφτέκι κοτόπουλο σε μικρά ψωμάκια
Μικρά ψωμάκια με κοτόπουλο τηγανισμένο με ξινόγαλα και σως Ceasar
Κεμπάπ κοτόπουλο σε ξυλάκι με σως τεριγιακί
Φτερούγες κοτόπουλου με νιφάδες από ψωμί Ranko και ντιπ τσίλι sriracha
Φτερούγες κοτόπουλου γλασαρισμένες με μέλι & τζιντζερ
Κοτόπουλο gougounettes με κρούστα καρύδας και μαγιονέζα από κάρυ
Γύρος Κοτόπουλο σε μίνι πίτα με Τζαντζίκι και σαλάτα
Τηγανητά στικ μοτσαρέλας με σως ντομάτας-βασιλικού
Αρνάκι Κοφτά σε καλαμάκι με πίτα και σως ταχίνι

ΖΕΣΤΑ

PETIT FOURS

Κύπελλα σοκολάτας με γέμιση από ποικιλία μους πορτοκαλιού, φιστίκι ή μάνγκο
Κύπελλα λευκής σοκολάτας με γέμιση από ποικιλία μους πορτοκαλιού, φιστίκι ή μάνγκο
Τάρτα καρυδιού
Τάρτα μήλου με σοκολάτα
Κρεμμώδες κέικ red velvet με κεράσι
Brownies Σοκολάτας

Τάρτες μαρέγκας με λεμόνι
Προφιτερόλ με κρέμα βανίλιας
Ταρτάκια καραμέλας
Τσιζκέικ με φραγκοστάφυλο
Μαρσμέλοου με σοκολάτα
Τιραμισού
Πανακότα με σως φράουλας



ODYSSEIA HOTEL
ΚΑΡΕΤΑΝΙΟΣ

Μπουφέ Μενού Α

Σαλάτες

Λευκή και κόκκινη σαλάτα κινόα με ντοματίνια, αγγούρι, μιξ μαρουλιού και μούρων.
Μεσογειακή ριζοσαλάτα με ανάμεικτα φασόλια, φρέσκο κρεμμυδάκι και μαύρο σουσάμι.

Σαλάτα με τηγανητό χαλούμι, λάχανο, φρέσκο κόλιανδρο και τραγανή πίτα.

Σαλάτα της γιαγιάς με μήλο, σέλινο, σπιτική μαγιονέζα, πεκάν και σπόρους σουμάκ.

Σαλάτα ντομάτας και αγγουριού με λαδοντάκο, μαλακό τριμμένο τυρί και ποικιλία ελιάς.

Ανάμεικτη σαλάτα θαλασσινών με τζίντζερ λάιμ και τσίλι.

Πιατέλες

Πιατέλα μαριναρισμένου σολομού με τζελ λεμονιού και κρέμα μαϊντανού.

Τερίνα κοτόπουλου με φιστίκι Αιγίνης και λιαστή ντομάτα,
συνοδευόμενη από μαρμελάδα μάνγκο και ρίζες σέλινου.

Ατομικό σφηνάκι σούπας πεπονιού με δυόσμο και προσούτο.

Κυρίως Πιάτα

Μαριναρισμένο χοιρινό φιλέτο σε σελινόριζα με σως Κουμανταρίας

Μοσχαρίσιο στρογγυλό σε ραγούμανιταριών με ελαφρύ χυμό θυμαριού.

Ρολό κοτόπουλο με πιπεριές, ανανά και ραγούκαρότου με γλυκόξινη σάλτσα

Ψητός σολομός σε μακαρόνια λαχανικών με άρωμα λεμονιού.

Γλυκοπατάτες ογκρατέν με παρμεζάνα

Μιλφέιγ λαχανικών φούρνου.

Πένες ζυμαρικών με ιταλικό πικάντικο λουκάνικο, φρέσκια μοτσαρέλα και ελαφριά σως ντομάτας.

Ριζότο άγριωνμανιταριώνσερβιρισμένο με κρέμα παρμεζάνας και φρέσκο τριμμένο πιπέρι.

Live Cooking

Αρνί με κρούστα από βότανα σερβιρισμένο με αρνίσιο ζωμό.

Or

Μοσχαρίσια σπάλα με σως béarnaise και μουστάρδα

Επιδόρπια

Μους σοκολάτας με καραμελωμένο αχλάδι και τραγανό μπισκότο

Γαλακτομπούρεκο με άρωμα βανίλιας

Ατομικό μαλακό τσιζκέικ αρωματισμένο με λεμόνι

Μini Pavlova με φρέσκες φράουλες

Μπουρέκια με αναρή

Τσιζκέικ με γεύση κεράσι

Μίνι πανακότα γιαουρτιού με καραμέλα σε σχήμα αγγουριού

Συμπεριλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση συνηθισμένων Κυπριακών ποτών.



ODYSSEIA HOTEL
ΚΑΡΕΤΑΝΙΟΣ

Μπουφέ Μενού Β

Σαλάτες

Ντομάτα, κρεμμύδι, σπανάκι και πράσινες πιπεριές
Παντζάρι με μαϊντανό, σκόρδο και βινεγκρέτ βοτάνων
Σαλάτα ρόκας με ντοματίνια και κομμάτια χαλουμιού
Ψιλοκομμένο Λάχανο, Φρέσκο Κρεμμύδι, Φύλλα Κοριάνδρου, Σως Ελαιολάδου/Λεμονιού
Ντομάτα, Αγγούρι και Δυόσμος
Πατάτα, φρέσκο κρεμμύδι, μαϊντανός, σέλινο, ελαιόλαδο και χυμός λεμονιού
Πράσινη σαλάτα με κεφαλοτύρι και κρουτόν χωριάτικου ψωμιού

Πιατέλες

Προσούτο με φρούτα εποχής
Καπνιστός σολομός με συνοδευτικά
Διακοσμημένος ολόκληρος σολομός ποσέ με σάλτσα σαφράν

Ντιπς

Μουχαμάρα | Γουακαμόλε | Ταχίνι με χαρουπόμελο | Μελιτζανοσαλάτα | Κρούστες

Κυρίως Πιάτα

Χοιρινό φιλέτο με κόκκινο λάχανο κονφί και σως μουστάρδας ολικής άλεσης
Ή
Μαριναρισμένο χοιρινό στη σούβλα
Κοτόπουλο σχάρας με ραγού μανιταριών
Ή
Μαριναρισμένο Κοτόπουλο Σούβλας
Χοιρινή κοιλιά μαριναρισμένη σε κόκκινο κρασί και κόλιανδρο σε λιωμένο κολοκάσι
Ψητό φιλέτο αρνιού με ζωμό από αρνί
Λαχανικά ψημένα με μέλι
Φιλέτο λαβράκι στη σχάρα με λαδολέμονο σε ραγού αγκινάρας
Πατάτες Dauphinoise
Ή
Ψητές πατάτες με βότανα
Λαχανικά εποχής βουτυρωμένα

Live Cooking

Μοσχαρίσια σπάλα με σως béarnaise και μουστάρδα

Επιδόρπια

Ατομικό κέικ σοκολάτας
Πανακότα καρύδας με ζελέ φράουλας
Ιταλικό Τιραμισού
Black Forest
Κερασόπιτα
Κυπριακός Μπακλαβάς

Συμπεριλαμβάνεται απεριόριστη κατανάλωση συνηθισμένων Κυπριακών ποτών.



ODYSSEIA HOTEL
ΚΑΡΕΤΑΝΙΟΣ

Επιπλέον Υπηρεσίες

Σφηνάκια για το πάρτι σε διάφορες γεύσεις.

Προβολέας & πανί για προβολή βίντεο – Με τις ευχαριστίες μας
Η μουσική είναι ΜΕΧΡΙ τις 01:30πμ

Σημαντικές Πληροφορίες

Οι διακοσμητές θα πρέπει να μαζεύουν όλα τα διακοσμητικά το ίδιο βράδυ μετά το πέρας του γάμου

Επίσης θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι
ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ αστεράκια, κομφετί σε
εξωτερικό και εσωτερικό χώρο, μηχανές καπνού/
ατμού και επιπλέον megάφωνα για μουσική





ODYSSEIA HOTEL
ΚΑΡΕΤΑΝΙΟΣ

Επικοινωνήστε μαζί μας:

P.O.BOX 56748, 3309 Λεμεσός – Κύπρος

Τηλ: +357 25 591111, Φαξ: +357 25 591112

E-mail: h_manager@odysseiahotel.com

www.odysseiahotel.com