

*Ajax*

HOTEL



## Christmas Eve Dinner Buffet 2011

### Assorted Salads

**Rocker 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 και Κρουτόνια

**Chicken Ceasar Salad**

Σαλάτα του Καίσαρα με Κοτόπουλο

**Mediterranean Salad with Lettuce, Black Olives, Avocado & Croutons**  
Μεσογειακή Σαλάτα με Μαρούλι, Ντοματίνια, Μαύρες Ελιές,  
Αβοκάντο και Κρουτόνια

**Marinated Garlic Mushrooms**

Μαριναρισμένα Μανιτάρια

**Cyprus Village Salad**

Κυπριακή Χωριάτικη Σαλάτα

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

**Waldorf Salad with Apples & Walnuts**

Σαλάτα Γουόλντορφ με Μήλα & Καρύδια

**Seafood Salad**

Σαλάτα Θαλασσινών

### Mirror Presentation

**Variety of Homemade Pates and Terrines**

Ποικιλία από Πατέ και Τερίνες

**Smoked Trout & Smoked Salmon**

Καπνιστή Πέστροφα και Καπνιστός Σολομός

### Hot Buffet

**Tender Duck Breast with Honey and Balsamic Dressing**  
Ζουμερό Στήθος Πάπιας σε Σος από Μέλι και Βαλσάμικο

**Roasted Beef Medallions on Asparagus and Mushrooms Ragout**  
Βοδινά φιλετάκια σε Σάλτσα από Σπαράγγια και Μανιτάρια

**Pork Tenderloin stuffed with Goat's Cheese and Apricots**  
served with Koumantaria Sauce

Χοιρινό με γέμιση από Κατσικίσιο τυρί και Βερίκοκα,  
σερβιρισμένο με σάλτσα από Κουμανταρία

**Succulent Penne with Rich Tomato Sauce and Basil**

Ζυμαρικά Πέννες με Πλούσια Σάλτσα Ντομάτας και Βασιλικού

**Cinnamon Roasted Potatoes with Caramelized Onions**

Πατάτες Ψητές με Καραμελωμένα Κρεμμύδια

**Christmas Stuffing Vegetable Spring Rolls**

Χριστουγεννιάτικα Spring Rolls με Γέμιση από Λαχανικά

**Aubergines and Zucchini Rolled with Feta Cheese**  
Φέτες Μελιτζάνας και Κολοκυθάκια Τυλιγμένα με Τυρί Φέτα

*Ajax*

HOTEL



**Selection of Steamed Vegetables**  
Επιλογή από Λαχανικά Ατμού  
**Asparagus, Cherry Tomatoes, Corn and Broccoli**  
Σπαράγγια, Ντοματίνια, Καλαμπόκι και Μπρόκολο

**Carver's Corner/Ρόστα Ψητά**  
**Traditional Roast Turkey with Stuffing**  
Παραδοσιακή Παραγεμιστή Γαλοπούλα  
**Aromatic Crispy Crusted Roast Leg of Lamb**  
Αρωματισμένο Τραγανιστό Αρνάκι Μπούτι  
**Accompanied with**  
**Pineapple Sauce, Gravy Sauce and Mint Sauce**  
Συνοδευμένα με Σάλτσα από Εξωτικό Ανανά,  
Σάλτσα Κρέατος, και Σάλτσα Μέντας

**Sweets and Fresh Fruit/Γλυκά και Φρέσκα Φρούτα**

**Traditional Christmas Pudding**  
Παραδοσιακή Χριστουγεννιάτικη Πουτίγκα  
**Apple Pie served with Warm Custard Cream**  
Μηλόπιτα σερβιρισμένη με Ζεστή Κρέμα Κάσταρντ  
**Cinnamon Cream Panacota**  
Κρέμα Πανακότα με Φρεσκοαλέσμενη Κανέλλα  
**Christmas Log with Chestnuts**  
Χριστουγεννιάτικος Κορμός με Κάστανα  
**Traditional Christmas Cake**  
Παραδοσιακό Χριστουγεννιάτικο Κέικ  
**Rich Chocolate Cake**  
Λαχταριστή Σοκολατίνα  
**Chocolate Mousse**  
Μους Σοκολάτας

**Platter of Cheeses Served with Crackers**  
Επιλογή από Τυριά και Κράκερς  
**Fresh Fruit Display**  
Ποικιλία από Φρέσκα Φρούτα

**Price: €45.00 per person with all taxes inclusive.**  
Τιμή: €45.00 το άτομο συμπεριλαμβανομένων όλων των φόρων  
**Children under 12 at Half Price**  
Τα παιδιά κάτω των 12 χρεώνονται στη Μισή Τιμή

**After Dinner, our Guests will enjoy Live Dancing & other Entertainment Shows by Brilliant artists as well as All Night Live Band Entertainment.**  
Μετά το Δείπνο, οι Παρευρισκόμενοι θα απολαύσουν Πλούσιο Μουσικοχορευτικό Πρόγραμμα με Αξιόλογους Καλλιτέχνες και Ζωντανή Μουσική.

**PLEASE MAKE YOUR RESERVATION IN ADVANCE AT 25 590000**  
**ΚΑΝΕΤΕ ΤΗ ΚΡΑΤΗΣΗ ΣΑΣ ΕΓΚΑΙΡΑ ΣΤΟ 25 590000**