



LORDOS
BEACH HOTEL

★★★★

Dream Weddings

AT LORDOS BEACH

“AT LORDOS BEACH HOTEL WE MAKE THE MOST
BEAUTIFUL DAY OF YOUR LIFE EVEN BETTER”

 LordosBeachHotel  lordosbeach  lordosbeach

T: +357 24 647 444 · F: +357 24 645 847, +357 24 647450 · P. O. Box 40541/2 · 6305 Larnaca - Cyprus
E: fnb@lordosbeach.com.cy · www.lordosbeach.com.cy



LORDOS
BEACH HOTEL

"Make this day an unforgettable one, to you and to all the people who will come to share with you, your new beginning".



LORDOS
BEACH HOTEL

Wedding Cocktail Reception

Venue: *Pool and garden area (outdoor)*

Prices per person including drinks and canapés

500-1000 persons: € 10:00 per person

1000-1600 persons: € 9.50 per person

1601-2000 persons: € 9:00 per person

Price includes:

- Use of pool & garden area
- Beverages: fruit juice, draught beer, non-alcohol & alcoholic fruit punch, soft drinks, local champagne, wine mineral water
- A wide variety of finger food and canapés to choose from.
- All taxes, services & V.A.T.



LORDOS
BEACH HOTEL

Canapes Menu

Cold Canapes

- Marinated salmon in wholegrain Bread
- Smoked salmon with cream cheese in Mexican tortilla
- Salmon caviar with sour cream in tartlettes
- Tartlettes with shrimp and guacamole
- Prosciutto with blue cheese rolled in Mexican tortilla
- Roast Beef on wholegrain baguette with horseradish
- Chiromeri with seasonal fruit
- Cheese mousse in vol-au-vents with walnuts
- Crab salad in vol-au-vent with cocktail sauce
- Smoked turkey ham on French baguette with mustard
- Brie on wholegrain baguette with dry fruit

Please choose 3 of the above cold canapés

Live Cooking Stations

- Chicken Gyros served with pitta bread and tzantziki
- Mexican Station with Chicken Tortilla or Beef Tacos
- Station with Traditional loukoumades
- Chocolate Fountain assorted with various seasonal fruits

Please choose 2 of the above live cooking

Hot Finger Specialties

- Chicken Tandoori Kebabs
- Chicken Wings Chinese Style
- Spicy chicken skewers
- Pork Teriyaki skewers
- Pork souvlaki in pitta bread with salad
- Samosa with sweet chili sauce
- Spring rolls with Thai sauce
- Coupes with meat
- Pitta Pockets with haloumi
- Cyprus meat balls
- Spinach pies
- Cheese pies
- Mozzarella sticks
- Breaded Shrimps
- Gammon in white roll

Please choose 5 of the above hot finger specialties

Mini Sweet Delights

- Mini apple crumble
- Fruit tarts
- Chocolate cups with various fillings
- Chocolate brownies
- Chocolate profiteroles
- Lemon tart

Please choose 2 of the above mini sweet delights

Buffet Dinner suggestions

Menu buffets & prices per person:

Famagusta menu (Q1)	€30.00
Salamina menu (Q2)	€32.00
Bellabais menu (Q3)	€34.00
Hellarion menu (Q4)	€36.00
Executive menu (Q5)	€42.00

Prices on each menu include:

- Room hire of the "Oceanis Restaurant", with maximum capacity of 300 persons (buffet style)
- Unlimited consumption of local drinks served by glass during the event.
- White chair covers
- All taxes, services & V.A.T

Note: If you wish to offer for your guests imported drinks (vodka, whiskey, rum, gin) we can offer special discounted prices.

Menu notes

- We have provided the enclosed especially prepared menus to assist you in your selection. We do, however pride ourselves in our ability to tailor menus to your particular needs and desires.
- Please note that our food might contain some or all allergens so if you have a guest that suffering from allergies, let us know prior to the event and every effort will be taken to avoid any danger.
- We cater for all special dietary needs, our chef will be happy to discuss and accommodate any such needs.
- You may bring any imported spirits to be served for dinner with no extra corkage fee.



LORDOS
BEACH HOTEL

Wedding Information

Music (optional)

Regarding music, a band or DJ could perform that night for you. Note that for outdoor events music stops at 23:30hrs and for indoor events music stops at 01:30hrs.

Prices:

- DJ : €350.00
- Saxophone duet: €400.00
- Live band : according to request

Lordos Beach Hotel Treats

A package of special gifts for the bride and groom complements from our hotel:

- Complimentary room for the wedding night and free upgrade (subject to availability) including late check-out until 17:00hrs
- Complimentary sparkling wine in room on wedding day
- Free sauna and steam bath in our leisure club during their stay

Additional Terms and Conditions

- Please note that a €500.00 deposit is required in order to consider a reservation confirmed and guaranteed. Until such time as a deposit is received, the Hotel reserves the right to release any provisional reservation without any prior notice.
- Deposits are non refundable.
- Confirmed number of final guests is calculated 2 days before the wedding date. In case the number attending are less than the confirmed number the full amount will be charged.
- Settlement of final account is required prior to departure from the Hotel.
- Children from the age of 4yrs to 12 yrs are charged half the price of the chosen food menu.



LORDOS
BEACH HOTEL

Famagusta Buffet (Q1)

ΚΡΥΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα Καίσαρα με κρουτόνια, παρμεζάνα & μπέικον
Ρόκα με παρμεζάνα, ρόδι και καρύδια
Πράσινη σαλάτα με μαρούλι, παντζάρια, μήλα και ντρέσιγκ από μαγιονέζα
Σαλάτα με ντομάτα και φέτα
Κυπριακή χωριάτικη σαλάτα
Σαλάτα με ζυμαρικά, γαρίδες, μπιζέλι, ντομάτα & άνηθο
Σπιτική κόσλοου

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τζατζίκι, Ταχίνι, Ταραμάς,
Ξιδάτα, Μαύρες και Πράσινες ελιές

ΣΑΛΤΣΕΣ ΣΑΛΑΤΩΝ

Κοκτέιλ Σως, Βινεγκρετ, Βαλσάμικο, Λάδι & Ξύδι

ΖΕΣΤΑ

Χοιρινή Σούβλα
Κοτόπουλο με μεσογειακά μπαχαρικά
Μπακαλιάρος με κάρυ και πανσέτα
Βοδινό με σάλτσα στρειδιών
Πατάτες με δεντρολίβανο και το σκόρδο
Συνοδευτικά λαχανικά
Κανελόνι με σπανάκι, φέτα και σάλτσα ντομάτας
Φαρφάλες με φρέσκια κρέμα και πάπρικα
Κουνουπίδι ογκρατέν με καπνιστό τυρί
Ρύζι Basmati

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Κρέμ μπρουλέ
Τζις κέικ
Κατεΐφι
Μπακλαβάς
Σοκολατίνα
Τιραμισού
Φρέσκα εποχιακά φρούτα (2)

ΨΩΜΙΑ

Ποικιλία από σπιτίσια ρολάκια και Κυπριακό ψωμί
Γαλλική μπαγκέτα

REFRESHING COLD SALADS

Caesar Salad with croutons, parmesan & bacon
Rocca with parmesan, pomegranate & walnuts
Green salad with lettuce, beetroots, apples and mayonnaise dressing
Salad with tomato with feta
Cyprus village salad
Pasta Salad with shrimps, peas, tomato and dill
Homemade Coleslaw

COLD DIPS & APPETIZERS

Tzantziki, Tachini, Taramas,
Pickled vegetables, black and green olives

DRESSINGS

Cocktail Sauce, Vinaigrette, Balsamic, Oil & Vinegar

HOT ITEMS

Pork Souvla
Chicken with Mediterranean herbs
Cod fillet with curry and pancetta
Beef with oyster sauce
Potatoes with rosemary and garlic
Assorted Vegetables
Cannelloni with spinach, feta topped with tomato sauce
Farfale with fresh cream & paprika
Cauliflower au gratin with smoked cheese
Basmati Rice

HOMEMADE DESSERTS

Crème brule
Cheese cake
Kateifi
Baklavas
Chocolate Cake
Tiramisu
Fresh Seasonal Fruit (2)

BREAD STATION

Variety of homemade rolls and local bread
French baguette



LORDOS
BEACH HOTEL

Salamina Buffet (Q2)

ΚΡΥΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

Πράσινη σαλάτα με αβοκάντο, αμύγδαλα και μήλα
Σαλάτα Νισουάζ
Σαλάτα χωριάτικη
Σαλάτα με ντομάτα, κρεμμύδι και φέτα
Πατατοσαλάτα με σαλάμι, άγρια ρόκα και γλυκόξινη σάλτσα
Σαλάτα του Καίσαρα με κοτόπουλο
Σαλάτα με παντζάρια, αχλάδι, φέτα και δυόσμο
Φύλλα ρόκας με λιαστές ντομάτες και Βαλσάμικο

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τζατζίκι, Ταχίνι, Ταραμάς,
Ξιδάτα, Μαύρες και Πράσινες ελιές
Πιατέλα με κυπριακά αλλαντικά

ΣΑΛΤΣΕΣ ΣΑΛΑΤΩΝ

Κοκτέιλ Σως, Βινεγκρετ, Βαλσάμικο, Λάδι & Ξύδι

ΖΕΣΤΑ

Φιλέτο χοιρινό με γέμιση ξηρά φρούτα και κομανταρία
Μαριναρισμένο κοτόπουλο σχάρας με μέλι
Φιλέτο Βοδινό με κρεμώδη σάλτσα από μανιτάρια
Φιλέτο μπακαλιάρου με κρούστα από αμύγδαλα
Συνοδευτικά λαχανικά εποχής
Λαζάνια με λαχανικά
Ρύζι με λαχανικά
Πέννες ζυμαρικών με σάλτσα καρμπονάρας
Πατάτα φέτες στο φούρνο
Χοιρινό σουβλάκι και χαλούμι στη σχάρα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Πιατέλα με διάφορα τυριά
Γαλακτοπούρεκο
Μους Φράουλας
Ζεστή Σοκολατόπιτα
Τάρτα με φρούτα
Φρέσκα εποχιακά φρούτα (2)
Παγωτό

ΨΩΜΙΑ

Ποικιλία από σπιγίσια ρολάκια και Κυπριακό ψωμί
Γαλλική μπαγκέτα

REFRESHING COLD SALADS

Green salad with avocado, almonds and apple
Salad Niçoise
Village salad
Tomato salad with onions and feta
Potato salad with salami, arugula & sweet and sour sauce
Caesar Salad with chicken
Beetroot salad with pears, feta and mint
Rocca leaves with sun dried tomatoes and balsamic

COLD DIPS & APPETIZERS

Tzatziki, Tachini, Taramas
Pickled vegetables, black and green olives
Board with local charcuterie

DRESSINGS

Cocktail Sauce, Vinaigrette, Balsamic, Oil & Vinegar

HOT ITEMS

Pork fillet stuffed with dry fruit & comandaria sauce
Grilled marinated chicken fillet with honey
Beef Fillet with creamy mushroom sauce
Breaded cod fillet with almond crust
Assorted Seasonal Vegetables
Vegetarian Lasagna
Rice with vegetables
Pennes Pasta Carbonara
Roasted sliced potatoes
Grilled pork souvlaki & halloumi

HOMEMADE DESSERTS

International Cheese platter
Galaktopourekó
Strawberry Mousse
Hot Chocolate Cake
Fruit Tart
Fresh Fruit Display (2)
Ice cream station

BREAD STATION

Variety of homemade rolls and local bread
French baguette



LORDOS
BEACH HOTEL

Bellabais Buffet (Q3)

ΚΡΥΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

Πράσινη σαλάτα με μπλου τζις και πορτοκάλι
Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα
Σαλάτα ταμπουλέ
Πέννες με κοτόπουλο και μαγιονέζα
Αραβική μελιτζανοσαλάτα
Σαλάτα με καλαμπόκι, πιπεριές, χαμ και ανανά
Σαλάτα με άγρια ρόκα και πινόλια
ΑΒοκάντο με γαρίδες
Ψητά λαχανικά με ιταλική σάλτσα

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τζατζίκι, Ταχίνι, Κουακαμόλε, Ξιδάτα, Μαύρες και
Πράσινες ελιές, Καπνιστός σολομός

ΣΑΛΤΣΕΣ ΣΑΛΑΤΩΝ

Κοκτέιλ Σως, Βινεγκρετ, Βαλσάμικο, Λάδι & Ξύδι

ΖΕΣΤΑ

Βοδινό φαχίτας
Κοτόπουλο με γέμιση σπανάκι, φέτα και ντομάτα
Χοιρινό με γλυκώξινη σάλτσα
Ρύζι άγριο
Αρνί με γέμιση από μεσογειακά μπαχαρικά
Πατάτες Άννα
Λαβράκι με προσούτο, σαφράν και σάλτσα φασκόμηλου
Ριγατόνι με πέστο
Διάφορα σάκαρα: χοιρινό σουβλάκι, χαλούμι, σιεφταλιά,
Λούντζα
Κουνουπίδι με τυριά

ΖΕΣΤΑ ΡΟΣΤΑ

Γκάμον με μέλι

ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ

Κέικ σοκολάτας
Πιατέλα με διάφορα τυριά
Μπακλαβάς
Σοκολάτα προφιτερόλ
Πανακότα
Ζεστοί λουκουμάδες
Φρέσκα εποχιακά φρούτα (3)
Παγωτό

ΨΩΜΙΑ

Ποικιλία από σπιτίσια ρολάκια και Κυπριακό ψωμί
Γαλλική μπαγκέτα

REFRESHING COLD SALADS

Green salad with blue cheese and orange
Traditional Greek salad
Tambouleh salad with couscous
Pennes Salad with chicken and mayonnaise
Baba Ganoush
Salad with sweet corn, peppers, ham and pineapple
Arugula Salad with pine nuts
Avocado with shrimps
Grilled vegetables with Italian dressing

COLD DIPS & APPETIZERS

Tzatziki, Tachini, Guacamole, Pickled Vegetables,
Black and Green Olives, Smoked salmon

DRESSINGS

Cocktail Sauce, Vinaigrette, Balsamic, Oil & Vinegar

HOT ITEMS

Beef Fajitas
Chicken stuffed with spinach, feta and tomato sauce
Pork sweet & sour
Stir fried wild rice
Lamb leg stuffed with Mediterranean herbs
Potatoes Anna
Sea bass with prosciutto, saffron and sage sauce
Rigatoni with pesto sauce
Mixed Grilled Specialty: Pork souvlaki, halloumi, Shieftalia,
Lountza
Cauliflower with smoked cheese

CARVING STATION

Honey glazed Gammon

DESSERTS

Chocolate cake
International cheese platter
Baklavas
Chocolate Profiterole
Panacota
Hot lokoumades
Fresh Fruit Display (3)
Ice cream station

BREAD STATION

Variety of homemade rolls and local bread
French baguette



LORDOS
BEACH HOTEL

Hellarion Buffet (Q4)

ΚΡΥΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα του Καίσαρα με γαρίδες
Σαλάτα με άγρια ρόκα, παρμεζάνα, ρόδι και σύκα
Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα
Σαλάτα ταμπουλέ
Σαλάτα Φατούς
Σαλάτα με ντομάτα, φέτα και κρεμμύδι
Παραδοσιακή πατατοσαλάτα
Πράσινη σαλάτα με τυρί κότατζ

ΣΟΥΣΙ

Ρολάκια Καλιφόρνιας με καβούρι, σολομό και αβοκάντο

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τζατζίκι, Ταχίνι, Ταραμάς, Σκορδαλιά
Ξιδάτα, Μαύρες και πράσινες ελιές
Σολομός ολόκληρος

ΣΑΛΤΣΕΣ ΣΑΛΑΤΩΝ

Κοκτέιλ Σως, Βινεγκρετ, Βαλσάμικο, Λάδι & Ξύδι

ΖΕΣΤΑ

Κοτόπουλο με ντομάτα, μοτσαρέλα και βασιλικό
Χοιρινό φιλέτο τυλιγμένο σε αμπελόφυλλο με γέμιση από χαλούμι, ντομάτα και δυόσμο
Βοδινό στρογγανόφ με κρεμώδη σάλτσα μανιταριών
Σολομός σερβιρισμένος με νιόκι, μαρούλι και άνηθο
Αρνάκι σχάρας με μουστάρδα και βότανα
Ριζότο με μανιτάρια
Λαχανικά ατμού
Πατάτες με βότανα
Τορτελίνι με ντομάτα και βασιλικό
Μηρόκολο και κουνουπίδι ογκρατέν

ΖΕΣΤΑ ΡΟΣΤΑ

Γουρουνόπουλο στο φούρνο

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Κατεΐφι, Γαλακτοπούρεκο
Μηλόπιτα ζεστή
Τζις κέικ στο φούρνο
Μούς Φράουλας, Κρεμ μπρουλέ
Ρετ Βέλβετ
Φρέσκα εποχιακά φρούτα (3)
Παγωτό

ΨΩΜΙΑ

Ποικιλία από σπιτίσια ρολάκια και Κυπριακό ψωμί
Γαλλική μπαγκέτα

REFRESHING COLD SALADS

Caesar salad with shrimps
Aragola Salad with parmesan, pomegranate and figs
Tradition Greek Salad
Tamboule Salad
Fattoush Salad
Tomato salad with feta and onion
Traditional Potato Salad
Green Salad with cottage cheese

SUSHI STATION

California rolls with crab, salmon and avocado

COLD DIPS & APPETIZERS

Tzantziki, Tachini, Taramas, Garlic dip
Pickled Vegetables, Black and Green Olives
Poached Whole Salmon

DRESSINGS

Cocktail Sauce, Vinaigrette, Balsamic, Oil & Vinegar

HOT ITEMS

Chicken Caprese with tomato, mozzarella and basil
Pork fillet wrapped with vine leaves, stuffed with halloumi, tomato and mint
Beef Stroganof with cream mushroom sauce
Salmon served with gnocchi, lettuce and dill sauce
Grilled Lamb Rack with mustard and herbs
Mushroom risotto
Steamed vegetables
Potatoes with herbs
Tortellini with tomato & basil
Broccoli and cauliflower au gratin

CARVING STATION

Roasted Suckling pig

DESSERTS

Keteifi, Galaktopourekko
Hot Apple pie
New York cheese cake
Strawberry mousse, crème brule
Red Velvet Cake
Fresh fruit Display (3)
Ice cream station

BREAD STATION

Variety of homemade rolls and local bread
French Baguette



LORDOS
BEACH HOTEL

Executive Buffet (Q5)

ΚΡΥΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτα με Ιταλικά ορεκτικά
Φύλλα από σπανάκι με μπλου τσιζ, καρύδια και μήλα
Σπαράγγια με γκρέιπφρουτ, παρμεζάνα και προσούτο
Σαλάτα ρόκας με χαλούμι και σύκα
Ελληνική ή Χωριάτικη σαλάτα
Σαλάτα Νισουάζ με καπνιστό σολομό
Μαριναρισμένα λαχανικά σχάρας με φέτα
Σαλάτα ζυμαρικών με γαρίδες, μπιζέλι και μαϊντανός
Σαλάτα Φατούς
Μελιτζανοσαλάτα

ΣΟΥΣΙ

Ρολάκια Καλιφόρνιας με καβούρι, σολομό και αβοκάντο

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Τυροκαυτερή, Κουακαμόλε, Χούμους
Γαρίδες, Σολομός ολόκληρος

ΣΑΛΤΣΕΣ ΣΑΛΑΤΩΝ

Κοκτέιλ Σως, Βινεγκρετ, Βαλσαμικό, Λάδι & Ξύδι

ΖΕΣΤΑ

Βοδινό φιλέτο με σάλτσα από αγρια μανιτάρια Ή
Βοδινό Ουέλιγγκτον
Φιλέτο σολομός με σάλτσα Ολλανδές
Χοιρινό με κρασί και γλυκοπατάτα
Αρνί γεμιστό δυόσμο λιαστές ντομάτες και χαλούμι
Κοτόπουλο φιλέτο με σάλτσα τρούφας
Συνοδευτικά λαχανικά
Φρέσκα πάτατα στοέ με φρέσκα βότανα
Ρύζι μπασμάτι
Φρέσκο ραβιόλι με σάλτσα από τυριά

ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΑ

Τορτίγια με κοτόπουλο Ή Βοδινά Τάκος

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Κρεμ μπρουλέ, Φρουτοσαλάτα
Πυραμίδα με διάφορα μίνι γλυκά σε ποτηράκι
Γλυκά Οριεντάλ
Τάρτα με φρούτα, Επιλογή ζεστού γλυκού
Συντριβάνι σοκολάτας με διάφορα συνοδευτικά
Εποχιακά φρούτα, Παγωτό

ΨΩΜΙΑ

Ποικιλία από σπιτίσια ρολάκια και Κυπριακό ψωμί
Γαλλική μπαγκέτα

REFRESHING COLD SALADS

Antipasto Salad
Baby Spinach with blue cheese, walnuts and apple
Asparagus with pink grapefruit, parmesan & prosciutto
Rocket salad with halloumi and figs
Greek or Village Salad
Smoked Salmon Niçoise
Grilled Vegetables marinated with feta
Pasta Salad with shrimps, peas, parsley
Fattoush Salad
Melitzanosalata

SUSHI STATION

California rolls with crab, salmon and avocado

COLD DIPS & APPETIZERS

Tyrokafteri, Guacamole, Houmous
King Prawns, Poached Whole Salmon

DRESSINGS

Cocktail Sauce, Vinaigrette, Balsamic, Oil & Vinegar

HOT ITEMS

Beef tenderloin with wild mushroom sauce OR
Beef Wellington
Salmon Fillet with hollandaise sauce
Pork neck braised wine port and sweet potato
Lamb stuffed with mint, sun dried tomatoes and haloumi
Chicken fillet with truffle sauce
Garden Vegetables
Sauté new potatoes with fresh herbs
Basmati Rice
Fresh homemade ravioli with four cheese sauce

MEXICAN STATION

Chicken Tortilla OR Beef Tacos

DESSERTS

Crème Brulee, Fruit Salad
Pyramid of mini sweet shoots
Assorted Oriental Sweets
Apple tart, Hot Selection Dessert
Chocolate fountain with various assortments
Fresh fruit Display, Ice cream

BREAD STATION

Variety of homemade rolls and local bread
French Baguette



LORDOS
BEACH HOTEL

Dinner Beverage Catalogue

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΟΤΩΝ ΔΕΙΠΝΟΥ

WINES ΚΡΑΣΙΑ

RED

Premium House Wine (Dry): A well-balanced dry wine, especially bottled for Lordos Beach Hotel.

Santa Marina (Semi-Sweet): Pleasant, aromatic medium sweet table wine

Ayios Elias (Dry): A soft deep red wine produced from selected grapes of the local varieties "Maratheftiko" "Lefkada" blended with "Syraz" and "Cabernet" from the vineyards of the Chrysorrogiatissa Monastery in Paphos.

WHITE

Premium House Wine (Dry): A well-balanced dry wine, especially bottled for Lordos Beach Hotel.

St. Pandeimon (Semi- sweet): Medium sweet, fresh with good fruit

ALCOHOLIC & NON ALCOHOLIC BEVERAGES ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ & ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

Local Beers (Carlsberg, ΚΕΟ)
Mineral Water (Ay. Nicolaou, Agros)
Sparkling Water (Local)
Soft Drinks
Juices
Filter Coffee

SPIRITS ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ

Zivania
Local Brandy