



L O R D O S  
B E A C H H O T E L

★★★★

# *Dream Weddings*

AT LORDOS BEACH

---

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

     LordosBeachHotel

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](mailto:fnb@lordosbeach.com.cy) · [www.lordosbeach.com.cy](http://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 (500-800 persons)

**Premium:** € 10.00 per person

**Executive:** € 12.00 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:*

*Premium: 3 of the above cold canapés*

*Executive: 4 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:*

*Premium: 2 of the above live cooking*

*Executive: 3 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 :*

*Premium: 2 of the above mini sweet delights*

*Executive: 3 of the above mini sweet delights*

## *Buffet Dinner suggestions*

### Menu buffets & prices per person:

Famagusta menu (Q1)	€35.00
Salamina menu (Q2)	€40.00
Bellabais menu (Q3)	€45.00
Hellarion menu (Q4)	€50.00

### Prices on each menu include:

- Room hire of the "Oceanis Restaurant", with maximum capacity of 280 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: according to request
- 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 30% 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  
Γαλακτομπούρεκο  
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  
Galaktopourekko  
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 σχάρας: 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, Βαλασάμικο, 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  
\*\*\*\*

# *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