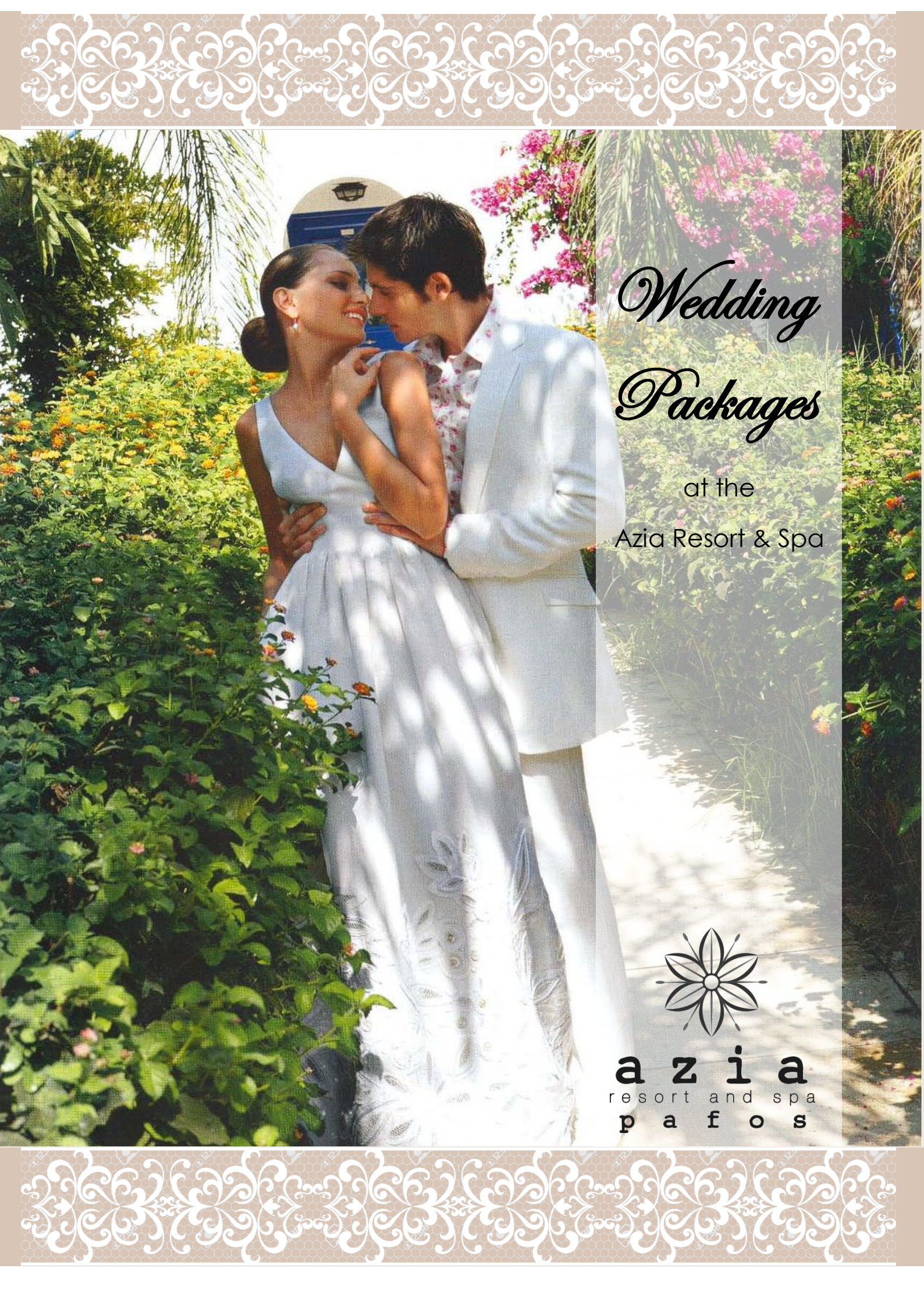




Wedding Packages

at the
Azia Resort & Spa



azia
resort and spa
pafos



Προσφορά

Μέρα & ώρα:

Όνομα:

Τηλ / Φαξ:

Χώρος δεξίωσης:

Χώρος δείπνου:

Αριθμός ατόμων για δεξίωση:

Αριθμός ατόμων για δείπνο:



ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

- 1 ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΜΠΟΥΦΕ (επισυνάπτεται)
- 2 INTERNATIONAL ΜΠΟΥΦΕ (επισυνάπτεται)
- 3 ΠΟΤΑ – συμπεριλαμβάνονται στην πιο πάνω τιμή
Απεριόριστη κατανάλωση Κυπριακών ποτών
• Κρασί (άσπρο & κόκκινο) • μπύρα • αναψυκτικό • νερό • μπράντυ • ζιβανία

ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ

- 1 Θα προσφερθεί δωρεάν διαμονή στη ΓΑΜΗΛΙΑ ΣΟΥΙΤΑ για το βράδυ του γάμου στο ζευγάρι.
- 2 Φρούτα και σαμπάνια στο δωμάτιο του ζευγαριού.
- 3 Το ενοίκιο για τους πιο πάνω χώρους είναι ΔΩΡΕΑΝ

Οι πιο πάνω τιμές περιλαμβάνουν την υπηρεσία και όλους τους φόρους.

Παρακαλώ σημειώστε:

- Ο σωστός και πλήρης αριθμός των καλεσμένων επιβεβαιώνεται 10 μέρες πριν την μέρα του γάμου.
- Αλλαγές μετά από αυτή την ημερομηνίας δεν θα γίνονται αποδεκτές. Το Azia Resort & Spa είναι υπεύθυνο να παρέχει υπηρεσίες για όσα έχουν συμφωνηθεί.
- Ποτά και φαγητό θα χρεωθούν σύμφωνα με τα άτομα που έχουν δηλωθεί. Σε περίπτωση που υπάρξουν λιγότερα άτομα θα χρεωθεί ο αριθμός ατόμων που έχει δηλωθεί.
Αν παρουσιαστούν περισσότερα άτομα θα χρεωθούν επιπλέον.
- Αν παραγγελθούν επιπλέον ποτά που δεν αναγράφονται στα συμπεριλαμβανόμενα ποτά θα χρεωθούν βάσει κατανάλωσης εκτός και αν μας έχετε δώσει άλλες οδηγίες.
- Η διάρκεια της Δεξίωσης είναι δύο (2) ώρες.
- Όλες οι χρεώσεις για τη Δεξίωση και το Δείπνο είναι κατ' άτομο ασχέτου ηλικίας.
- Για το δείπνο 10 παιδιά από 2-12 θα χρεωθούν στη μισή τιμή.
- Η διάρκεια της μουσικής στο εστιατόριο είναι από τις 9 μ.μ. – 1 π.μ.
- **Αν οι οργανωτές προμηθεύσουν whiskey στο γαμήλιο δείπνο τότε θα υπάρχει χρέωση Euro5.00 την μπουκάλια για την υπηρεσία και τον πάγο.**
- **Καλύμματα για τις καρέκλες χρεώνονται Euro2.00 το ένα.**



ΔΕΞΙΩΣΗ

ΖΕΣΤΑ ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ

Λουκανικοπιτάκια
Τυροπιτάκια
Κούπες
Σπρίνγκ Ρολς
Σαμούζες με λαχανικά
Κροκέττες πατάτας
Κοτόπουλο πανέ
Ψαροκροκέττες
Chicken wings
Πουρεκάκια με τυρί
Πουρεκάκια με πατάτα
Pizza

ΚΡΥΑ ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ

Χαλούμι/Αγγουράκι
Ταραμάς σε ψωμί
Καπνιστός σολωμός

ΓΛΥΚΑ

Brownies
Fruit tartalettes
Mini éclair

ΠΟΤΑ

Πάντς φρούτου με αλκοόλ
Χυμός πορτοκάλι
Ντόπια σαμπάνια
Νερό

Περιλαμβάνει: α) επιλογή από 6 καναπεδάκια β) τα ποτά

ΤΙΜΗ

Από €8.25 το άτομο



ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

1. Στις τιμές περιλαμβάνεται η υπηρεσία και όλοι οι φόροι.
2. Για κάθε επιπλέον είδος σε καναπέδάκια η επιβάρυνση θα είναι €1.00 το είδος το άτομο.
3. Η προσφορά αυτή ισχύει για 30 μέρες.
4. Το ολικό ποσό θα πρέπει να καταβληθεί από μέρους του διοργανωτή το αργότερο 48 ώρες μετά το πέρας της εκδήλωσης.
5. Το ξενοδοχείο δεν δεσμεύεται με την ημερομηνία της πιο πάνω προσφοράς εάν αυτή δεν επιβεβαιωθεί και υπογραφεί από τον διοργανωτή.
6. Για επιβεβαίωση της κράτησης πληρώνετε προκαταβολή €1000.
7. Όταν γίνει η κράτηση, το ζευγάρι ή οι οργανωτές μπορούν να υπογράψουν την αποδοχή τους στους όρους πιο πάνω.

Όνομα:.....

Υπογραφή:.....

(Διοργανωτές)

Ημερομηνία:.....

Υπογραφή:.....

(Για το Azia Resort & Spa)



ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΜΠΟΥΦΕ

Salads

Hiromeri & Lountza platter garnished with seasonal fruits.

Halloumi & tomato platter

Sardines platter garnished with spring onions & parsley

Stuffed vine leaves with yoghurt dip

Marinated Mushrooms in coriander and garlic olive oil

Deep fried cauliflower salad with Tahini & yoghurt dressing

green beans salad garnished with grilled artichokes and baby pickled

Village salad with feta

Beetroot salad

Potatoes with fresh onion and capers

Tomato, onion & "glystrida" salad

Mixed greens salad

Tomatoes, cucumber, shredded carrots

Dips

Tahini, Tarama, Tzatziki, Houmous

Dressings

Lemons, Olive oil

Balsamic vinaigrette

Hot dessert

Traditional "Loukoumades

Live Carving

Whole Lountza & Halloumi
Wrap Halloumi in vine leaves

Soup

Avgolemono soup

Hot dishes

Lamb Kleftiko

Pastichio

Beef "Stifado"

Lefkara "Tavvas"

Pork "Afelia" with "Pourgouri"

Fried cod with garlic sauce

Meat balls and "Shieftalies"

Potatoes "Antinachtes"

Courgettes with eggs

French fries

Bread

White & brown rolls

Cyprus bread

White & brown Vienna baguettes

Desert Corner

Various sweets of the day
and fresh seasonal fruits

Traditional Cyprus sweets

INTERNATIONAL ΜΠΟΥΦΕ

SALADS

Fish platter with horseradish aioli
Smoked pepper & cheese with herbs
"Dolmadakia yialantzi" with minted
yoghourt dip
Display of chicken terrine
Deep fried cauliflower salad with Tahini &
yoghurt dressing
Beetroot, roasted pumpkin
Spinach salad
with vinaigrette balsamic glaze
Eggplant and sundried tomato salad
Seafood salad
Greek salad
Cucumber and halloumi with yogurt mint
dressing
Potatoes and bacon with mushrooms
Mixed greens salad
Tomatoes, cucumber, shredded carrots
Coleslaw salad

DIPS

Tzatziki, Taramas

DRESSINGS

Olive oil, Balsamic vinaigrette, lemons

BREAD

Brown and white rolls, Cyprus bread
Baguettes
Vienna bread

SOUP

Carrot Soup with ginger

HOT

Honey glazed gammon with
pineapple caramelize
Herb crusted chicken
Chopped onion, garlic, slice zucchini
Basil cream sauce
Trilogy fish marinate with teriyaki sauce
Leek & pepper ragout
Tortellini with Roquefort
Vegetable curry coconut milk
Lyonnais potatoes
Rice with mushrooms
French fries

Live cooking station

Traditional Greek "Gyros"

Desserts Corner

Various sweets of the day
and fresh seasonal fruit

Hot dessert

Bread and butter pudding
with caster sauce

