

Γάμος  
στο St. George





## Γάμος στο St.George

### Στοιχεία πελάτη:

---

Όνομα:

Τηλέφωνο:

E-mail:

Ημερ. Γάμου:

Υπεύθυνος :

Αγαπητοί πελάτες,

Ευχαριστούμε για την ευκαιρία που μας δίνετε να σας παρουσιάσουμε το χώρο και τις υπηρεσίες του ξενοδοχείου για την ημέρα του γάμου σας .

Θα θέλαμε να σας επιβεβαιώσουμε ότι η διεύθυνση και το προσωπικό του ξενοδοχείου είναι στη διάθεση σας για οποιαδήποτε πληροφορία/διευκρίνιση χρειαστείτε.



P.O. Box 62372

8063 Chlorakas

Paphos, Cyprus

Tel: (00357) 26845000

Fax: (00357) 26845800

Email: [stgeorge@stgeorge-hotel.com](mailto:stgeorge@stgeorge-hotel.com)

# Γαμήλια Τελετή

Εκκλησία Αγ. Γεωργίου

**Οργάνωση χώρου:**

⇒

Καρέκλες με άσπρα καλύμματα , Κόκκινο χαλί  
και τηλεόραση 55''

€300,00

**Ώρα:**

**Αρ. Ατόμων:**

**Επιπλέον πληροφορίες:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



# Κοκτέιλ Γάμου

Χώρος:

Ενοικίαση Χώρου:

Ώρα:

Αρ. Ατόμων:

Πρόσθετα:

## Μουσική:

- |   |                |         |
|---|----------------|---------|
| ◇ | Βιολί ή Κιθάρα | €500,00 |
| ◇ | Σαξόφωνο       | €300,00 |



**Εκδήλωση:** Γαμήλιο Δείπνο

**Ώρα Εκδήλωσης:**

**Αριθμός Ατόμων:**

**Τοποθεσία:**

**Μενού:** Μενού στις επόμενες σελίδες  
Για παιδιά ηλικίας μέχρι 10 ετών, υπάρχει έκπτωση 50%

**Ποτά:** Απεριόριστη κατανάλωση

**Καλύμματα Καθισμάτων:** €2.00 ανά κάθισμα (για εσωτερικούς χώρους δεν προνοείται)

|                                 |   |                    |      |
|---------------------------------|---|--------------------|------|
| Επιπλέον Χρεώσεις<br>(επιλογή): | ◇ | DJ                 | €450 |
|                                 | ◇ | Ορχήστρα (2 άτομα) | €400 |
|                                 | ◇ | Ορχήστρα(3 άτομα)  | €500 |

**ΕΝΟΙΚΙΟ ΧΩΡΟΥ:**

|   |                         |          |
|---|-------------------------|----------|
| ◇ | PREMIER CLUB            | €300.00  |
| ◇ | AMMOS BEACH BAR         | €1000.00 |
| ◇ | GERONISSOS              | €300.00  |
| ◇ | SUNSET GRILL RESTAURANT | €300.00  |
| ◇ | DROPS RESTAURANT        | €300.00  |

## Κοκτέιλ γάμου Μενού No. 1

Ελάχιστος αριθμός ατόμων: 500  
Επιλογή από 7 διαφορετικά, κρύα, ζεστά & γλυκά

### Canapés

Smoked Salmon with horseradish on rye rolls  
Tartlets with Shrimp and Guacamole  
Prosciutto with melon  
Cheese mousse with walnuts on rye bread  
Roast beef with whole grain mustard on baguette  
Tapenade and Tomato on Crostini  
Crab Salad on Blini  
Salmon Caviar on Blini, sour cream  
Brie cheese on wholegrain roll, cherry tomato  
Smoked Chicken with Orange Chutney on white rolls  
Tortillas wrap with blue cheese and spiced Pork  
Mini Quiche

### Hot Finger Food

Koupes with Meat or Mushroom  
Butter Garlic Chicken Skewers  
Pork Souvlaki in Pita pockets with Salad  
Oriental Chicken Wings  
Deep-fried Seafood Rolls  
Spring rolls with Soya sauce  
Samosas with Curry  
Breaded mushrooms with garlic cream  
Crispy Won Tons  
Shieftalia in pita pockets  
Tempura Cod Fish, tartar sauce  
Breaded Chicken Wings  
Spicy meatballs, tomato coriander salsa

### Shots & Spoons

Three-Cheese mousse with Italian Critsini  
Chicken wing & Spicy Tomato Salsa  
Smoked Salmon Tartar with capers  
Goat Cheese Mousse with pistachio  
Mushroom Salad with crispy Tacos  
Shrimp & Avocado Tartar

### Attended Stands (Choose One)

Baked Virginia Ham  
Roast leg of Pork, red onion jam  
Asian Wok

### Sweets

Apple Pie  
Mini Fruit Tarts  
Cream Caramel in a shot glass  
Assorted Mousse in a shot glass  
Chocolate Cups with various fillings  
Chocolate tart with Pistachio  
Mini Coconut Cake  
Amaretto mille-feuille  
Lemon Meringue  
Chocolate Profiteroles  
Macaroons with Ganache

---

### Drinks

Sparkling Wine  
Fruit Punch or Planters Punch  
Soft Drinks (Cola, Lemonade, Orangeade)  
Mineral Water

|           | MENOU NO.1 |
|-----------|------------|
| ATOMA     | €          |
| 500-1000  | 14         |
| 1001-2000 | 13         |

\* Επιπλέον επιλογή €2.00 ανά κομμάτι

## Κοκτέιλ Γάμου Μενού No. 2

Ελάχιστος αριθμός ατόμων: 500

Επιλογή από 10 διαφορετικά είδη, κρύα, ζεστά & γλυκά

### Cold Canapés

Smoked Salmon with Salmon Caviar on brown rolls  
Smoked Salmon with Cream cheese rolled in Mexican tortilla  
Salmon Caviar Pancake with Cream cheese  
Marinated Salmon with Quail eggs on whole grain baguette  
Prawn & Avocado Mousse Tartlet  
Prosciutto with Melon & Wholegrain rolls  
Blue cheese Tartlets  
Brie on wholemeal baguette with fig confit  
Fresh Mozzarella and Sundried tomato on Crostini  
Smoked Duck on Ciabatta with Orange confit  
Tomato and basil bruschetta  
Smoked beef on multigrain baguette  
Mini spicy chicken wrap in tortilla  
Choux filled with Blue Cheese & Prawns

### Shots & Spoons

Roasted Tiger Prawns skewer, avocado Mango Salsa  
Fresh Salmon tartar with Indonesian Spicy sauce  
Roasted smoked Beef tartar with Wholegrain Mustard  
Gorgonzola mousse with Sundried tomato, Italian Critsini  
Marinated Salmon with Spicy Cream Sauce  
Roasted Smoked Tiger Prawn with Avocado Tartar

### Hot Finger

Pork Teriyaki skewers  
Tempura Butterfly Prawns  
Sesame Chicken  
Breaded Mozzarella sticks  
Lamb Kofta  
Stuffed mushrooms with Shrimp  
Chicken Tikka kebabs  
Cheddar Cheese in Peppered crust  
Chicken Tandoori  
Shrimp Spring rolls, Thai sauce  
Lebanese Koupes  
Seafood Lollipop, Aioli sauce  
Bang-Bang Chicken, chilli mayo  
Souvlaki in Pita pockets

### Attended Stands (choose 2):

Mexican Stand (chicken or Beef fajita)  
Carving Pork or Gammon, onion jam  
Asian Style Wok station  
Peking Duck  
Chicken Satay *Station*

### Mini Sweets

Apple pie  
Mini Éclairs  
Mini Fruit Tarts  
Chocolate cups with various fillings  
Crème Brule on Chocolate Brownies  
Lemon Meringue  
Mini Raspberry Cheesecake  
Coconut Tart with Cherry  
Chocolate Profiteroles  
Mango and White Chocolate tarts  
**Choose 1 from the following stands:**  
Chocolate Fountain with warm  
Belgian chocolate and dipping items  
Ice Cream stand

---

### Drinks

Sparkling Wine, House Wine  
Fruit Punch, Planters Punch, Mojito  
Soft Drinks (Cola, Lemonade, Orangeade)  
Draught Beer  
Mineral Water

|           | MENOU NO.2 |
|-----------|------------|
| ATOMA     | €          |
| 500-1000  | 18         |
| 1001-2000 | 16         |

\* Επιπλέον επιλογή €2.00 ανά κομμάτι

## Εμπλουτίστε το κοκτέιλ γάμου με τις πιο κάτω προτάσεις:

### ***Attended Station Selection*** (Minimum 500 pieces)

|                                                                             |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>Assorted Sushi Station</b> (Live show Display)                           | <b>€2.00 per piece</b> |
| <b>Butler passed Jumbo Shrimp Cocktail</b>                                  | <b>€2.50 per piece</b> |
| <b>Butler passed Grilled Lamb Chops</b>                                     | <b>€2.50 per piece</b> |
| <b><i>Pan-Asian Shrimp, Chicken, Pork and Beef Stir-Fry Wok</i></b>         | <b>€1.75 per piece</b> |
| <b><i>Mexican Chicken &amp; Beef fajita with all the accompaniments</i></b> | <b>€2.00 per piece</b> |
| <b>Satay Station incl. Shrimp, Chicken and pork, with sauces</b>            | <b>€2.50 per piece</b> |

|                                                                                                                                                   |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Seafood Stand (Fruits de Mer) with</b>                                                                                                         | <b>€9.50 per person</b> |
| Carved Smoked salmon, Clams, Mussels, King prawns, Oysters,<br>Salmon Caviar, Lemon slices, accompanied by iced Vodka shots (Minimum 300 persons) |                         |

|                                                                       |                         |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Chocolate Fountain</b> (fruits, cookies, Marshmallows for dipping) | <b>€0.75 per person</b> |
| <b>International Coffee Bar with liqueurs and flavoured syrups</b>    | <b>€0.75 per person</b> |

**Open Bar for Cocktail Reception (Minimum 100 persons) €9.50 per person**

### **Spirits**

Absolut Citron, Absolut Vodka, Bacardi Rum, Bailey's Irish Crème, Gordon's Gin, Campari, Famous, Grouse Whiskey, J&B White, J/W Black Label Scotch, Jack Daniels Jose Cuervo Tequila, Malibu Rum, Ouzo, Peach Schnapps, Sambuca, Southern Comfort, Tia Maria

### **Beer**

Carlsberg, Keo, Heineken

### **Wine Selections**

We pour Premium Wines & Premium Sparkling Wine

### **Soft Drinks**

Carbonated, Minerals, Juices

### **Champagne by Bottles:**

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Moet Chandon N.V, Brut   | €85.00  |
| Veuve Cliquot Rose, Brut | €85.00  |
| Moet & Chandon, Rose     | €95.00  |
| Dom Perignon Brut        | €160.00 |

### **Spirits by Bottles:**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Johnnie Walker Black Label 70cl | €80.00 |
| Chivas Regal 70cl               | €80.00 |
| Johnnie Walker Red Label 70cl   | €60.00 |
| J&B 70cl, Famous Grouse 70c     | €60.00 |
| Absolut 70cl, Smirnoff 70cl     | €60.00 |



## Μπουφέ Γάμου μενού Νο. 1

### Appetizers

Selection of Smoked Salmon,  
Marinated Salmon  
Pyramid of Prawns  
Poached Whole Salmon  
Italian Antipasto

### Salads

Curry Coleslaw  
Italian Pasta Salad  
Classic Greek Salad  
Tandoori Chicken Salad  
Mushroom Antipasto Salad  
Blue Cheese Caesars Salad with Crab  
Avocado & Prawn Salad with Cocktail Sauce  
Potato & Bacon Salad with Mustard Dressing  
Rocket salad with Parmesan shavings and  
sun-dried tomatoes, pomegranate, pine kernels, Balsamic  
Feta Cheese with Tomato, Oregano, Olive Oil  
Green Asparagus with Italian Dressing  
Grilled Marinated Bell peppers,  
Aubergines and Courgettes

### Dips and Accompaniments

Green Olives Tsakistes  
Tyrokafteri, Humus, Guacamole  
Black Kalamata Olives, Pickled Gherkins  
Melitzanosalata, Plain yoghurt with dry Mint  
French dressing, Oil & Lemon dressing,  
Balsamic Vinegar, Thousand Island dressing  
Pita bread, Tortilla crisps

### Bread Section

An array of Bakery creations

### Oriental Mixed Grilled of

Chicken Butter Garlic, Kofta, Lamb Chops,  
Tomatoes, Mushrooms

### From the Carver's table

Smoked roasted BBQ spare ribs, Roasted  
Leg and Loin of Lamb with Mustard crust,  
Smoked Bourbon Sauce, Thyme sauce

### Hot Dish Specialties

Medallions of pork, caramelized apples,  
grain mustard jus  
Spanish Seafood Paella  
Chicken with Cashew Nuts  
Beefsteak with peppered Forest Mush-  
room sauce  
Baked Salmon & Cream sauce

### Pasta

Rigatoni with Mushrooms, Lasagne with  
meatsauce and Graviera cheese

### Around the World Favourites

Spring rolls, Samosas, Wong tons  
Sweet Chilli sauce, Soya sauce

### Accompaniments

Steamed rice, Sliced Potatoes  
with Herbs, Croquette potatoes  
Garden fresh Vegetables

### Desserts

Pyramid of Coffee Profiterole  
with Tia Maria cream  
Crème Brule, Raspberry Cheesecake  
Assortment of Mousse in Glass – Vanilla  
Amaretto, Blueberry Mousse, Strawberry  
Apple Tart, Strawberry & Yoghurt Cake  
Selection of Middle Eastern finger sweets,  
Baked Alaska,  
International Cheese board  
Fresh fruits, Fresh fruit Salad

### Coffee and Frivolities

**€48.00 per person**

Included house wine, beer, soft drinks, mineral water

## Μπουφέ Γάμου Μενού No.2

### Appetizers

Poached Whole Salmon  
Selection of Smoked Salmon, Gravlox,  
Scallop ceviche, Mussels  
Jumbo Prawn Pyramid with cocktail sauce  
Italian Antipasto with Smoked Beef,  
Smoked Duck Fillet  
Prosciutto, Spicy Smoked Turkey Breast

### Sushi Bar

Nigiri, Maki and Boston rolls

### Salads

Classic Greek Salad  
Caesar's salad with Prawns  
Beef Taco Salad, Antipasto Salad  
Chicken and Chinese Salad  
Rocket salad with Parmesan shavings and Sun-dried  
tomatoes, pomegranate, pine kernels, balsamic  
Buffalo Mozzarella with tomato and fresh Basil  
Smoked Duck, Orange and Frisee salad  
Salad of SeaWorld with chilli & lime  
Avocado & Prawns,  
Italian Forest Mushroom Salad  
Frisee leaves with Cheese and Prosciutto  
Coleslaw with Cashew nuts  
Moroccan Couscous  
Green Asparagus with Italian Dressing

### Dips and Accompaniments

Tyrokafterii, Houmous  
Green Olives Tsakistes, Tapenade,  
Black Kalamata Olives, Pickled Gherkins,  
Stilton Sour Dip  
French dressing, Oil & Lemon dressing,  
Balsamic Vinegar, Thousand Island dressing  
Pita bread, Tortilla crisps

### Bread Section

An array of Bakery creations

### Mixed Grilled of

Lamb Chops, Shish Taouk, Halloumi, Butter  
Garlic Chicken, Tomatoes, Mushrooms

### From the Carver's table

Rib of Beef, Leg and Loin of Lamb with mustard  
and Herb crust  
Béarnaise, Mushroom Sauce - Thyme sauce

### Hot Dish Specialties

Roast Beef tenderloin with Forest Mushroom  
Sauce  
Poached Salmon with Butter Sauce  
Chicken in Oyster Sauce  
Pork Escalope with Tomato and Cheese  
North Atlantic Seafood Ragout with Lobster  
Bisque sauce

### Pasta

Canelloni Toscana  
Garganelli with Tomato and Mushrooms

### Around the World Favourites

Spring rolls, Samosas, Chicken tortilla wraps,  
Butterfly Prawns, Crispy Duck

### Accompaniments

Steamed rice, Sliced Potatoes with Cream  
Croquette potatoes  
Garden fresh Vegetables

### Desserts

Crème Brule, Strawberry  
Cheesecake on Brownies

### Assortment of Mousse in Glasses

Vanilla Amaretto, Blueberry, Strawberry  
Pavlova with Red Fruits  
Caramel Profiterole Pyramid  
Fruit Tart, Crème Caramel, Apple Crumble,  
Chocolate & Coconut Cake, Tiramisu  
Assorted Oriental Delights,  
International Cheese board, Baked Alaska,  
Cheese board,  
Fresh fruits, Fresh fruit Salad

### Coffee and Frivolities

**€59.00 per person**

Included house wine, beer, soft drink, mineral water

## ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

- ♦ Θα προσφερθεί δωρεάν διαμονή στη Γαμήλια σουίτα για το βράδυ του γάμου
  - ♦ Φρούτα και σαμπάνια στο δωμάτιο του ζευγαριού
  - ♦ Πρωινό στη σουίτα
  - ♦ Δωροκουπόνι για Full Body Massage στο Senspa
  - ♦ 15% έκπτωση στο γυμναστήριο του ξενοδοχείου για 1 χρόνο
- ♦ 10% έκπτωση για διοργάνωση βάπτισης, μεσημεριανό ή Δείπνο στο ξενοδοχείο St. George  
(ισχύει για 1 χρόνο μετά την ημερομηνία γάμου)





### **Όροι και Προϋποθέσεις:**

- ♦ Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι υπηρεσίες και φόροι
- ♦ Η πιο κάτω προσφορά αποτελεί συμφωνία μεταξύ του πελάτη και του ξενοδοχείου St.George
- ♦ Η προσφορά ισχύει για 30 μέρες από την ημερομηνία παραλαβής
- ♦ 20 % προκαταβολή με την υπογραφή της συμφωνίας (η προκαταβολή δεν επιστρέφεται)
- ♦ Πληρωμή συνολικού ποσού 5 μέρες πριν την εκδήλωση
- ♦ Η διαθεσιμότητα επιβεβαιώνεται την ημέρα της καταβολής της προκαταβολής
- ♦ Ο τελικός αριθμός καλεσμένων επιβεβαιώνεται 5 ημέρες πριν την εκδήλωση. Σε περίπτωση που λιγότεροι καλεσμένοι, η χρέωση θα γίνεται με βάση τα άτομα που έχουν συμφωνηθεί 5 μέρες πριν την εκδήλωση και σε περίπτωση που υπάρξουν περισσότεροι καλεσμένοι θα χρεωθούν επιπλέον
- ♦ Αν παραγγελθούν επιπλέον ποτά που δεν προσφέρονται στη τιμή, τότε θα υπάρξει επιπλέον χρέωση αναλόγως κατανάλωσης
- ♦ Δεν επιτρέπεται φαγητό ή ποτό χωρίς τη συγκατάθεση του ξενοδοχείου
- ♦ Το ξενοδοχείο St.George δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιά ή κλοπή του εξοπλισμού
- ♦ Ο εξοπλισμός που παρέχεται από το ξενοδοχείο πρέπει να παραδίνεται στην αρχική του κατάσταση. Σε περίπτωση που προκληθεί οποιαδήποτε ζημιά θα υπάρξει επιπλέον χρέωση



**ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ:**

ΓΙΑ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ ΤΗΣ ΚΡΑΤΗΣΗΣ ΤΗΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ Η ΚΑΤΑΒΟΛΗ ΤΟΥ 20%

Ονοματεπώνυμο: .....

☐

Πιστωτική κάρτα

☐

Μετρητά

Αρ. Κάρτας: .....

Ημ. Λήξης: .....

Δίνω την εξουσιοδότηση στο ξενοδοχείο St.George να χρεώσει την πιο πάνω πιστωτική κάρτα για το ποσό:

ΕΥΡΩ .....

Υπογραφή εξουσιοδότη: .....

Συμφωνώ με τους όρους που μου έχει υποβάλει το ξενοδοχείο St.George επιβεβαιώνω την εκδήλωση:

Υπογραφή πελάτη

.....

Ημερομηνία: .....

Επιβεβαίωση ξενοδοχείου: .

.....

Ημερομηνία: .....