



CROWNE PLAZA®
LIMASSOL
AN IHG® HOTEL

Ο Δικός
Σας Γάμος

Η Δική Μας Υπόσχεση

ΕΙΛΙΚΡΙΝΕΙΑ

Η διοργάνωση ενός γάμου συνήθως φαντάζει δύσκολη υπόδεση, καθώς πολλά πρέπει να προγραμματιστούν και να ληφθούν υπόψη. Στο Crowne Plaza Limassol, το μόνο ξενοδοχείο μέλος διεθνούς αλυσίδας IHG στην Λεμεσό, μπορούμε να σας βοηθήσουμε να μετατρέψετε τον σχεδιασμό του γάμου σας σε μια ευχάριστη διαδρομή. Είμαστε εδώ για να δώσουμε απάντηση σε κάθε σας ερώτηση, βοηθώντας σας να υλοποιήσετε κάθε όνειρο και επιθυμία.

ΕΥΕΛΙΞΙΑ

Ο γάμος σας πρέπει να έχει την ταυτότητα και τον χαρακτήρα σας. Μπορούμε να κάνουμε πραγματικότητα τον γάμο που ονειρεύεστε δίνοντας προσοχή στις λεπτομέρειες που έχουν σημασία για εσάς, δημιουργώντας τον γάμο των ονείρων ο οποίος να αντιπροσωπεύει την δική σας ιστορία αγάπης.

ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ

Όταν η διαδρομή του σχεδιασμού τελειώσει, η μέρα του γάμου είναι για σας μέρα χαράς και διασκέδασης! Εμείς ακούραστα θα εργαζόμαστε ώστε εσείς, οι φίλοι και η οικογένεια σας να απολαύσετε κάθε στιγμή αυτής της μοναδικής μέρας, και η εμπειρία αυτή να σας μείνει πραγματικά αξέχαστη...





Κριτικές

«Σας ευχαριστούμε όλους και τον κάθε ένα ξεχωριστά για την υπέροχη μέρα που μας χαρίσατε τόσο εμάς όσο και στους καλεσμένους μας, ιδιαιτέρα τον Προκόπη, τον Θράσο και τον Ξενοφώντα για την εξυπηρέτηση, την ευγένεια και την φιλικότητα σας. Η συμπεριφορά όλων των υπαλλήλων ήταν άψογη και τα φαγητά ήταν υπέροχα. Συστήνουμε ανεπιφύλακτα σε όλους μας τους γνωστούς και φίλους το ξενοδοχείο Crowne Plaza Limassol για να ζήσουν μοναδικές στιγμές στο γάμο τους όπως ζήσαμε και εμείς.»

Δήμος & Μαρία | Ιούνιος 2017

Οι Χώροι

Το ξενοδοχείο διαθέτει εξωτερικούς και εσωτερικούς χώρους ώστε να φιλοξενήσει την εκδήλωση σας, οι οποίοι ποικίλουν σε μέγεθος και ατμόσφαιρα. Σας προσκαλούμε όπως επισκεφτείτε το ξενοδοχείο μας για να σας ξεναγήσουμε στους χώρους μας και να επιλέξετε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.





The Ballroom

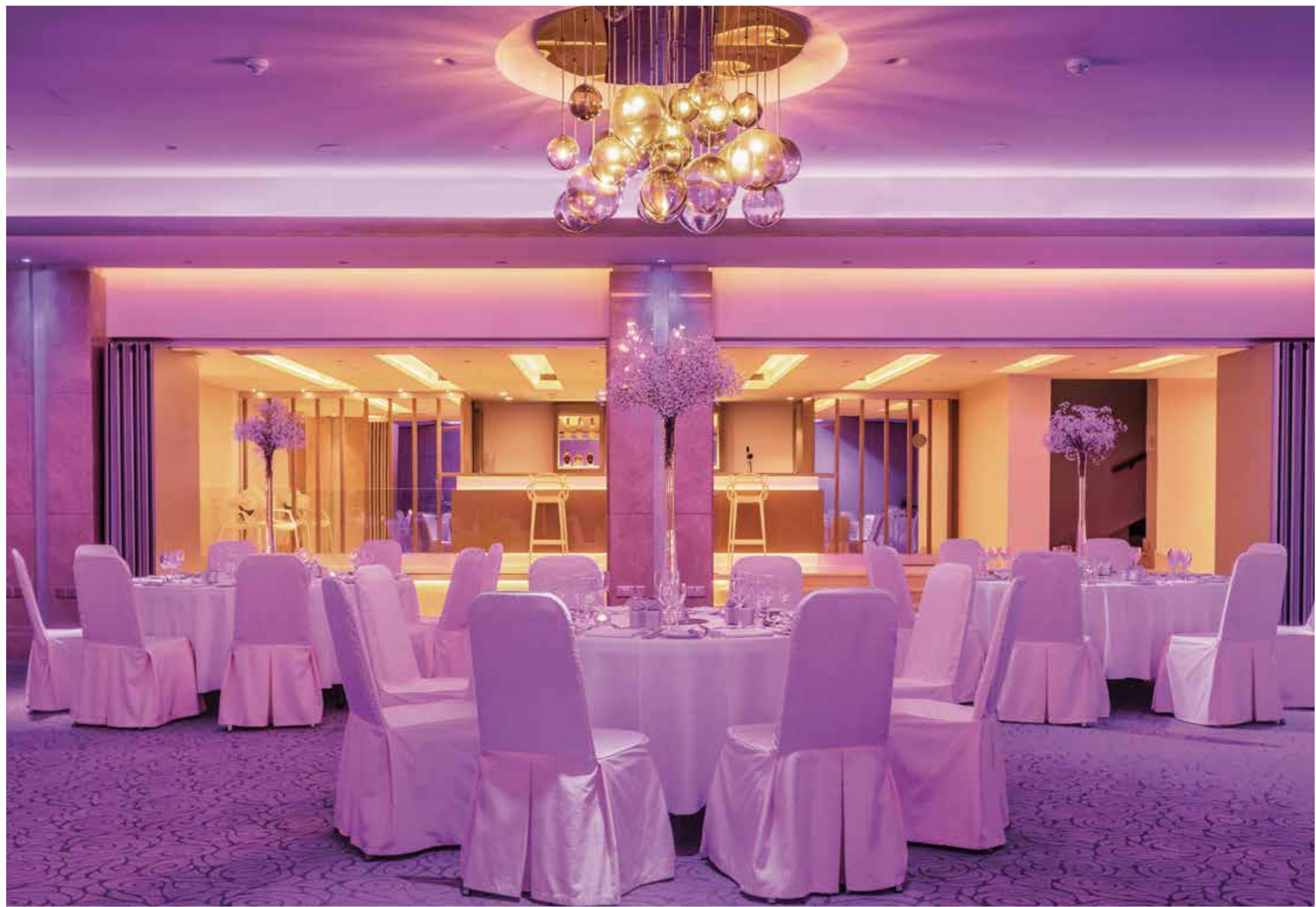
Το πλήρως ανακαινισμένο «Crowne Plaza Limassol Ballroom» θεωρείται ένας από τους πιο περιζήτητους χώρους φιλοξενίας γαμήλιων εκδηλώσεων, δειπνων και πάρτι. Είναι ένας αυτόνομος χώρος με δική του ξεχωριστή είσοδο, χωρίς κολώνες με απρόσκοπτη θέα μέσα στην αίθουσα, διαθέτει τελευταίας τεχνολογίας σύστημα φωτισμού, μπαρ για μεταμεσονύχτια πάρτι, ξεχωριστό χώρο για τοποθέτηση και διαμόρφωση του μπουφέ σύμφωνα με τις δικές σας επιθυμίες και βεράντα με καθιστικά για καπνιστές με θέα την θάλασσα. Μια μαγική νύκτα ξεφαντώματος σας περιμένει!

ΜΕΓΙΣΤΗ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

Δεξίωση: 1500 άτομα

Δείπνο: 360 άτομα







Η Πισίνα

Αδιαμφισβήτητα, ο χώρος της πισίνας δίπλα στο κύμα και με θέα το απέραντο γαλάζιο, είναι ιδανικός για να φιλοξενήσει γαμήλια δείπνα και δεξιώσεις. Ο χώρος αποτελείται από τρία μέρη – το πάνω διάζωμα της πισίνας, το κάτω διάζωμα της πισίνας και το Med Pool Bar – τα οποία μπορούν να προσφερθούν ξεχωριστά το κάθε ένα ή και σαν ένας ενιαίος χώρος περιτριγυρισμένος από την πανέμορφη υπερχειλιζόμενη πισίνα μας.

ΜΕΓΙΣΤΗ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

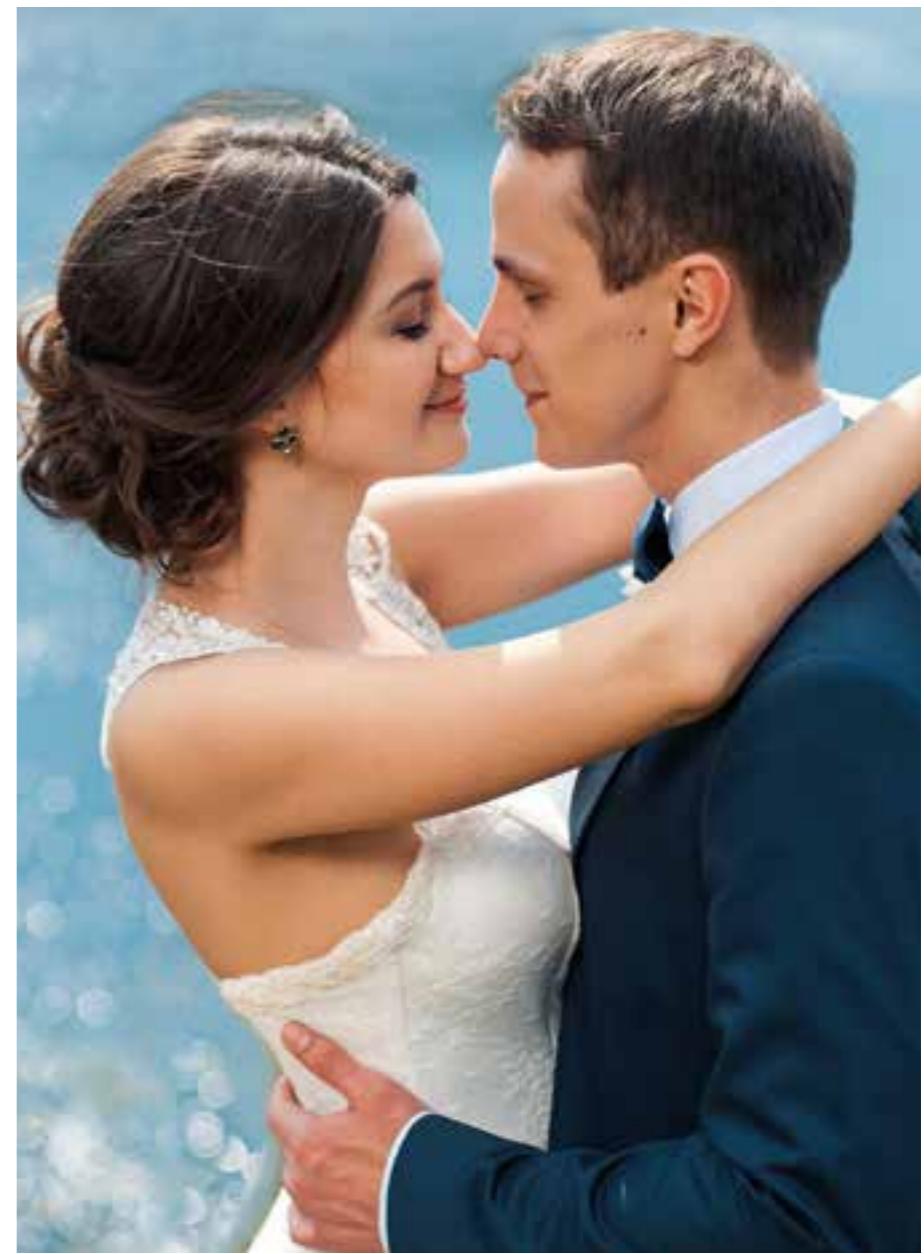
ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΔΙΑΖΩΜΑ

Δεξίωση: 2000 άτομα
Δείπνο: 450 άτομα

ΠΑΝΩ ΔΙΑΖΩΜΑ
Κοκτέιλ: 500 άτομα
Δείπνο: 240 άτομα

ΚΑΤΩ ΔΙΑΖΩΜΑ
Κοκτέιλ: 500 άτομα
Δείπνο: 240 άτομα







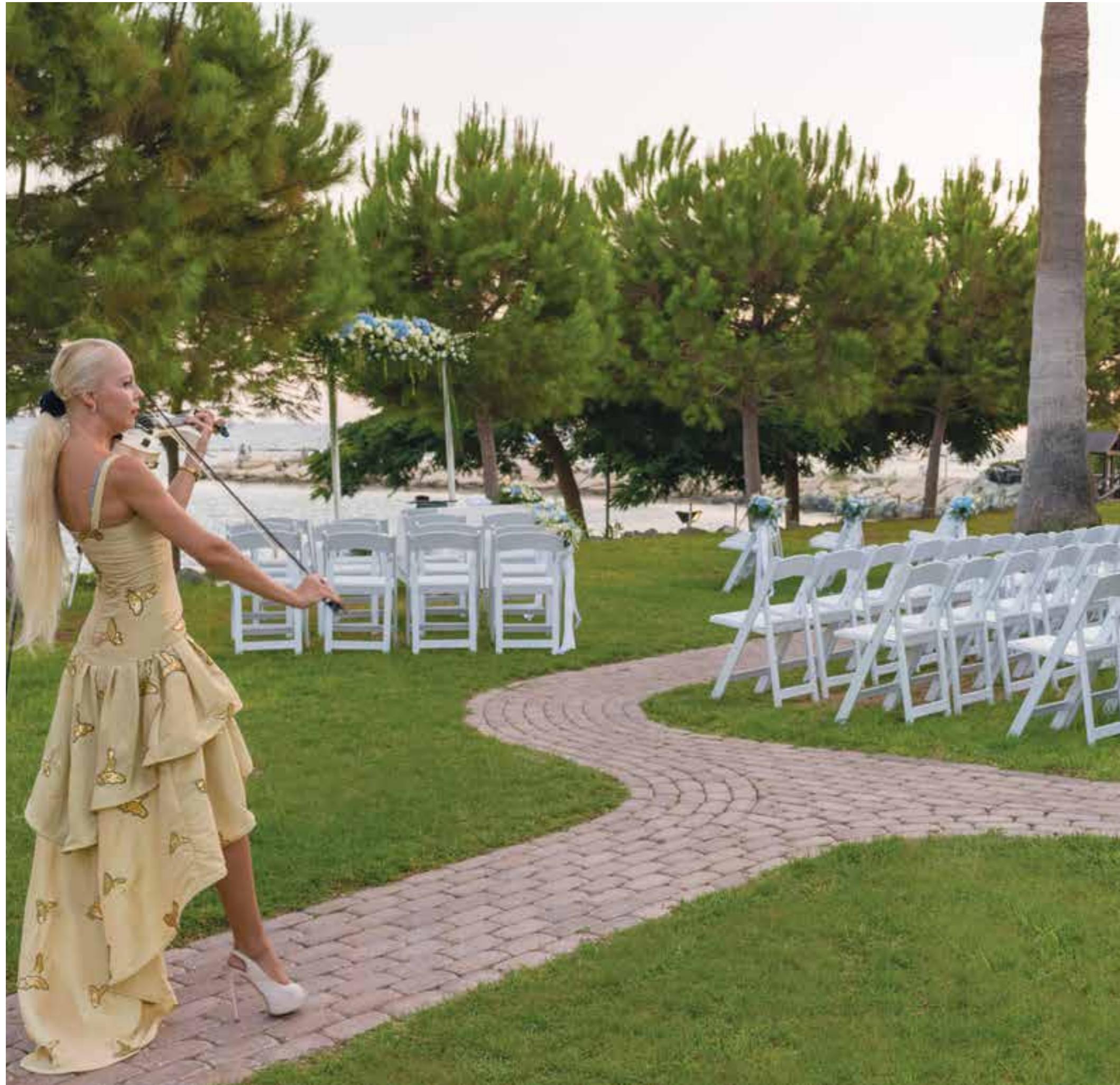
Ο Κήπος

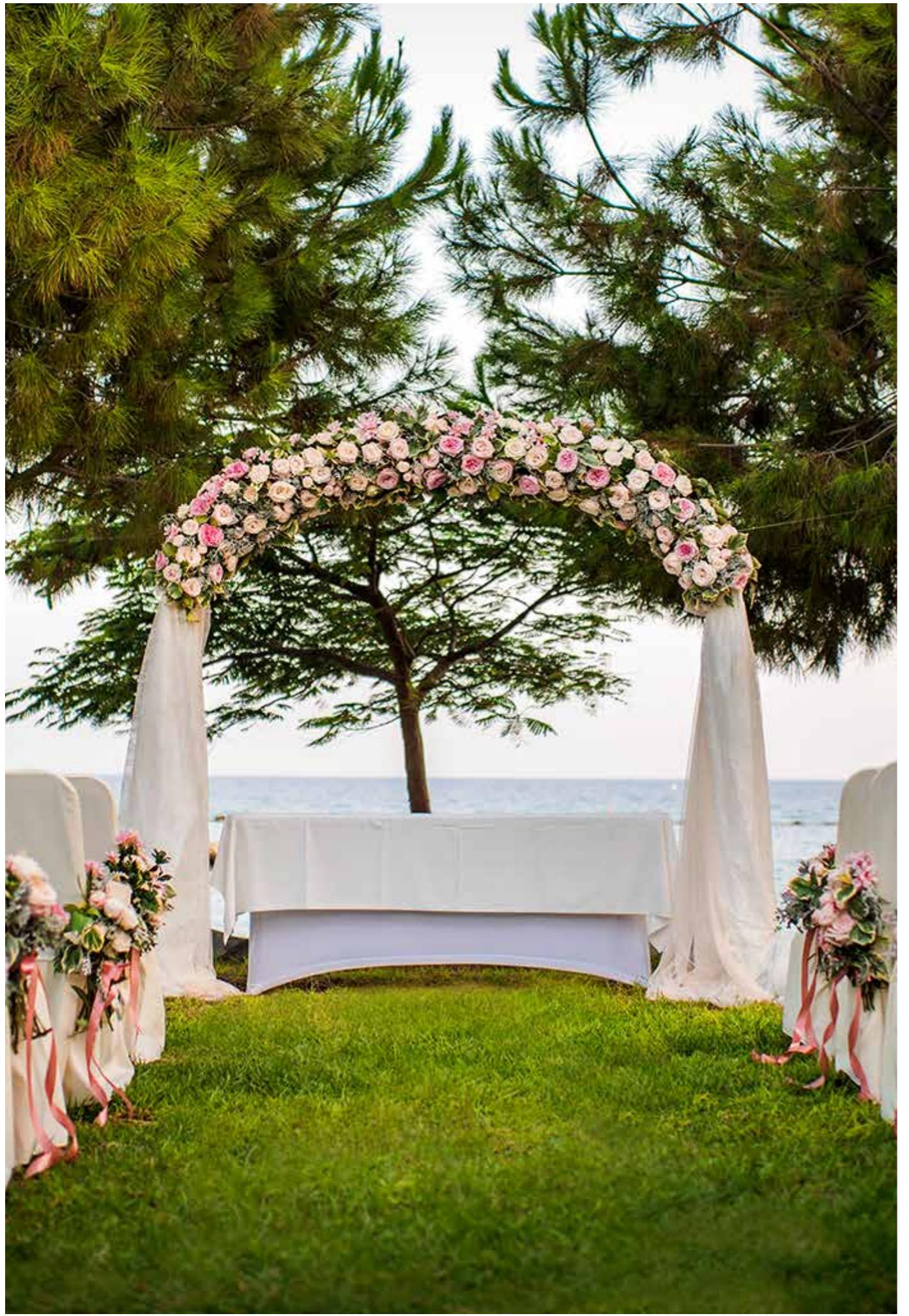
Ένας όμορφος χώρος στο γραφικό αμμώδη κόλπο του ξενοδοχείου, με εκπληκτική θέα στη Μεσόγειο. Ο κήπος προσφέρει μια ατμόσφαιρα κομψότητας και ομορφιάς, ιδανικός για μικρές γαμήλιες τελετές, κокτέιλ πάρτι και γαμήλια δείπνα. Για τις γαμήλιες τελετές στον κήπο μπορούμε να σας προσφέρουμε εκπληκτικές λουλουδένιες καμάρες διαφορετικών μεγεθών, καθώς και τέντες γάμου.

ΜΕΓΙΣΤΗ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

Δεξίωση 600 άτομα

Δείπνο 420 άτομα





ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Προσέφερε
στους καλεσμένους
σου μια γευστική
πανδαισία.



Μενού Δεξίωσης

ΚΡΥΑ

Μους τυριού με καρύδια
Τυρί μπρι με ντοματίνια
Καπνιστός σολομός με κρεμώδες τυρί
Καπνιστό στήθος πάπιας με πορτοκάλι
Καπνιστή γαλοπούλα με μάνγκο «chutney»
Χοιρομέρι με φρούτο εποχής
Μίνι τάρτες με γαρίδα και αβοκάντο
Τορτίλα με «Prosciutto» και κρεμώδες τυρί¹
Τορτίλα με σολομό και κρεμώδες τυρί¹
Τυρί μπρι με «chutney» καρυδιών
Καπνιστός σολομός με κάπαρη
Τυρί σκαρμόζα με «chutney» σύκου
Καπνιστό στήθος πάπιας με βατόμουρο

ΖΕΣΤΑ

Γύρος ή Γκάμον
Σουβλάκι χοιρινό
Σουβλάκι κοτόπουλο
Σουβλάκι κοτόπουλο «teriyaki»
Κούπες
Κούπες με μανιτάρι
Γαρίδες πανέ
Σπρίγκ ρολς
Πικάντικα «samosas» με λαχανικά
Μπουτάκια κοτόπουλο
Χαλούμι σε πίττα κокτέιλ
Κροκέτες με τυρί και αμύγδαλο

ΓΛΥΚΑ

Δάκτυλα
Μίνι τάρτες φρούτου
Σοκολατένια φορμάκια με γέμιση από διαφορετικές γεύσεις
Μπράουνις σοκολάτας
Μίνι «eclairs»
Μίνι «choux»
Μίνι τάρτες με λεμόνι
Μίνι τάρτα μήλου



Select Buffet

OPEKTICA

- Σαλάτα κινόα με μελιτζάνα, ντομάτα, αγγουράκι, χαλούμι τηγανιτό και δυόσμο
Σαλάτα με γαρίδες, καβούρι, αβοκάντο, ανανά και σως «one thousand island»
Σαλάτα με παντζάρι, πορτοκάλι, κατσικίσιο τυρί, granola και σως από μέλι-μουστάρδα
Κλασσική χωριάτικη σαλάτα με φέτα, ελιές, κρεμμύδια και κάπαρη
Πατατοσαλάτα με ντοματίνια, σχοινόπρασο, τραγανό μπέικον και μαγιονέζα τρούφας
Σαλάτα με ρόκα, δαμάσκηνα, ρόδι, τυρί pecorino, και σως από βαλσαμικό¹
Ντομάτα με φέτα
Πιατέλα με λαχανικά σχάρας
Πιατέλα με Ιταλικά αλλαντικά: σαλάμι, καπνιστή γαλοπούλα, pastrami, χαμ

SALAD BAR

- Ανάμεικτη σαλάτα | Ντομάτες | Αγγουράκια | Ελιές | Διάφορα είδη πίκλας
Χούμους | Τυροκαφτερή | Ταχίνι | Τζατζίκι

KYRIOS PIATA

- Ποικιλία σχάρας με φιλέτο κοτόπουλο, χαλούμι, λούντζα και λουκάνικο
Αρνάκι κλέφτικο με ρίγανη
Χοιρινό φιλέτο σχάρας με σως κρέμας και άγρια μανιτάρια
Μπακαλιάρος στο φούρνο με λαχανικά
Λαζάνια Μπολονέζ
Πέννες με ντοματίνια και βασιλικό
Ρύζι με λαχανικά
Πατάτες στο φούρνο
Λαχανικά ψητά ή ατμού

STH LAMPA

- Γκάμον με σάλτσα ανανά

EPIDORPIA

- Κρεμ μπρουλέ καφέ
Μους σοκολάτας
Αναρότουρτα με μέλι και καρύδια
Τάρτα πορτοκάλι
Πανακότα με φράουλες
Κέικ σοκολάτα με μήλα
Ποικιλία από ανατολίτικα γλυκά
Ρυζόγαλο με κανέλα
Κέικ βανίλια με προφιτερόλ
Φρέσκα φρούτα
Φρουτοσαλάτα
Πιατέλα με διάφορα τυριά

Deluxe Buffet

OPEKTICA

- Ασιατική σαλάτα με χταποδάκι, γαρίδες, αβοκάντο, εσπεριδοειδή,
τραγανό μαρούλι & σως guyzu-miso
Σαλάτα του Καισαρα με Μαρούλι «Iceberg», μπέικον, παρμεζάνα και κρουτόνια
Κλασσική χωριάτικη σαλάτα με φέτα, ελιές, κρεμμύδια και κάπαρη
Πιατέλα με λαχανικά σχάρας, ελαιόλαδο και βαλσαμικό
Σαλάτα ρόκας με δαμάσκηνα, κατσικίσιο τυρί, ρόδι και σως με βαλσαμικό
Σαλάτα Ταμπούλι με πλιγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο μαϊντανό,
μέντα, ντομάτα και αγγουράκι
Ανάμεικτη σαλάτα με θαλασσινά και αγκινάρες
Σαλάτα ζυμαρικών με φέτα, ντοματίνια και κάπαρη
Πατατοσαλάτα με μπέικον και μαγιονέζα με μέλι-μουστάρδα
Πιατέλα με Ιταλικά αλλαντικά:
Προσιούττο και μπρεζάολα | Ιταλικό σαλάμι | Καπνιστό ζαμπόν γαλοπούλας
Σολωμός και καπνιστό σκουμπρί σε πιατέλα

SALAD BAR

- Ανάμεικτη σαλάτα | Ντομάτες | Αγγουράκια | Ελιές | Διάφορα είδη πίκλας
Χούμους | Τυροκαφτερή | Ταχίνι με σπόρια σουσαμιού | Τζατζίκι

KYRIOS PIATA

- Σολομός & μπακαλιάρος στο φούρνο με σπανάκι και σάλτσα βουτήρου-σαφρόν
Βοδινό στρογγανόφ με άγρια μανιτάρια, κρεμμύδια και σως «gravy»
Κοτόπουλο σχάρας, πολέντα και σάλτσα από ρατατούγι λαχανικών
Χοιρινά μενταγιόν σιγο-μαγειρεμένα, πουρέ σέλινου και σάλτσα από κόκκινο κρασί¹
και αστεροειδή γλυκάνισο
Κριθαράκι με θαλασσινά ή μανιτάρια
Πέννες καρμπονάρα ή με σάλτσα ντομάτας
Ρύζι τηγανιτό με λαχανικά
Πατάτες σοτέ με αρωματικά
Λαχανικά εποχής

STH LAMPA

- Γκάμον με σάλτσα ανανά | Μπούτι αρνάκι με σάλτσα μέντα

EPIDORPIA

- Κρεμ μπρουλέ σοκολάτας με λιωμένη καραμέλα
Τάρτα μήλου
Αναρότουρτα με μέλι και καρύδια
Κέικ με χαλεπιανά και μαρέγκα
Πανακότα πορτοκαλιού
Τίραμισού
Μους σοκολάτας με καραμελωμένη μπανάνα
Ποικιλία από ανατολίτικα γλυκά
Σιαρλόττα με φρούτα του δάσους
Φρουτοσαλάτα
Φρέσκα φρούτα
Διάφορα τυριά

Superior Μπουφέ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

Σαλάτα ρόκας με δαμάσκηνα, παρμεζάνα, ρόδι και ξηρούς καρπούς

Σαλάτα με γαρίδες, εσπεριδοειδή, αβοκάντο και βινεκρέτ μάνγκο

Πατατοσαλάτα με μαγιονέζα, μέλι και μουστάρδα

Σαλάτα Ταμπούλι με πλιγούρι, φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο μαϊντανό,
μέντα, ντομάτα και αγγουράκι

Ιταλική σαλάτα θαλασσινών με μύδια, χταποδάκι, γαρίδες, καλαμάρι και φρέσκες πιπεριές

Κλασσική χωριάτικη σαλάτα με φέτα, ελιές, κρεμμύδια και κάπαρη

Σαλάτα ζυμαρικών με μανιτάρι

Σαλάτα του Καίσαρα με μαρούλι «Iceberg», μπέικον, παρμεζάνα και κρουτόνια

Λαχανικά σχάρας με βαλσάμικο σε πιατέλα

Μοζαρέλλα με ντομάτα και πέστο σε πιατέλα

Ποικιλία από ορεκτικά Ιταλίας σε πιατέλες:

Προσιούττο και μπρεζάολα | Ιταλικό σαλάμι | Καπνιστό ζαμπόν γαλοπούλας

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα | Φέτες ντομάτας | Αγγουράκι | Ελιές | Λαχανικά τουρσί^{ταχίνι} | Τυροκαφτερή | Τζατζίκι | Πάστα Ελιάς

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ

Φρέσκος σολομός ποσέ | Πυραμίδα με γαρίδες και μύδια

Σολωμός και καπνιστό σκουμπρί

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Βοδινό πικάτα με σάλτσα από τρούφα και άγρια μανιτάρια

Φιλετάκια χοιρινά με μήλα γλασέ, δαμάσκηνα και σάλτσα πορτοκάλι-πιπέρι

Κοτόπουλο με κάσιους, πιπεριές, καρότα, κρεμμύδια, και μανιταράκια

Σολομός και μπακαλιάρος με κρούστα από πατάτα και παρμεζάνα και σάλτσα σαφρόν

Ποικιλία σχάρας με κοτόπουλο σουβλάκι «al pesto», παϊδάκια αρνίσια και χοιρινό στέικ

Τορτελλίνι μανιταριού με ντομάτα

Ρύζι πασμάτι με λεμονόχορτο

Πατάτες ντοφινουάζ

Φρέσκα λαχανικά

ΣΤΗ ΛΑΜΠΑ

Φιλέτο ρόστο βοδινό με σάλτσα «gravy»

Μπούτι αρνάκι με σάλτσα μέντα

Ρόστο χοιρινό με σάλτσα μήλο

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Τιραμισού

Σαρλότα με φρούτα

Κέικ μάνγκο και τυρί

Κρέμ μπρουλέ αμαρέτο

Μους σοκολάτας

Κέικ με χαλεπιανά και μαρέγκα

Τάρτα μήλου

Πανακότα μαστίχας

Miví τάρτες με λεμόνι

Ποικιλία από ανατολίτικα γλυκά

Φρέσκα φρούτα

Διάφορα τυριά





ΠΟΤΑ

Στην υγεία
των νεόνυμφων.

Πακέτα Ποτών

1

Λευκό Κρασί¹
Terre Allegre,
Trebbiano,
Ιταλία

Ροζέ Κρασί²
Coeur De Lion,
KEO, Κύπρος

Κόκκινο Κρασί³
Terre Allegre,
Sangiovese,
Ιταλία

Μπύρες
KEO
Carlsberg

Άλλα Ποτά¹
Αναψυκτικά
Εμφιαλωμένο νερό
Ανθρακούχο νερό
Ζιβανία

2

Λευκό Κρασί¹
Πετρίτης,
Κυπερούντα, Κύπρος
ή

Sauvignon Blanc,
Τσιάκκας, Κύπρος

Ροζέ Κρασί²
Ροδινός, Τσιάκκας,
Κύπρος

Κόκκινο Κρασί³
Πορφυρός, Τσιάκκας,
Κύπρος

ή

Αγραβανί,
Γαία Οινοτεχνική,
Κύπρος

Μπύρες¹
KEO
Carlsberg

Άλλα Ποτά¹
Αναψυκτικά
Εμφιαλωμένο νερό
Ανθρακούχο νερό
Ζιβανία

3

Λευκό Κρασί¹
Sauvignon Blanc,
Lapostolle, Χιλή
ή

Pinot Grigio IGT,
Zenato, Veneto,
Ιταλία

Ροζέ Κρασί²
Rosé Sicilia DOC,
Planeta, Ιταλία

Κόκκινο Κρασί³
Merlot, Lapostolle, Χιλή
ή

Montepulciano
D'Abruzzo DOC,
Velenosi, Ιταλία

Μπύρες¹
KEO
Carlsberg

Άλλα Ποτά¹
Αναψυκτικά
Εμφιαλωμένο νερό
Ανθρακούχο νερό
Ζιβανία



Οινοπνευματώδη Ποτά

με ή μετά το δείπνο

ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΔΥΝΑΤΟΥΣ ΠΟΤΕΣ.

Βότκα	Φιάλη	Ρούμι	Φιάλη
Absolut	€40.00	Bacardi Superior	€40.00
Grey Goose	€70.00	Captain Morgan	€40.00
Smirnoff	€40.00	Captain Morgan Spiced	€40.00
Stolichnaya	€40.00	Havana Club	€40.00

Τζίν	Φιάλη	Τεκίλα	Φιάλη
Bombay Sapphire	€40.00	Olmeca	€40.00
Gordon's	€40.00		
Hendrick's	€70.00		

Ουίσκι	Φιάλη	ΑΦΡΩΔΕΣ ΚΡΑΣΙ & ΣΑΜΠΑΝΙΑ.	
Ballantine's Finest	€40.00	Αφρώδες κρασί	Μπουκάλι
Canadian Club	€40.00	J.P Chenet Ice Edition	€30.00
Chivas Regal <small>12 YEARS OLD</small>	€70.00	J.P Chenet Ice Edition Rosé	€30.00
Dewar's White Label	€40.00	Prosecco	Μπουκάλι
Dimple <small>15 YEARS OLD</small>	€70.00	Prosecco Zardetto	€35.00
Glenfiddich <small>12 YEARS OLD</small>	€70.00	Prosecco Spumante Paladin	€35.00
Glenmorangie <small>10 YEARS OLD</small>	€70.00	Σαμπάνια	Μπουκάλι
Grant's	€40.00	Ruinart	€100.00
J&B Rare	€40.00	Ruinart Blancs De Blancs	€144.00
Jack Daniel's	€70.00	Ruinart Rosé Brut	€144.00
Jameson	€40.00	Dom Perignon	€360.00
Jim Beam	€40.00		
JW Gold Label <small>18 YEARS OLD</small>	€90.00		
JW Black Label <small>12 YEARS OLD</small>	€70.00		
JW Red Label	€40.00		



Άλλες Υπηρεσίες





Τούρτα Γάμου

Ο Executive Chef και η ομάδα του μπορούν να φτιάξουν για εσάς την τέλεια γαμήλια τούρτα. Το δικό σας γούστο, η φαντασία και τα οικονομικά σας πλαίσια θα μας καθοδηγήσουν να δημιουργήσουμε για εσάς την τούρτα που εσείς θέλετε μέσα από μία μεγάλη επιλογή γεύσεων και μεγεθών.

3-όροφοι από €180
4-όροφοι από €240

Διασκέδαση

Η μουσική είναι ένα αναπόσπαστο κομμάτι κάθε διοργάνωσης... φτιάχνει την διάθεση. Όποια και να είναι τα δικά σας γούστα από Jazz, Country, Rock, Pop ή R&B, μπορούμε να σας φέρουμε σε επαφή με ταλαντούχους μουσικούς. Αν το μόνο που χρειάζεστε είναι ένα καταπληκτικό DJ, ο Crowne DJ, με μία τεράστια γκάμα από εγχώριες και ξένες επιτυχίες, μπορεί να ανεβάσει τους ρυθμούς και το κέφι μετατρέποντας το δικό σας πάρτι σε μια εμπειρία που θα θυμάστε για πάντα.

Crowne DJ: από €500
Σαξόφωνο: από €300
Βιολί: από €350
Πιάνο: από €200
Funk band: από €400
Vocal duo: από €350

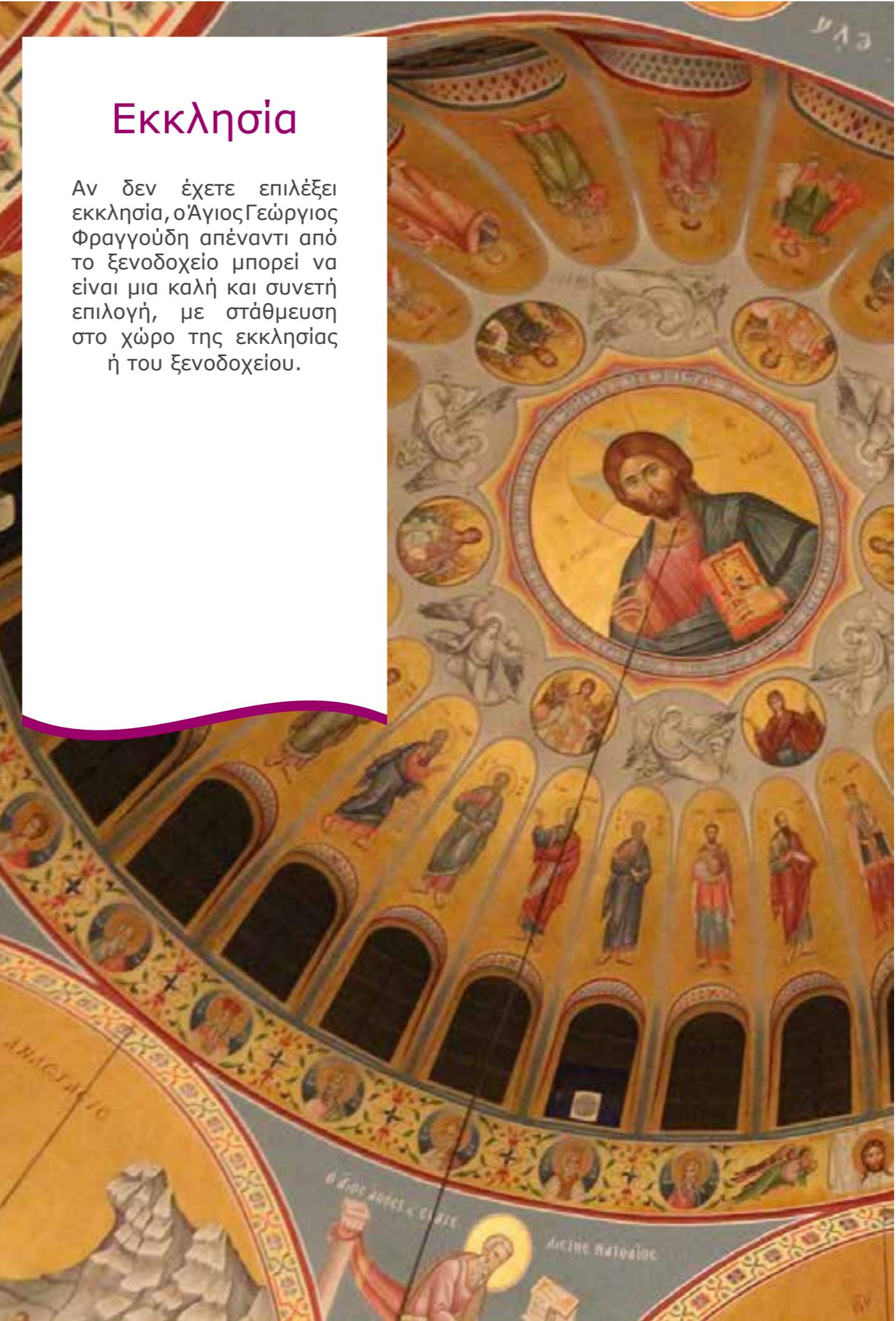




Φωτισμός

Ο κατάλληλος φωτισμός μπορεί να μετατρέψει μια αίθουσα σε πραγματική μαγεία. Το Ballroom είναι εξοπλισμένο με τελευταίας τεχνολογίας φωτισμό, με είκοση μια κινούμενες κεφαλές οροφής. Ο έμπειρος τεχνικός μας μπορεί να ρυθμίσει τον φωτισμό της αίθουσας με τα χρώματα που εσείς θα επιλέξετε μέσα από μια τεράστια συλλογή χρωμάτων και αποχρώσεων.

Ballroom: από €500
Πισίνα: από €350

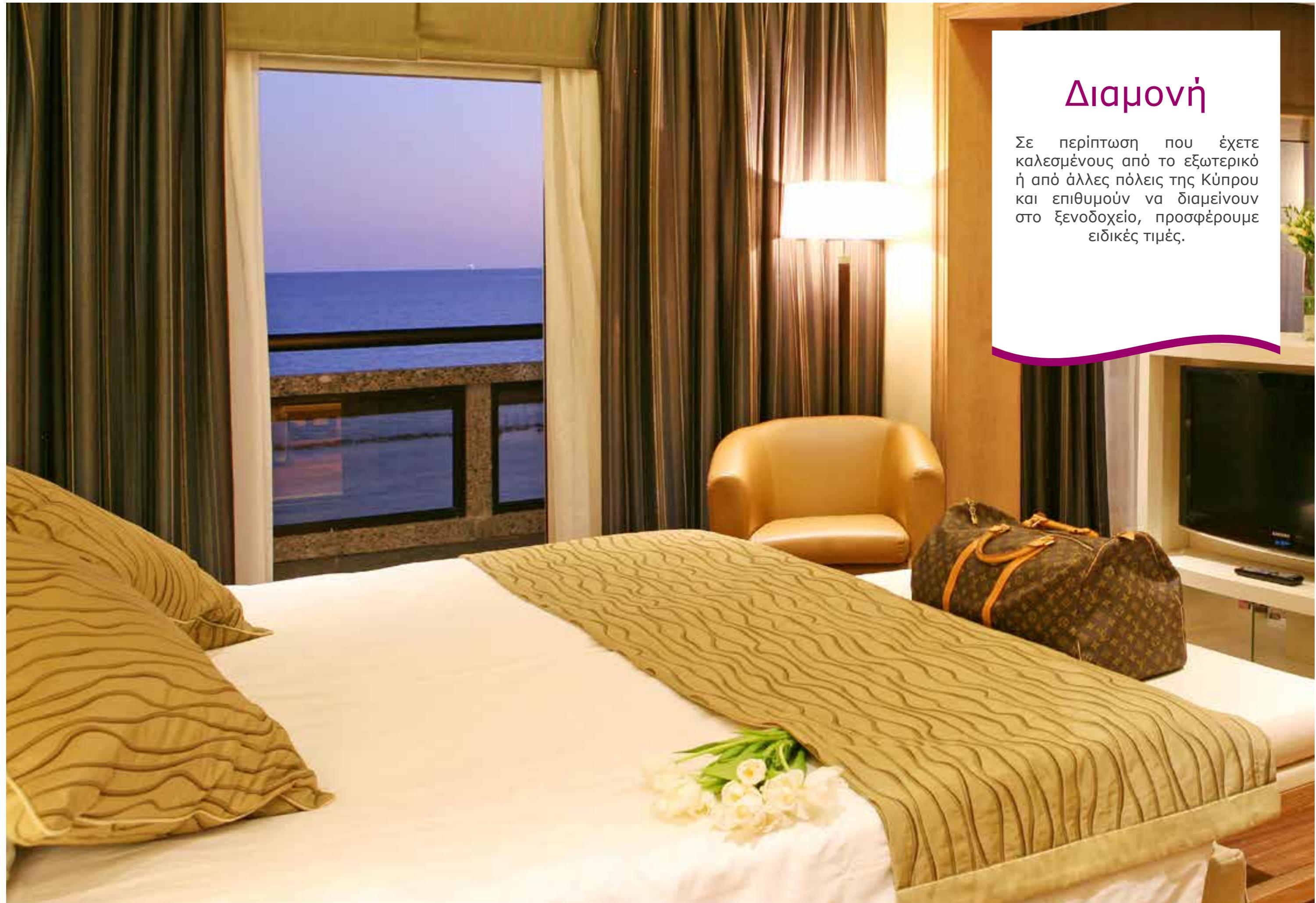


Εκκλησία

Αν δεν έχετε επιλέξει εκκλησία, ο Άγιος Γεώργιος Φραγγούδη απέναντι από το ξενοδοχείο μπορεί να είναι μια καλή και συνετή επιλογή, με στάθμευση στο χώρο της εκκλησίας ή του ξενοδοχείου.

Διαμονή

Σε περίπτωση που έχετε καλεσμένους από το εξωτερικό ή από άλλες πόλεις της Κύπρου και επιθυμούν να διαμείνουν στο ξενοδοχείο, προσφέρουμε ειδικές τιμές.





T: +357-25-851515 E: events@cplimassol.com
W: limassol.crowneplaza.com www.crowneplaza.com/limassolcyprus

Terms and conditions apply. ©2019 IHG. All rights reserved.
Owned and operated by the Churchill Hotel Management Ltd.