



CROWNE PLAZA®
LIMASSOL
AN IHG® HOTEL

Ο Δικός
Σας Γάμος

Η Δική Μας Υπόσχεση

ΕΙΛΙΚΡΙΝΕΙΑ

Η διοργάνωση ενός γάμου συνήθως φαντάζει δύσκολη υπόθεση, καθώς πολλά πρέπει να προγραμματιστούν και να ληφθούν υπόψη. Στο πολυβραβευμένο 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

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, δείπνων 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: 1500 άτομα
Δείπνο: 400 άτομα

ΠΑΝΩ ΔΙΑΖΩΜΑ

Κокτέιλ: 500 άτομα
Δείπνο: 240 άτομα

ΚΑΤΩ ΔΙΑΖΩΜΑ

Κοκτέιλ: 500 άτομα
Δείπνο: 160 άτομα

Ο χώρος είναι διαθέσιμος από τις 7:30MM μέχρι τις 11MM. Η μουσική σε αυτόν το χώρο παρέχεται από το ξενοδοχείο και περιλαμβάνεται στο ενοίκιο χώρου.





Ο Κήπος

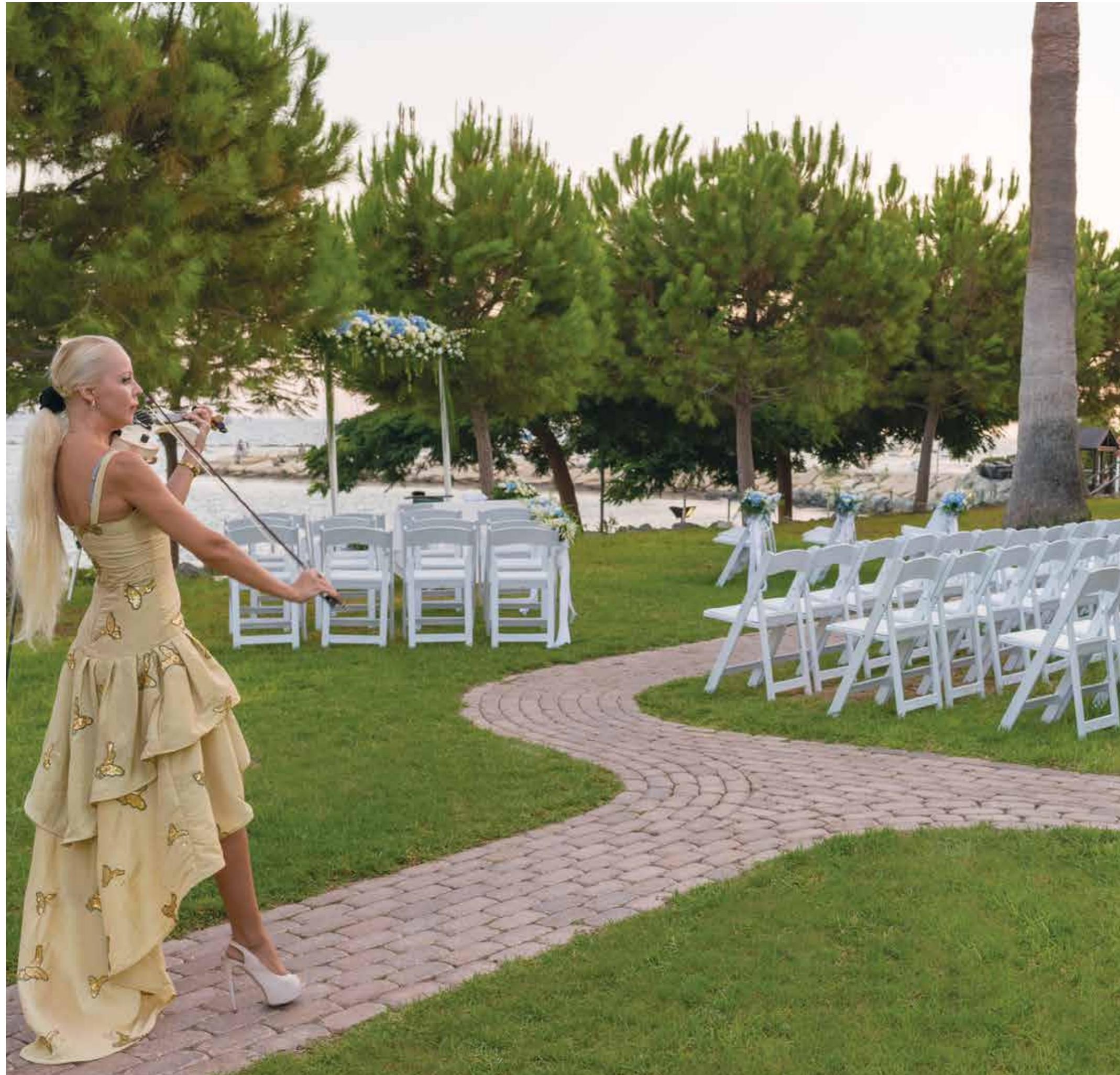
Ένας όμορφος χώρος στο γραφικό αμμώδη κόλπο του ξενοδοχείου, με εκπληκτική θέα στη Μεσόγειο. Ο κήπος προσφέρει μια ατμόσφαιρα κομψότητας και ομορφιάς, ιδανικός για μικρές γαμήλιες τελετές, κокτέιλ πάρτι και γαμήλια δείπνα. Για τις γαμήλιες τελετές στον κήπο μπορούμε να σας προσφέρουμε εκπληκτικές λουλουδένιες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

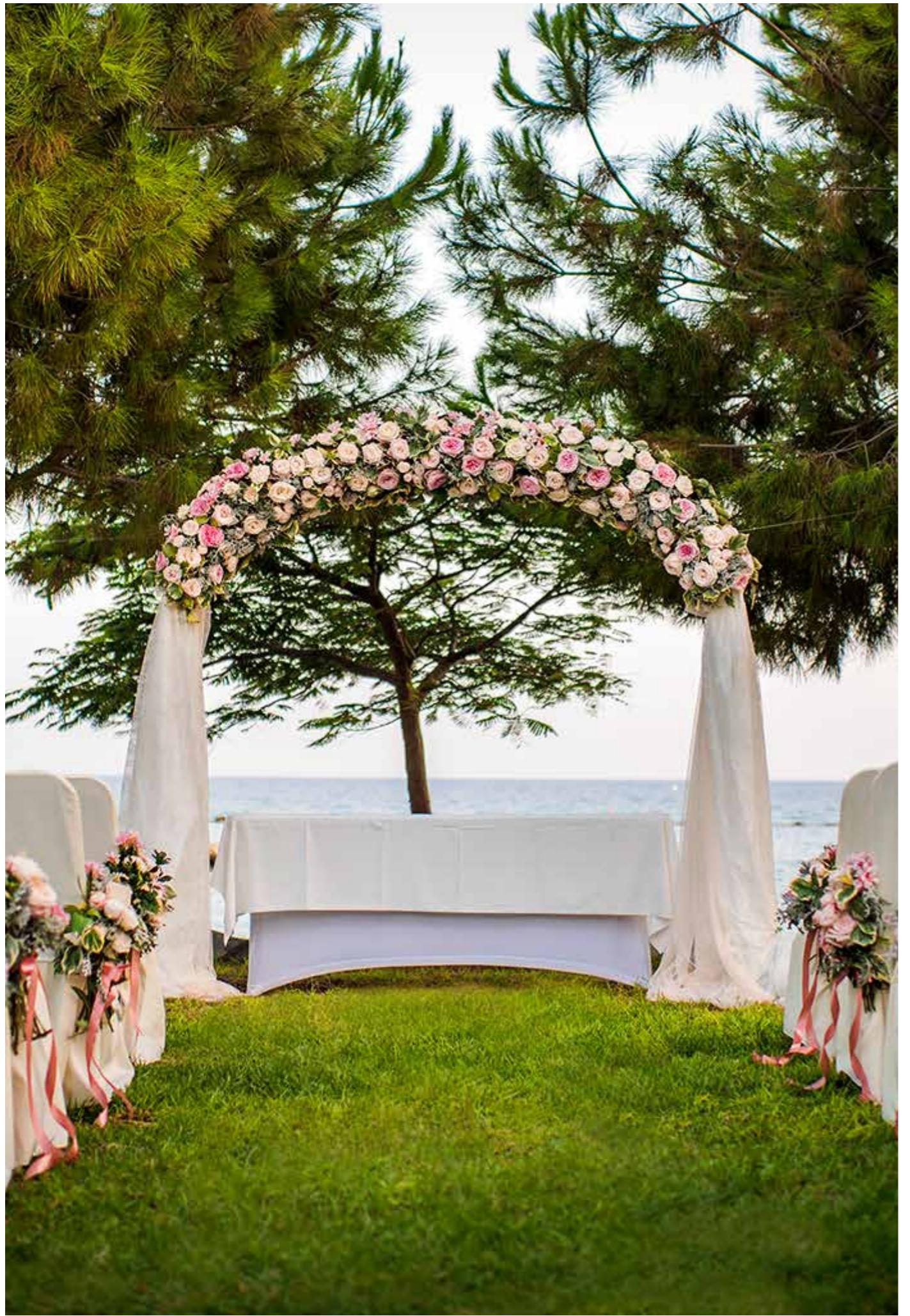
ΜΕΓΙΣΤΗ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

Δεξίωση: 1000 άτομα

Δείπνο: 250 άτομα

Ο χώρος είναι διαθέσιμος από τις 7:30ΜΜ μέχρι τις 11ΜΜ. Σε αυτόν το χώρο μπορείτε να έχετε ορχηστρική μουσική υπόκρουση, όπως για παράδειγμα jazz, lounge ή bossa nova





ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Προσέφερε
στους καλεσμένους
σου μια γευστική
πανδαισία.



Μενού Δεξίωσης

KPYA

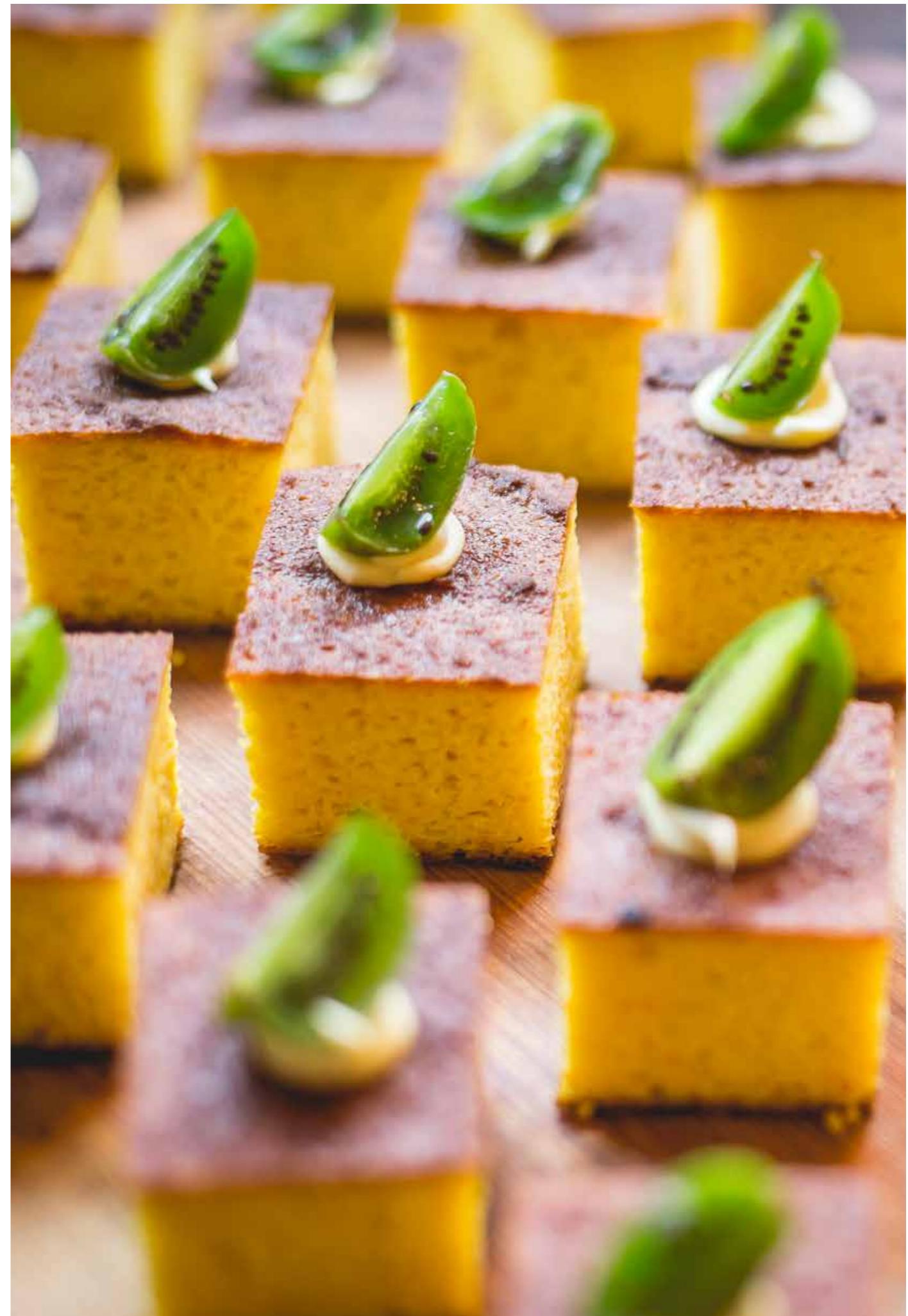
Μους τυριού με καρύδια
Τυρί μπρι με ντοματίνια
Καπνιστός σολομός με κρεμώδες τυρί
Καπνιστό στήθος πάπιας με πορτοκάλι
Καπνιστή γαλοπούλα με μάνγκο «chutney»
Χοιρομέρι με φρούτο εποχής
Μίνι τάρτες με γαρίδα και αβοκάντο
Τορτίλα με «Prosciutto» και κρεμώδες τυρί¹
Τορτίλα με σολομό και κρεμώδες τυρί¹
Τυρί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

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 βαλσαμικό
Πιατέλα με Ιταλικά αλλαντικά: σαλάμι, καπνιστή γαλοπούλα, pastrami, χαμ
Πιατέλα με λαχανικά σχάρας
Πιατέλα με ντομάτα και φέτα

SALAD BAR

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

KYRIOS PIATA

- Σιγοψημένο φιλέτο κοτόπουλο με πουρέ πατάτας και σως κρέμας με μουστάρδα Dijon
Χοιρινό φιλέτο σχάρας με σως κρέμας και άγρια μανιτάρια
Μπακαλιάρος στο φούρνο με λαχανικά
Λαζάνια Μπολονέζ
Πέννες με ντοματίνια και βασιλικό
Φουσίλι καρμπονάρα
Ρύζι με λαχανικά
Πατάτες στο φούρνο
Λαχανικά ψητά ή ατμού

ΣΤΗ ΛΑΜΠΑ

- Μπούτι αρνάκι με σάλτσα μέντα
Γκάμον με σάλτσα ανανά

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

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

Deluxe Μπουφέ

OPEKTICA

- Ασιατική σαλάτα με χταποδάκι, γαρίδες, αβοκάντο, εσπεριδοειδή, τραγανό μαρούλι & σως yuzu-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 προσιούττο, μπρεζάολα, σαλάμι και 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
Βοινό στρογγανόφ με άγρια μανιτάρια, κρεμμύδια και σως «gravy»
Κοτόπουλο σχάρας, πολέντα και σάλτσα από ρατατούγι λαχανικών
Χοιρινά μενταγιόν σιγο-μαγιευρέμένα, πουρέ σέλινου και σάλτσα από κόκκινο κρασί και αστεροειδή γλυκάνισο
Κριθαράκι με θαλασσινά, bisque αστακού και σάλτσα ντομάτας
ή Κριθαράκι με μανιτάρια και κρέμα
Πέννες καρμπονάρα ή με σάλτσα ντομάτας
Ρύζι τηγανιτό με λαχανικά
Πατάτες σοτέ με αρωματικά
Λαχανικά εποχής

ΣΤΗ ΛΑΜΠΑ

- Μοσχάρι με κρούστα από αρωματικά
Μπούτι αρνάκι με σάλτσα μέντα

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

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

Mivitάρτες με λεμόνι

Ποικιλία από ανατολίτικα γλυκά

Φρέσκα φρούτα

Πιατέλα με διάφορα τυριά





Sushi Menu

ROLL PLATTERS | 24 PIECES

GROUP A

California

Crab, tobiko, mayo, cucumber, avocado

Garden

Carrot, avocado, cucumber, daikon radish

Pink Dragon

Dragon fruit, papaya, mango, avocado, shiso leaf

GROUP B

Spicy Tuna

Kimchi, spicy mayo, wakame, cucumber, avocado

Ebi Tempura

Prawn tempura, spicy mayo, cucumber, avocado, teriyaki

“Kouloumbra” Tempura

Turnip-cabbage, asparagus, zucchini and carrot tempura, spot of kimchi

GROUP C

Salmon

Cucumber, avocado, cream cheese, red tobiko

Soft Shell Crab

Crab tempura, teriyaki, mayo, cucumber, avocado, red tobiko

COMBO PLATTERS

Platter 25

Nigiri salmon | 3 pieces

Nigiri tuna | 3 pieces

Nigiri prawn | 3 pieces

Choose one maki from Group A | 8 pieces

Choose one maki from Group B | 8 pieces

Platter 40

Nigiri salmon | 4 pieces

Nigiri sea bass | 4 pieces

Nigiri prawn | 4 pieces

Nigiri tuna | 4 pieces

Choose one maki from Group A | 8 pieces

Choose one maki from Group B | 8 pieces

Choose one maki from Group A or B | 8 pieces

Tower 100

Nigiri salmon | 8 pieces

Nigiri sea bass | 6 pieces

Nigiri prawn | 8 pieces

Nigiri tuna | 6 pieces

Choose one maki from Group A | 24 pieces

Choose one maki from Group B | 24 pieces

Choose one maki from Group C | 24 pieces



ΠΟΤΑ

Στην υγεία
των νεόνυμφων.

Πακέτα Ποτών

Πακέτο 1 | Βασικά Κρασιά

Λευκό Κρασί Ανθέα, Κύπρος Ημίηρο, φρέσκο και ελαφρύ	Ροζέ Κρασί ¹ Ανθέα, Κύπρος Ημίηρο με άρωμα από φρούτα του δάσους	Κόκκινο Κρασί ² Terre Allegre, Sangiovese, Ιταλία Φρέσκο και βελούδινο με αρώματα από μαύρα κεράσια	Άλλα Ποτά ³ Μπύρες Αναψυκτικά Εμφιαλωμένο νερό Ανθρακούχο νερό Ζιβανία
---	--	---	--



Πακέτο 2 | Κυπριακά Κρασιά

Λευκό Κρασί ¹ Ξυνιστέρι, Έζουσα, Κύπρος Πλούσιο και φρουτώδες, 100% Ξυνιστέρι	Ροζέ Κρασί ¹ 'Ερωας Ροζέ, Έζουσα, Κύπρος Δροσιστικό και ξηρό, 100% Μαραθεύτικο	Κόκκινο Κρασί ² Κόκκινο, Έζουσα, Κύπρος Ξηρό με πληθωρική γεύση, άρωμα τριαντάφυλλου	Άλλα Ποτά ³ Μπύρες Αναψυκτικά Εμφιαλωμένο νερό Ανθρακούχο νερό Ζιβανία
---	---	--	--

Πακέτο 3 | Διεθνή Κρασιά

Λευκό Κρασί ¹ Pinot Grigio IGT Delle Venezie, Zenato, Ιταλία Δροσιστικό Και Απαλό, 100% Pinot Grigio ή Sauvignon Blanc, Lapostolle, Χιλή Δροσερό & ζωντανό, αρώματα τροπικών φρούτων	Ροζέ Κρασί ¹ PIXIE Κτήμα Μάρκου, Ελλάδα Ημίηρο μείγμα Αγιορείτικου και Μουσκάτου	Κόκκινο Κρασί ² Montepulciano D'Abruzzo DOC, Velenosi, Ιταλία Φρέσκο και φρουτώδες μείγμα Cabernet Sauvignon, Les Deux Pins, Γαλλία Δυνατό, γεύση κακάο, γήινα αρώματα.	Άλλα Ποτά ³ Μπύρες Αναψυκτικά Εμφιαλωμένο νερό Ανθρακούχο νερό Ζιβανία
---	--	--	--

Οινοπνευματώδη Ποτά

με ή μετά το δείπνο

ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΔΥΝΑΤΟΥΣ ΠΟΤΕΣ.

Βότκα Φιάλη

Belvedere (70cl)	€155
Grey Goose (100cl)	€135
Stolichnaya (100cl)	€75

Τζίν Φιάλη

Bombay Sapphire (100cl)	€80
Gordon's (100cl)	€70
Hendrick's (100cl)	€155

Ουίσκι Φιάλη

Chivas Regal <small>12 YEARS</small> (70cl)	€100
Glenfiddich <small>12 YEARS</small> (100cl)	€110
Jacks Daniel's (70cl)	€85
JW Gold Label <small>18 YEARS</small> (70cl)	€160
JW Black Label <small>12 YEARS</small> (70cl)	€105
JW Red Label (70cl)	€65

Ρούμι Φιάλη

Bacardi Superior (100cl)	€75
Captain Morgan (100cl)	€75
Havana Club (100cl)	€85

Τεκίλα Φιάλη

Olmeca (100cl)	€110
----------------	------

ΑΦΡΩΔΕΣ ΚΡΑΣΙ & ΣΑΜΠΑΝΙΑ.

Αφρώδες κρασί Μπουκάλι

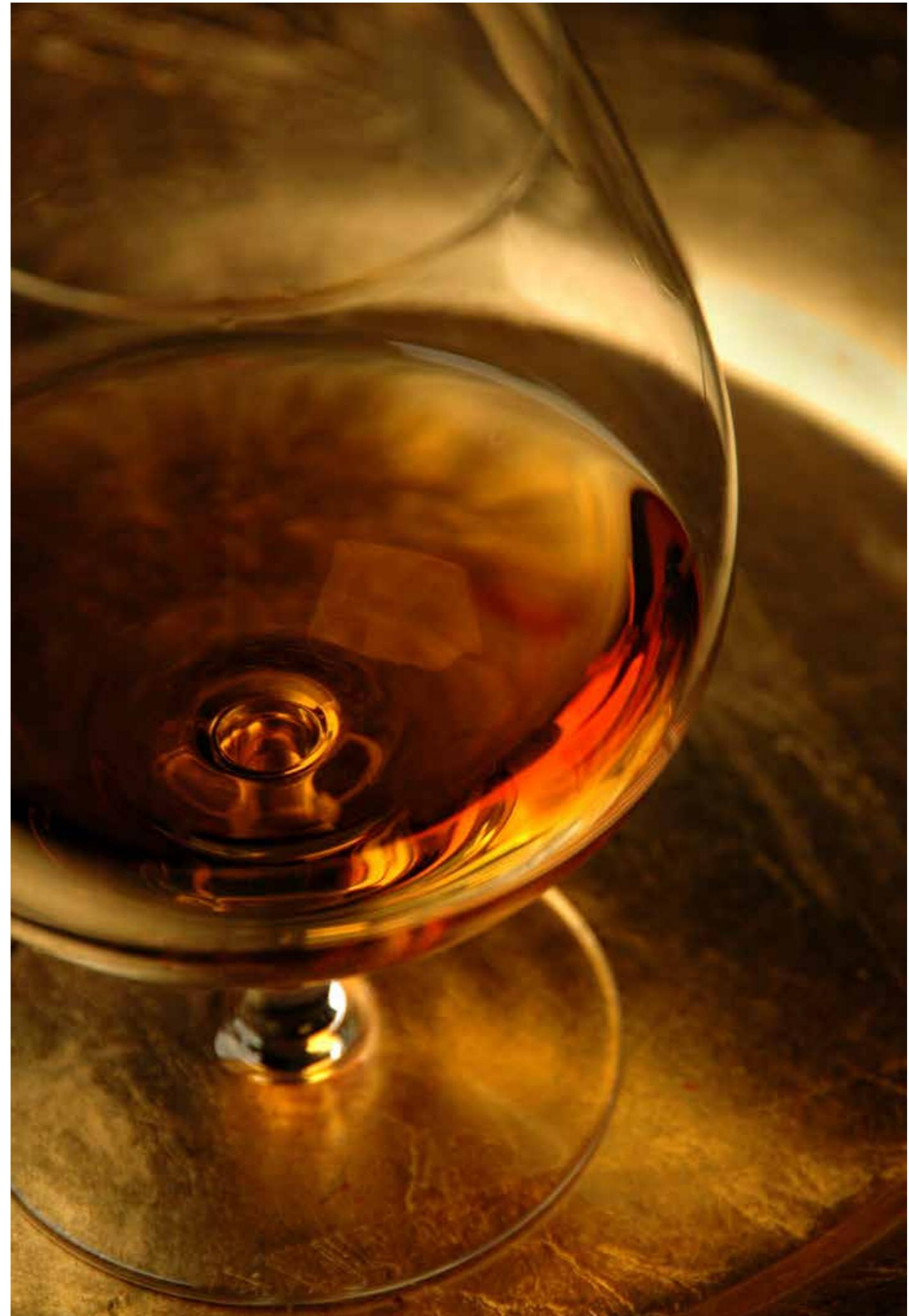
J.P Chenet Ice Edition Rosé	€50
-----------------------------	-----

Prosecco Μπουκάλι

Paladin (75cl)	€65
Zardetto (75cl)	€45
Zonin (75cl)	€40

Σαμπάνια Μπουκάλι

Mandois	€120
Ruinart Brut (75cl)	€160
Veuve Clicquot Brut (75cl)	€150
Veuve Clicquot Brut Rosé (75cl)	€180
Ruinart Blanc de Blanc (75cl)	€200
Dom Perignon (75cl)	€500



Άλλες Υπηρεσίες

A row of white wooden chairs with vertical spindles, arranged in an outdoor setting. Each chair has a pink lotus flower tied to its backrest with a pink ribbon. In the background, there are more chairs and some greenery, suggesting a wedding or formal event.



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 €750
Σαξόφωνο: από €350
Βιολί: από €400
Πιάνο: από €250
Funk band: από €450
Vocal duo: από €400



Οι τιμές για τρίτους προμηθευτές είναι ενδεικτικές και ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.



Φωτισμός

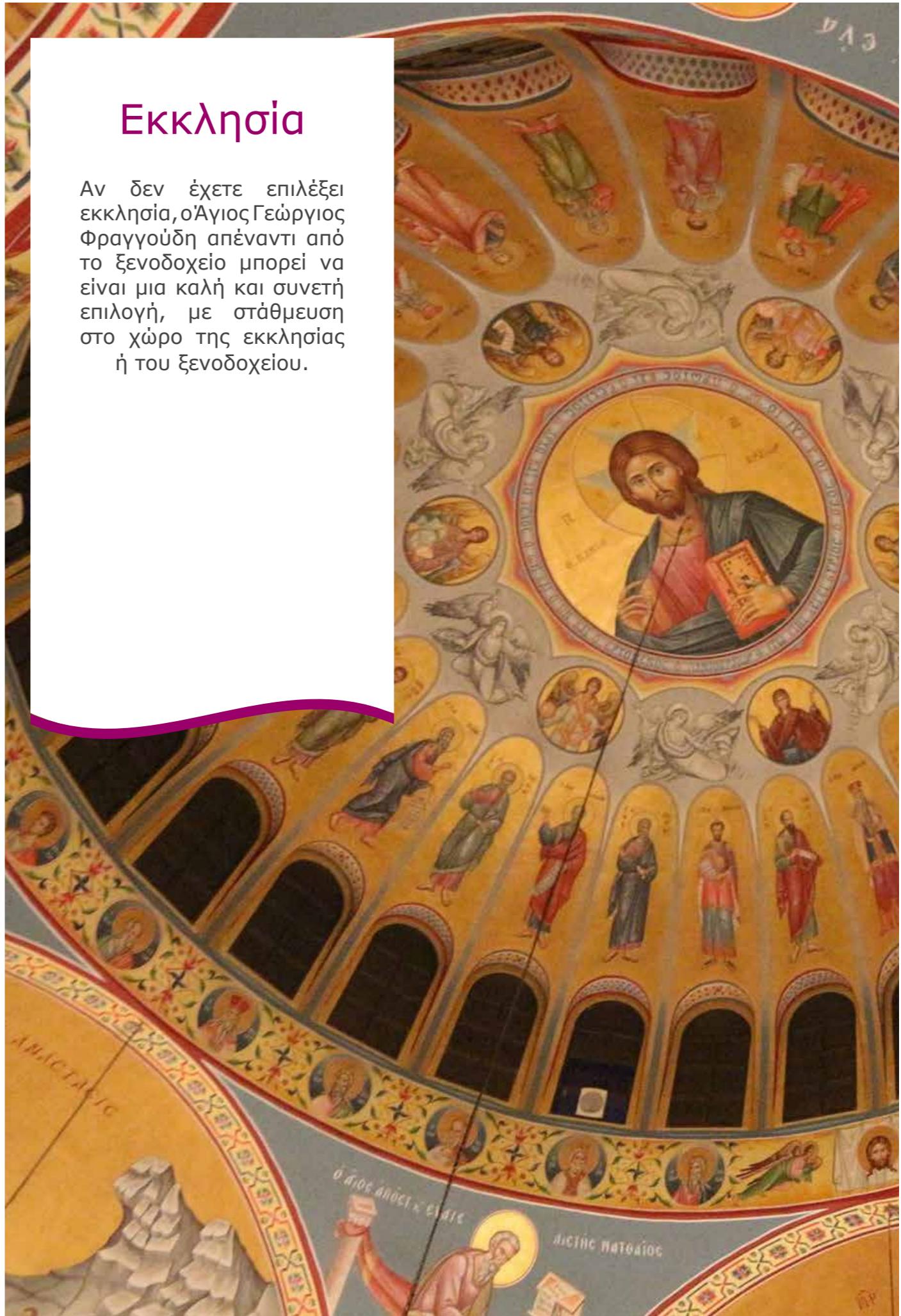
Ο κατάλληλος φωτισμός μπορεί να μετατρέψει μια αίθουσα σε πραγματική μαγεία. Το Ballroom είναι εξοπλισμένο με τελευταίας τεχνολογίας φωτισμό, με είκοση μια κινούμενες κεφαλές οροφής. Ο έμπειρος τεχνικός μας μπορεί να ρυθμίσει τον φωτισμό της αίθουσας με τα χρώματα που εσείς θα επιλέξετε μέσα από μια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

Ballroom: από €600
Πισίνα: από €350

Οι τιμές για τρίτους προμηθευτές είναι ενδεικτικές και ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση.

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.





CROWNE PLAZA®
LIMASSOL
AN IHG HOTEL

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

Terms and conditions apply. ©2022 IHG. All rights reserved.
Owned and operated by the Churchill Hotel Management Ltd.