



BODAS 2017



EUROSTARS
HOTEL REAL



El Hotel Real obsequia

Un **DIA FELIZ** en la **TALASOTERAPIA** para disfrutar en pareja de los preparativos antes de la boda(*)

Para uno,

Exfoliación/peeling corporal a base de sal marina y aceites esenciales naturales. Acción reparadora y regeneradora (25 min).
Higiene facial personalizada (25 min).

Para el otro,

Masaje en ducha Vichy, masaje neurosedante con aceite bajo una lluvia de agua de mar caliente (25 min.)
Higiene facial personalizada (25 min.)

Para los dos,

Circuito Talaso Marino (90 min) para los dos.
Piscina dinámica de agua de mar caliente, con chorros, cuello de cisne, jacuzzi y cascada, sauna y baño turco.

Brindis íntimo,

Una copa de cava en el Bar Theros del Hotel

HABITACIÓN DELUXE(*) para alojarse la noche anterior a la boda, donde podrán peinarse, maquillarse, vestirse, disfrutar de su sesión fotográfica con vistas al mar ... o simplemente relajarse.

SUITE PANORÁMICA para alojarse la Noche de Bodas con detalle VIP, desayuno romántico y posibilidad de salir tarde la mañana siguiente.

SERVICIO DE CONDUCTOR VIP (*)

Conductor privado con coche de alta gama, que recogerá a la novia donde se indique(**), la acompañará al lugar de la ceremonia y traerá a los novios al hotel.



JARDINES Y RINCONES ROMÁNTICOS

¿Qué mejor marco que nuestra finca privada para vuestras fotos inolvidables?.

DECORACIÓN FLORAL(*)

Ponemos a tu disposición el servicio de floristería especializada en bodas, así como una amplia gama de recursos para que decore el salón.

EDICIÓN DE MINUTAS (*)

El Hotel Real incluye las minutos personalizadas como recuerdo del enlace.

AMENIZACIÓN MUSICAL(*)

Actuación en directo de un **pianista** profesional durante el aperitivo creando un ambiente distinguido y ameno.

Actuación de **disc jockey** durante las dos primera horas del baile (*)

BARRA LIBRE, todos los menús cuentan con dos horas incluidas (*)

GUARDARROPÍA durante toda la jornada

DEGUSTACIÓN gratuita del menú elegido para seis personas (*)

(*) Servicios incluidos para bodas de 70 personas mínimo

(**) Consultar suplemento para la recogida fuera del área metropolitana

Aperitivo en terraza con vistas al mar

FRÍOS

Tartar de atún rojo
Anchoas rellenas de caviar marino y oliva
Salmorejo tradicional con su guarnición
Carpaccio de Solomillo al parmesano
Mejillón con escabeche de pomelo
Pastel de cabracho con aire de pan

CALIENTES

Brocheta de solomillo con salsa
Nuestras croquetas variadas del Real
Mero con ali-oli suave de melocotón
Langostinos thai crunch con salsa de miel
Rabas de calamar
Bolitas de ave con cereales y currywurst

BEBIDAS

Cocktail marino de algas,
Vino tinto Rioja,
Vino blanco Rueda,
Cava, Cerveza, Refrescos y Zumos

Duración del servicio 1 hora



BUFFET DE QUESOS

Se instalará una estación de quesos con el mejor surtido de la zona y marcas internacionales

4 € por persona

ESTACIÓN DE CRUDITÉS

Buffet con selección de hortalizas frescas y sus salsas.

4 € por persona

BUFFET "Guisos Cántabros"

Pastel de carrillera con crema de patata
Guiso marinero de chipirones

8 € por persona

ESTACIÓN de SUSHI

Selección de Makis y Niguiris

5 € por persona

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

"Navalpedroche" con cortador 600 € unidad

"5 JOTAS" con cortador 900 € unidad

Menú 1

APERITIVO HOTEL REAL

Crema de marisco con langostinos caramelizados

Lomos de rodaballo a la bordalesa setas y judías

Solomillo con foie al vino tinto

Tarta nupcial con *macaron*

BODEGA

Blanco Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda

Tinto Viña Real Oro reserva, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja

Cava Vintage Reserva, Brut Nature, Bodega Freixenet

Agua Mineral y Refrescos

Café y Orujos de Cantabria

129 € por persona



Menú 2

APERITIVO HOTEL REAL

Ensalada de pato escabechado a la naranja
medallón de queso de cabra y vinagreta de frutos secos

Lomo de rape con cassé de verduras y patata asada

Solomillo con crema de hongos, trigueros y ñoquis

Tarta nupcial con *macaron*

BODEGA

Blanco Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda

Tinto Viña Real Oro reserva, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja

Cava Vintage Reserva, Brut Nature, Bodega Freixenet

Agua Mineral y Refrescos

Café y Orujo de Cantabria

134 € por persona

Menú 3



Menú 4

APERITIVO HOTEL REAL

Foie caramelizado con texturas y frutos rojos

Lomo de lubina con jugo tostado de su asado

Cochinillo escogido con verduras frescas

Tarta nupcial con *macaron*

BODEGA

Blanco Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Tinto Viña Real Oro reserva, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja
Cava Vintage Reserva, Brut Nature, Bodega Freixenet
Agua Mineral y Refrescos
Café y Orujo de Cantabria

134 € por persona

APERITIVO HOTEL REAL

Carpaccio de solomillo con pasta, queso parmesano y setas

Lomo de bacalao confitado en salsa verde, almejas y crema de patata

Paletilla de cordero lechal confitada
y lacada con boniato

Tarta nupcial con *macaron*

BODEGA

Blanco Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Tinto Viña Real Oro reserva, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja
Cava Vintage Reserva, Brut Nature, Bodega Freixenet
Agua Mineral y Refrescos
Café y Orujo de Cantabria

135 € por persona

Menú 5



Menú 6

APERITIVO HOTEL REAL

Ensalada de langostinos con salsa tártara,
gelatina de mango, mousse de aguacate
y vinagreta de marisco

Lomo de merluza con arroz de calamares

Solomillo con crema de Tresviso

Tarta nupcial con *macaron*

BODEGA

Blanco Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Tinto Viña Real Oro reserva, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja
Cava Vintage Reserva, Brut Nature, Bodega Freixenet
Agua Mineral y Refrescos
Café y Orujo de Cantabria

139 € por persona

APERITIVO HOTEL REAL

Bogavante en ensalada con coralnesa, pomelo rosa,
leche de almendra y aceite de naranja

Lomo de merluza con estofado de langostinos

Solomillo a la Crema de queso de Áliva

Tarta nupcial con *macaron*

BODEGA

Blanco Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Tinto Viña Real Oro reserva, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja
Cava Vintage Reserva, Brut Nature, Bodega Freixenet
Agua Mineral y Refrescos
Café y Orujo de Cantabria

150 € por persona

Menú infantil



Recena

Entremeses fríos (jamón, lomo y chorizo Ibéricos, ensaladilla y mini sandwiches variados)

Escalope Milanesa, Fingers de pollo, hamburguesa de Ternera y patatas fritas

Tarta y Helado

Agua Mineral y Refrescos

35 € por persona

HORARIOS

Horario límite en almuerzo: 19,00 P.M.*

Horario límite en cena: 2,30 A.M

*Consultar posible ampliación de horario en boda con servicio de almuerzo.

DEGUSTACIÓN

La degustación previa del menú será realizada en la fecha y hora facilitada por el hotel dentro de los cinco primeros meses del año de celebración del banquete, según disponibilidad.

Gratuita para un máximo de 6 personas para aquellos banquetes superiores a 70 personas.

(a escoger 4 platos salados y 2 postres)

Mini hamburguesitas

Empanada de carne

Empanada de atún

Fingers de pollo con salsas

Mini bocata de paleta Ibérica

Pulguitas de tortilla

Mini Brioche de ave y mostaza

Mini brioche de salmón y pepino

Cornetos de queso y mermelada de tomate

Hojaldritos salados

Quesada pasiega

Arroz con leche

Corte de sobao, orujo y miel

Nuestra versión del Dalky

Trufas choco-naranja y choco-menta

Mini tarta de limón con merengue

Mini brownie

Mini ecleirs

10 € por persona

Lo más dulce

Escoge entre nuestras **Tartas Nupciales**:
hojaldre, Selva Negra, praliné, queso, charlota de pistacho, San Marcos, tres chocolates y tiramisú

O sustituye la tarta por un postre casero:

- Pastel de chocolate caliente con helado
- Parfait Cántabro de Sobao, Orujo y Miel
- Biscuit de crocanti por chocolate caliente

Sugerencias

Sorbete al gusto (manzana verde, limón al cava o mandarina)

2,50 € por persona

Añadir a la tarta Nupcial media ración de postre casero

2,70 € por persona

Candy Table durante el baile
Elaborada por nuestros profesionales

4 € por persona



CHAMPAGNE Moët & Chandon Brut
Imperial durante el postre

11 € por persona

BARRA de GINTONIC PREMIUM

Beefeter 24, té verde y pomelo
Siderit, té del puerto, infusión macerada fría
a 6º

Brockmans, fresas
Martín Miller, manzana verde y nuez
moscada

Magellan, chile y tabasco

8 € por persona
Durante dos horas

BARRA de CÓCTELES

Mojito

Daiquiri

Strawberry Real

Cóctel *sin alcohol*

6 € por persona
Durante el aperitivo

Todos los precios incluyen el IVA

Contratación

Notas



El departamento de eventos le enviará un contrato que se firmará por ambas partes.

En el momento de la confirmación de su reserva, le enviaremos un escrito con las siguientes condiciones de pago:

1º Depósito: 2.000 € en el momento de la confirmación.

2º Depósito: 50 % del importe total estimado quince días antes de la fecha de celebración del banquete.

3º Depósito: 50% restante el primer día laboral tras el evento.

Los novios entregarán al establecimiento la lista de invitados con la distribución de las mesas 15 días antes del evento.

BODAS QUE DEJAN HUELLA

Visita el Eurostars Hotel Real y pregunta por nuestra Wedding Planner, sabrá adelantarse a muchos de tus deseos, para convertir ese día especial, en el **¡MEJOR DIA DE VUESTRA VIDA!**

Sólo el Eurostars Hotel Real dispone en Santander de amplios jardines en una finca privada, vistas a la bahía, terraza panorámica para cocktails, y aparcamiento para invitados.

Contamos con un equipo de restauración con amplia experiencia y profesionalidad, todo esto unido a la mejor materia prima que os ofrece una gastronomía fresca y nueva, pero con los mejores aromas de la cocina cántabra.



banquetes@eurostarshotelreal.com

www.eurostarshotelreal.com

Pérez Galdós 28. 39005 Santander

T: 942 272 550 F: 942 274 573



EUROSTARS
HOTEL REAL

★★★★★
G.L.