

Celebrando la Navidad

EUROSTARS CENTRUM ALICANTE****

EUROSTARS
HOTEL COMPANY


EUROSTARS
HOTELS


AUREA
HOTELS


IKONIK
HOTELS


exe
HOTELS

CRISOL
HOTELS


Tandem
SUITES

EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Distinguidos clientes:

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

No dude en solicitarnos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, nuestro chef Eduardo Rodríguez Gascón estará encantado de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Centrum Alicante ****, estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales.

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Departamento de eventos

E-mail: reservas@eurostarscentrumalicante.com

Teléfono: 965 988 008

www.eurostarshotelcompany.com



MENÚS DE NAVIDAD 2023

Menú nº 1

APERITIVO DE BIENVENIDA

Tosta de escalibada de verduras y lascas de parmesano

ENTRANTE

Crema de Mariscos y picatostes

PRINCIPALES

Salmón sobre verduritas salteadas y salsa de uvas

Carrillera de ternera al vino dulce sobre parmentier trufado

POSTRE

Tarta de manzana con helado de vainilla de Madagascar
Selección de dulces navideños

BODEGA

Valdubón Verdejo Roble
Orube Crianza
Freixenet Vintage Reserva
Aguas Minerales, cerveza y refrescos
Café, infusiones

39,50 EUR

Precio por persona
IVA incluido

Menú nº 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

Cucharita de salpicón de marisco y crudités

ENTRANTE

Ensalada de brotes tiernos, cecina y frutos rojos sobre
carpaccio de piña

PRINCIPALES

Taco de bacalao sobre crema de hongos y crujiente de
puerro

Presa duroc, patatas panadera y chimichurri alicantino
trufado

POSTRE

Mousse de queso curado, frutos rojos y crumble de
galleta
Selección de dulces navideños

BODEGA

Valdubón Verdejo Roble
Orube Crianza
Freixenet Vintage Reserva
Aguas Minerales, cerveza y refrescos
Café, infusiones

41 EUR

Precio por persona
IVA incluido

MENÚS DE NAVIDAD 2023

Menú nº 3

APERITIVO DE BIENVENIDA

Cucharita de asadillo de pimientos rojos y ventresca de atún

ENTRANTE

Crema de calabaza asada y virutas de jamón

PRINCIPALES

Merluza asada envuelta en velo ibérico al Martini rojo

Solomillo de lechón relleno de cremoso de setas y salsa de foie-grass

POSTRE

Helado de coco, tartar de piña tropical y ron añejo
Selección de dulces navideños

BODEGA

Valdubón Verdejo Roble
Orube Crianza
Freixenet Vintage Reserva
Aguas Minerales, cerveza y refrescos
Café, infusiones

43 EUR

Precio por persona
IVA incluido

Menú nº 4

ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

Bombón de foie sobre pan de especias
Coca de escalibada y parmesano
Delicias de Elche
Caldo con pelota

PRINCIPALES

Lomo de dorada, habitas fritas y ajada de tomate

Prensado de pierna de cordero sobre cous-cous de
frutos secos

POSTRE

Tarta ópera de café con helado de Baily's
Selección de dulces navideños

BODEGA

Valdubón Verdejo Roble
Orube Crianza
Freixenet Vintage Reserva
Aguas Minerales, cerveza y refrescos
Café, infusiones

45 EUR

Precio por persona
IVA incluido

Menú nº 5

ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

Paleta de Jamón Ibérico
Tabla de Quesos
Cucharita de Salpicón de Mariscos
Blinis de Cremoso de Queso y Salmón Ahumado
Bombón de Foie Sobre Pan de Especias
Caldo con Pelota

Bao de Calamares Encebollados a la Canela
Bao de Pollo Mechado Barbacoa
Cola de Gambón en Tempura
Surtido de Croquetas Caseras
Arroz Negro de Sepia y Calamar
Arroz de Magro y Verduras

POSTRES

Pasión por el Chocolate
Quesada con Miel y Nueces
Mousse de Yogur y Frutos Rojos
Granizado de Sangría
Selección de dulces navideños

BODEGA

Valdubón Verdejo Roble
Orube Crianza
Freixenet Vintage Reserva
Aguas Minerales, cerveza y refrescos
Café, infusiones

45 EUR

Precio por persona
IVA incluido

INFORMACIÓN

RESERVAS

Se necesita reserva previa para cada evento.

Para su confirmación, se requiere un depósito del 10% en el momento de la reserva y el pago del 100% a 7 días vista de la celebración.

Rogamos nos indique con antelación si tuvieran alguna restricción alimentaria.

Los menús son para mínimo 15 personas.

POLITICA DE CANCELACIÓN

Las cancelaciones o reducciones de comensales serán penalizadas con el 100% del depósito abonado.

Le informamos que si el día del evento, necesita retrasar el horario del servicio, el hotel se reserva el derecho de incrementar el coste final del presupuesto proporcionalmente a las nuevas necesidades del evento. Por favor, consulte con el departamento de Eventos la disponibilidad para dicho ajuste.



EUROSTARS
HOTEL COMPANY

CONTACTO

HOTEL EUROSTARS CENTRUM ALICANTE ****

Teléfono: 965 988 008

Email: reservas@eurostarscentrumalicante.com

Web: www.eurostarscentrumalicante.com

Dirección: Calle Pintor Lorenzo Casanova, 33-35, 03003 Alicante

www.eurostarshotelcompany.com