



EUROSTARS
PALACE

— CELEBRANDO —

LA NAVIDAD

**EUROSTARS
PALACE**

* * * * *

PLEYADE HOTELS.S.L.U NIF B65962755

N RTA: H/CO/00733

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, estaremos encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Palace estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial deseándoles unas Felices Fiestas & Feliz Año 2020.

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:

Persona contacto:

Juan Carlos Morales

Departamento comercial

Email: comercial@eurostarspalace.com

Teléfono: 957 760 452

Fax: 957 760 456



CENA DE *Noche Buena*

Programación

20:20 INICIO DE LA CENA

Comienzo de la cena de
Nochebuena

22:30 - 00:00 LOBBY BAR

Dispondrán de los servicios
de Lobby Bar

CENA DE NOCHE BUENA

SNACK EN MESA

Mini tоста de Foie mi cuit con caramelo de PX y piñones.
Ensalada de Mojama y AOVE.
Trufita de Queso de Cabra, arándanos y almendra.

APERITIVO INDIVIDUAL

Gamba de Huelva marinada, mini verduritas y
Bisque de sus cabezas.

PRIMER PLATO

Lomo de Mero Amarillo con menestra de setas y
crema de estragón.

SORBETE

Sorbete de frambuesas y naranjas de Palma del Río.

SEGUNDO PLATO

Presa ibérica del Valle de los Pedroches, patata trufada y puerros asados.

POSTRE

Esfera de Mousse de Pastel Cordobés.

MIGNARDISES

Chocolatillos y Turrones.

BEBIDAS

Vino Blanco Valdubón Verdejo (DO Rueda)
Vino Tinto Valdubón Crianza (DO Ca. Rioja)
Cava Brut Barroco (DO Cava)
Agua s/g Cabreiroá.
Cervezas y Refrescos Café.

85 €/ pax
IVA INCLUIDO

GRAN CENA GALA DE FIN DE AÑO

APERITIVO DE BIENVENIDA

Tartar de ternera.
Caviar.
Baeri Malosol Gold sobre blini.
Brocheta de vieiras crujientes.

ENTRANTE

Carabinero confitado sobre puré de chirivía, mango caramelizado y salsa de coco y jengibre.

PRIMER PLATO

Lomo de Corvina salvaje, cremoso de apionabo, calabaza ahumada y salsa de Champagne.

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera gallega con foie fresco y colmenillas guisadas al Oloroso.

POSTRE

Milhojas de fruta de la pasión y chocolate blanco.

MIGNARDISES

Turrones y dulces navideños.

BEBIDAS

Freixenet Elyssia Pinot Noir (D.O. Vino Blanco.
Vionta Godello (D.O. Monterrei.
Vino Tinto Valdubón X (D.O. Ribera del Duero)
Cava Brut Barroco Reserva (D.O. Cava)
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza.
Café.

149 €/ pax
ALOJADOS

169 €/ pax
NO ALOJADOS

GRAN CENA
*Gala de Fin de
Año 2019*

FIESTA
Fin de Año
2019

PROGRAMACIÓN FIESTA FIN DE AÑO 2019

20:45 APERITIVO DE BIENVENIDA

Aperitivo de bienvenida en el hall del hotel amenizado con música.

21:00 INICIO DE LA CENA

Comienzo de la cena de Gala Fin de Año.

23:00 ANIMACIÓN INFANTIL

Se ofrecerá servicio de animación infantil para que los niños se diviertan también en la noche de fin de año.

00:00 CAMPANADAS

Antes de las campanadas se repartirán las uvas a cada comensal, y golosinas a los niños.

00:00 COTILLÓN

Cotillón amenizado con DJ y música en directo.

Incluye:

Barra libre hasta las 05:00hrs.

DJ y Animación.

Bolsas de Cotillón.

Recena con caldo de pollo.

Servicio de guardería.

Churros con chocolate.

55 €/ pax
COTILLÓN
con la cena

70 €/ pax
COTILLÓN
sin la cena



RESERVA Y PAGO:

Se solicitará el pago total de la reserva 15 días antes de la celebración.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN:

Están permitidos cambios y cancelaciones , sin penalizaciones 15 días antes del evento.

CONDICIONES:

Cualquier tipo de intolerancias deben ser notificadas 15 días antes del evento. Políticas de cancelación, validas solamente para las reservas de cena Navidad, Nochevieja y Cotillón.

Código de etiqueta: Gala



EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

Departamento Comercial

Email: comercial@eurostarspalace.com

Teléfono: +34 957 760 452

Fax: +34 957 760 456

www.eurostarshotels.com