



EUROSTARS
HOTELS

MAKING
Dreams
HAPPEN



EUROSTARS
PALACE HOTEL





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.

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: Oleksandra Povkh
Departamento comercial
E-mail: comercial@eurostarspalace.com
Teléfono: +34 957 760 452
Fax: +34 957 760 456

MENÚ DE NAVIDAD 2018

SNACK EN MESA

Grisini de Parmesano y Pipas de Calabaza Bombón de Gorgonzola y Pistachos Piruleta de Pate de Perdiz

APERITIVO INDIVIDUAL

Crema de Boletus con Muslo de Pato Confitado y Espuma de Jamón Ibérico

PRIMER PLATO

Lomo de Lubina con Parmentier de Guisantes Calabaza asada y Crema Suave de Carabineros

SORBETE

Sorbete Cosmopolitan

SEGUNDO PLATO

Presa ibérica del Valle de los Pedroches, Cous cous de Frutos Secos y Salsa de Higos

POSTRE

Mousse de Cacao al 70%, Crème Brulee y Bizcocho Sacher

MIGNARDISES

Chocolatillos y Turrones

BEBIDAS

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

85€

Café



CENA DE GALA NOCHEVIEJA

SNACK EN HALL

Terrina de Foie con Chocolate y Pistachos
Caviar Baeri Malosol Gold sobre Blini
Taco de Salmón Noruego con Perlas de
Naranja

APERITIVO INDIVIDUAL

Vieira Gallegas Asadas sobre Bizcocho de
Anacardos, Verduritas Escabechadas y Salsa Hinojo
y Pera

PRIMER PLATO

Bogavante Confitado en Aceite de Jengibre , Cremoso
de Chirivía , y Salsa de Cappuccina de Manzana y
Curry

SEGUNDO PLATO

Taco de Ternera Gallega con Salsa de Trufa y Trichat de
Patata y Boletus confitados a las Vainilla

POSTRES

Esfera de Fruta de la Pasión con núcleo de Pannacotta y
Bizcocho de Almendras y Cacao

MIGNARDISES

Turrone y Dulces Navideños

BEBIDAS

Freixenet Elyssia Pinot Noir (DO Cava)
Vino Blanco Agnus Dei Albariño (DO Rias Baixas)
Vino Tinto Valdubón Crianza (DO Ribera del Duero)
Freixenet Elyssia Gran Cuvée (DO Cava)
Agua s/g Cabreiroá
Cervezas y Refrescos
Café

139€



COTILLÓN NOCHEVIEJA

COTILLÓN

Barra libre hasta las 05:00am

GINEBRA

Beefeater, Tanqueray, Seagram's, Bombay Sapphire, Puerto de Indias

RON

Cacique, Barceló, Brugal, Legendario

WHISKY

J&B, Johnnie Walker, White Label, Jack Daniels

VODKA

Absolut

RECENA

Caldo de Pollo
Churros con Chocolate



55€



EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

Departamento Comercial

E-mail: comercial@eurostarspalace.com

Teléfono: +34 957 760 452

Fax: +34 957 760 456

www.eurostarshotels.com