

EUROSTARS

· WEDDING ·



EUROSTARS
MONTE REAL
★★★★



Bienvenidos al
**EUROSTARS MONTE
REAL HOTEL 4***



BIENVENIDOS,

En el **Hotel Eurostars Monte Real 4***, sabemos que el día de su enlace debe ser inolvidable. Por ello, nos complace ofrecerles todos los servicios necesarios para que junto con sus invitados disfruten de una gran celebración.

Desde las cocinas de Eurostars Monte Real, nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef. Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones.

Igualmente, ofrecemos servicio de alojamiento a sus invitados y todos los servicios adicionales que puedan necesitar.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de su agrado. Disfruten de nuestras diferentes propuestas... nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,

El equipo de Eurostars Monte Real 4*



NUESTRO HOTEL,

A pocos minutos del centro de Madrid encontrarán el Hotel **Eurostars Monte Real 4***, un encantador Hotel que ofrece unas magníficas instalaciones interiores y unos hermosos exteriores perfectos para la celebración de una boda.

Nos encontramos situados en la exclusiva zona residencial de Puerta Hierro, dentro de Madrid y bien comunicado.

Disponemos de un jardín y terraza exterior de 1.000 m2 que ponemos a su disposición para la celebración de su aperitivo de bienvenida previo a menú, su boda tipo cocktail e incluso podrán celebrar su Ceremonia.

Todos los salones del Hotel cuentan con luz natural y unas inmejorables vistas a los jardines. Sus 72 habitaciones, todas ellas con terraza, harán que sus invitados disfruten de su estancia y de su celebración en el mismo lugar.

Disponemos igualmente de cocina propia tradicional de mercado que hará las delicias de los más exquisitos paladares.

Todo ello hace que el **Eurostars Monte Real 4*** ofrezca la combinación perfecta para el día de su enlace, disfrutando del entorno natural de una finca con la sofisticación y comodidad de un Hotel sin salir de Madrid.



INTERIORES,

Nada mejor para el banquete que el salón principal. Un espacio muy amplio con capacidad para 320 comensales en el que disfrutarán de su decoración elegante y sobria, y de unas fantásticas vistas a los jardines.

Todo acompañado por un servicio excelente y una gastronomía exquisita que hará las delicias de sus invitados en un ambiente acogedor y festivo. Los jardines y la terraza ofrecen 1.000 metros cuadrados de zonas al aire libre en las que degustarán un sabroso cóctel de bienvenida.

Una celebración de esta importancia no debería acabar nunca, por esta razón les ofrecemos el mismo salón del banquete para utilizarlo como pista de baile.

Podrán disfrutar de una noche mágica sin ningún tipo de limitación.



EXTERIORES,

El entorno natural que les ofrece, se complementa con unas vistas inmejorables al Real Club Puerta de Hierro. Hasta 400 personas podrán disfrutar de la cuidada vegetación y de las comodidades que les prepararemos.

Además encontrarán encantadores rincones en los que celebrar una ceremonia civil única, con completa exclusividad de los mismos.

El **Hotel Eurostars Monte Real 4*** ofrece su jardín principal y su amplia terraza para dar capacidad hasta 400 comensales a la vez que también dispone de espacios y jardines más íntimos para ceremonias y celebraciones más familiares.

Las vistas de los salones al exterior son inmejorables pues en todo momento apreciarán su entorno natural de cuidada vegetación.

Aperitivos de bienvenida, reportaje fotográfico, celebraciones completas tipo cocktail en el jardín principal del Hotel y fácil acceso al mismo desde el interior de los salones. Además de una entrada directa desde la puerta del hotel al jardín principal para que sus invitados entren directamente al espacio de su boda ofreciéndoles total privacidad.



OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Mínimo 50 invitados

Si celebran su boda en Eurostars Monte Real 4*, tendremos el placer de obsequiarles con:

- Junior Suite la noche de bodas con desayuno, late check out y atenciones románticas especiales en la habitación.
- Degustación de Menú para 6 personas.
- 5 plazas de Parking para el día de la boda.
(Bajo disponibilidad)
- Descuento del 15% sobre el alojamiento para los invitados la noche de la boda. *(Bajo disponibilidad)*
- Cena de aniversario para dos en el restaurante del Hotel, el Ventanal. *(Bajo disponibilidad)*
Opción de tematizar vuestra boda. *(A consultar)*
- Amenización musical en el jardín durante el aperitivo de bienvenida.
- Tarta para fotografía.
- Soporte para la organización y recepción de regalos.
- Descuento de un 10% para alojarse una noche, dos personas en cualquier Hotel Eurostars con 1 año de validez.

A close-up photograph of a chef's hands garnishing a dish. The chef is wearing a white uniform. The dish is served on a white rectangular plate and consists of sliced tomatoes, red onions, and a white cheese or cream-based topping, all garnished with fresh basil leaves. The background is blurred, showing a kitchen setting with various ingredients and a glass of beer.

Nuestra
**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



DISEÑE SU MENÚ,

En el Eurostars Monte Real contamos con cocina propia y una amplia y demostrada experiencia en el terreno de menús para todo tipo de eventos sociales pero en especial, para Banquetes de Boda.

Una oferta culinaria totalmente personalizada para el éxito del menú de su banquete de boda.

Les presentamos la opción que les permitirá elegir una selección de platos variados en base a sus gustos personales para adaptar su boda lo mejor que podamos.

Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.

La oferta gastronómica incluye:

- Menú seleccionado.
- Menús especiales adaptados para veganos, celíacos...
(Consultar con el Hotel)
- Minutas personalizadas.
- Seating y protocolo personalizado.
- Mantelería a escoger.
- Decoración floral de las mesas del banquete y detalles florales para las mesas del jardín.



APERITIVO DE BIENVENIDA,

Incluido en todos los menús.

FRÍOS:

- Heladitos de guacamole.
- Chupito de salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico y huevo codorniz.
- Tosta de jamón de pato con cebolla caramelizada.
- Brioche de amapola relleno de mousse de foie.
- Perlas de mozzarella con tomatito cherry y pesto.
- Perlas de queso de cabra sobre mermelada suave de manzana.
- Surtido de blinis.
- Cucharita de salpicón de marisco.

CALIENTES:

- Brocheta de chipirón y mojo picón.
- Langostinos rebozados con panko y alioli de aguacate.
- Croquetas caseras de jamón ibérico.
- Croquetas caseras de chipirón con alioli.
- Mini Real Burger.
- Brochetas de pollo yakitori con sésamo blanco.



APERITIVO DE BIENVENIDA,

Complementos.

Precios sin IVA incluido.

- Jamón ibérico de bellota (emplatado) 4,20 €/persona
- Cortador de jamón (jamón no incluido) 195 €/unidad
- Jamón ibérico de bellota con cortador de jamón 755 €/unidad
- Barra de coctelería (45 minutos – 1 hora)

Un barman profesional, realizará a la vista de los invitados 4 de los siguientes cócteles que podréis elegir entre 7 variedades: Daiquiri helado de banana y fresas, Mojito dominicano con perfume de menta, Piña colada natural de Costa Rica, Caipiriña de sabores con frutas tropicales, Caipiroska de lima y azúcar de Moscovado, San Francisco (cóctel sin alcohol), Goofie (cóctel sin alcohol). Acompañado de (nubes, fresas y moras)

- Estaciones e islas

Quesos, arroces, ibéricos, barra de champagne con fresas, etc.



MENÚ ESTRELLA 1,

Precio por persona 99,90 € + IVA.

A escoger.

PRIMERO:

- Salmorejo tradicional con virutas de ibérico y crujiente de pan.
- Carpaccio de tomate rosa con anchoas, alcaparras y guindillas al aliño de aceitunas negras.
- Ensalada de burrata sobre mermelada de tomate, aceite de albahaca y brotes tiernos.

PRESCADO:

- Merluza de pincho con pisto manchego al pil pil tradicional.
- Suprema de corvina sobre ragú de boletus y aceite picual.

CARNE:

- Cochinillo deshuesado confitado con timbal de patatas panaderas.
- Lingote de carrillera de ternera rosada en su jugo y timbal de patatas al mojo verde.



MENÚ ESTRELLA 1,

POSTRES:

- Bomba de chocolate con helado de vainilla crocanti.
- Pañuelo de chocolate con crujiente de cacahuete y helado de pétalo de rosa.

- Mignardises, Café y licores

BODEGA:

- Blanco: Monólogo Verdejo (D.O. Rueda).
- Tinto: Monólogo Crianza (D.O. Rioja).
- Cava: Vintage Reserva.



MENÚ ESTRELLA 2,

Precio por persona 117,90 € + IVA.

A escoger.

PRIMERO:

- Crema de calabaza al aroma de cebollino y espuma de parmesano.
- Timbal de aguacate con langostinos tigre y emulsión de tomate.
- Ensalada de canónigos con foie micuit, jamón de pato y vinagreta de naranja.

PESCADO:

- Supremas de bacalao sobre cremoso de cebolla caramelizada.
- Lomo de lubina al horno con vinagreta de calamares.

CARNE:

- Solomillo de cebón con patatas al aroma de trufa y demi glacé.
- Paletilla de lechal en su jugo con patatas a la mantequilla y romero.



MENÚ ESTRELLA 2,

POSTRES:

- Mousse de chocolate blanco y frambuesa con helado de Oreo.
- Namelaka de cacahuets con chocolate y helado de amarena.

- Mignardises, Café y licores

BODEGA:

- Blanco: Monólogo Verdejo (D.O. Rueda).
- Tinto: Monólogo Crianza (D.O. Rioja).
- Cava: Vintage Reserva.



MENÚ ESTRELLA 3,

POSTRES:

- Tarta de tres chocolates con helado de vainilla crocanti.
- Crocanti de vainilla y caramelo con helado de violetas.
- Mignardises, Café y licores

BODEGA:

- Blanco: Monólogo Verdejo (D.O. Rueda).
- Tinto: Monólogo Crianza (D.O. Rioja).
- Cava: Vintage Reserva.



MENÚ BODA COCKTAIL,

Precio por persona: 89,90€ + IVA .

Mínimo 50 comensales.

Duración aproximada: 2 horas.

FRÍOS:

- Heladitos de guacamole y tomate cherry.
- Taquitos de salmón ahumado, salsa tártara y cebollino.
- Surtido de blinis.
- Perla de queso de cabra sobre mermelada suave de manzana.
- Cucharita de salpicón de marisco.
- Brioche de amapola relleno de mousse de foie.
- Tosta de jamón de pato con cebolla caramelizada.
- Tartaleta rellena de tartar de langostinos.
- Tataki de atún rojo y salsa de soja.
- Perlas de mozzarella con tomatito cherry y pesto (verano).
- Chupito de salmorejo Cordobés con virutas de jamón ibérico y huevo de codorniz (invierno).
- Tacita de consomé.



MENÚ BODA COCKTAIL,

CALIENTES:

- Pincho de merluza en salsa verde.
- Brocheta de secreto ibérico, patata lionesa y salsa brava.
- Langostinos rebozados con panko y alioli de aguacate.
- Brochetas de pollo yakitori con sésamo blanco.
- Brocheta bambú de chipirón y mojo picón.
- Cucharita de cochinillo sobre parmentier de patata.
- Rollito de primavera.
- Croquetas caseras de jamón ibérico.
- Croquetas caseras de chipirón con alioli.
- Monte Real burger.

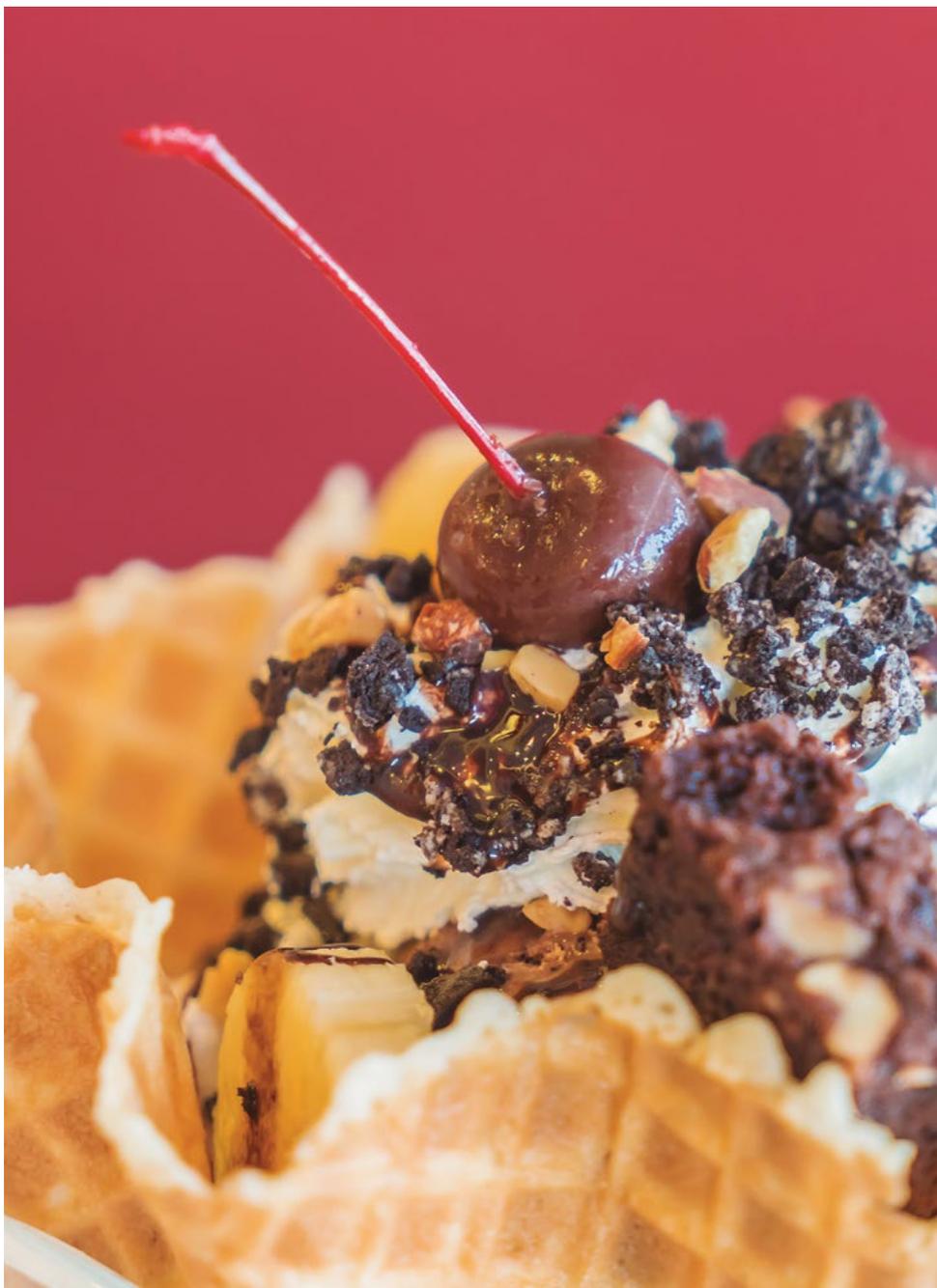
ESTACIONES:

- Corner de ibéricos y quesos.
- Paellas de marisco, mixta o de verduras.

POSTRES:

- Selección de repostería.
- Surtido de pasteles ingleses

Barra completa de bebidas.



MENÚ INFANTIL,

Precio por niño/a: 29€ + IVA

A escoger.

PRIMERO:

- Pasta de colores al gusto (Boloñesa, Carbonara o tomate y mozzarella).
- Variedad de ibéricos y mix de crujientes.

SEGUNDO:

- Hamburguesa de ternera con patatas fritas.
- Chuletitas de cordero lechal con patatas baby.
- Milanesa de pollo con patatas baby.

POSTRE:

- Puzzle de chocolate con helado Pitufu.

Refrescos, zumos, agua Mineral.



CARTA DE SORBETES,

Precios sin IVA incluido.

- Sorbete de limón al cava. 4,20€
- Sorbete de melón 4,20€
- Sorbete de frambuesa. 4,20€
- Sorbete de mandarina. 4,70€
- Sorbete de mango. 4,70€
- Sorbete de maracuyá. 4,70€
- Sorbete de violetas. 5,70€
- Sorbete de piña colada. 5,70€
- Sorbete de mojito. 5,70€



CARTA DE VINOS,

Precios sin IVA incluido.

Les presentamos nuestra Carta de vinos en caso de que quieran hacer algún cambio en su selección. En este caso, el precio indicado será el suplemento por persona a añadir en los Menús Estrella.

VINO BLANCO

Monólogo Verdejo (D.O. Rueda) incluido en menús

- RB Chardonnay 1 €
- Vionta Albariño (D.O. Rías Baixas) 2 €

VINO TINTO

Mantibre Crianza (D.O. Rioja) incluido en menús

- RB Cabernet Sauvignon 1 €
- Valdubón Roble 2 €

CAVAS, VINOS DULCES ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE

Mía Moscato Dulce o Cava Vintage Reserva incluido en menú

- Barroco Reserva Brut 2 €
- Champagne Henri Abele (Brut) 14.70 €
- Champagne Henri Abele (Brut Rosé) 19.80 €



AMPLIACIONES DE HORAS BARRA LIBRE Y DISCOTECA,

2 horas de barra libre y discoteca incluidas.

Precios sin IVA incluido.

- Hora extra de barra libre. *13 €/persona*

Primeras marcas incluidas en barra libre: Beefeater, Puerto de Indias, Bombay, Brugal, Cacique, Cutty Sark, J&B, Absolut, Smirnoff. Botellines de refrescos individuales. *Se facturará cada hora extra de barra libre por el número de invitados reales que queden en el momento, estableciendo un mínimo de 50 personas a facturar.*

- Hora extra de discoteca *280 €*

DJ profesionales con equipo de sonido Élite. Mezcladores y lectores de CD Pioneer, altavoces columnas de sonido bose e iluminación profesional. Les daremos todo tipo de facilidades para que escojáis la música a vuestro gusto. *La contratación de discoteca va siempre unida a barra libre, no pudiéndose contratar estos servicios por separado.*

No existe límite horario para la finalización de barra libre y baile: podéis ofrecer el número de horas que vosotros deseéis. Las ampliaciones de las dos últimas horas pueden dejarse pendientes y contratarse el mismo día del evento en el momento.



COMPLEMENTOS PARA BARRA LIBRE Y DISCOTECA,

Precios sin IVA incluido.

- Barra libre de Gin & Tonics (ginebras premium)
Incluye 6 referencias que se podrán elegir de las siguientes marcas: G`VineGoa; Bombay Shapphire; London n° 1; Tanqueray Ten; Magellan y Plymouth Gin. O, 4 marcas de las ginebras mencionadas y 2 whiskys de las siguientes marcas: The Macallan 12 years; Maker's Mark; Jack Daniel's; Glenlivet 12 y 15 years; Glenfiddich 12 y 15 years y The Balvenie. Barman profesional y federado por la FABE.

Oferta especial: Al contratar la barra de Gin & Tonics, por un pequeño suplemento, podéis disponer también de barra de coctelería durante el aperitivo de bienvenida, con una amplia selección de cócteles preparados al momento por un barman profesional. Hendrick's; Larios 12; Master Gin; Martin Miller's ; Gin Mare; Beefeater 24.



COMPLEMENTOS PARA BARRA LIBRE Y DISCOTECA,

Precios sin IVA incluido.

- Recena clásica. 500 €

Abundante recena para 50 personas. Incluye medias noches, croissants rellenos, mini sandwiches variados y brochetas de fruta fresca.

- Candy bar o mesa buffet de golosinas.
Como detalle gratuito el hotel os ofrece sobre barra libre una selección de tres tipos de golosinas.
- Carritos de perritos calientes; de algodón de azúcar o de golosinas.
- Fuente de chocolate con o sin base retroiluminada.
- Fotomatón.

Precios personalizados.



Tu boda
**LLENA DE
DETALLES**



ANENIZACIÓN MUSICAL,

Precios sin IVA incluido.

- Para amenizar el aperitivo de bienvenida, ponemos a vuestra disposición un equipo de sonido. *Gratis*
- Amenización del aperitivo de bienvenida con equipo de sonido profesional y DJ presencial. *195 €*
- Animación del banquete de boda durante el almuerzo o cena. *280 €*

Entrada de los novios al salón, en el postre, entrega de ramo, cumpleaños de algún invitado, etc.

- Música en vivo

Disponemos de todo tipo de música en vivo (artistas profesionales) para amenizar su aperitivo de bienvenida, almuerzo o cena. Si estáis interesados, os facilitaremos un presupuesto personalizado.



OTROS SERVICIOS,

FOTÓGRAFO

En el Hotel no existe exclusividad fotográfica: pueden traer el fotógrafo que ustedes decidan. La única condición es que nos faciliten su contacto y que el fotógrafo venga adecuadamente vestido (traje de chaqueta, camisa y corbata) por imagen del Hotel.

Os recomendamos los siguientes fotógrafos por si deseáis solicitar presupuesto sin compromiso y ver su trabajo:

- **INFOCOLOR Carlos Miralles.**
Tlf. 91553 23 36 / 629 07 91 52
info@cjcinfocolor.com
- **DIGITAL PRO Jaime Domínguez.**
Tlf. 670 33 12 75
jaimedcfoto@hotmail.com

Os facilitarán un presupuesto personalizado.

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Presupuesto personalizado.

- Disponemos de una amplia oferta de animación infantil compuesta por: magos, payasos, animadores infantiles, talleres, gymkhanas de juegos, hinchables...
- Servicio de canguros / animadores profesionales para el cuidado de niños desde su llegada al Hotel hasta la finalización del evento o bien sólo para momentos puntuales del banquete o de la barra libre.



ATENCIONES ESPECIALES, INCLUIDAS EN MENÚ

- Menú degustación: 2 menús completos para 6 comensales (bodas que superen los 50 invitados adultos).
- Café; mignardises y licores.
- Minutas impresas.
- Protocolo.
- Decoración floral de las mesas del banquete y detalles florales para las mesas del jardín (Aperitivo de Bienvenida).
- Amenización musical en el jardín durante el aperitivo de bienvenida.
- Junior Suite para los novios la noche de la boda con botella de cava y fresas; late check out y desayuno en la habitación.
- Tarifas especiales para invitados de boda que deseen alojarse en el hotel.



ATENCIONES ESPECIALES,

INCLUÍDAS EN MENÚ

- 3 plazas de parking gratuitas y hasta 5 plazas de parking (bajo disponibilidad).
- Tarta para fotografía.
- Soporte para la organización y recepción de regalos.
- Cena aniversario para dos en el restaurante del hotel (bajo disponibilidad).
- Opción de tematizar vuestra boda.
- Sesión de Spa para los novios para relajarse antes de la boda en el Spa del Eurostars Madrid Tower (bajo disponibilidad).
- Descuento de un 10% para alojarse una noche dos personas en cualquier hotel Eurostars con 1 año de validez (bajo disponibilidad).
- Promociones/ Descuentos por temporadas.



ATENCIONES ESPECIALES EN BODA TIPO COCKTAIL,

Además podréis añadir si así lo deseáis, cualquiera de nuestros complementos disponibles en la información de Menús de Bodas tales como:

- Ampliaciones de barra libre y discoteca (no existe límite horario de finalización).
- Barra libre de gim&tonics con ginebras Premium.
- Todo tipo de recenas, desde las más clásicas y tradicionales hasta opciones de todo de divertidos carritos (algodón de azúcar, golosinas, palomitas...).
- Amenización musical con DJ o música en vivo, fotógrafos, representación de ceremonia, animación y cuidado de niños, etc.



ATENCIONES ESPECIALES EN BODA TIPO COCKTAIL,

- **Decoración floral** detalles florales para las mesas (se pueden personalizar según sus gustos)
- **Amenización musical** en el jardín durante el cocktail.
- **Suite para los novios** la noche de la boda con **botella de cava y fresas**; late check out y desayuno en la habitación.
- **Tarifas especiales** para invitados de boda que deseen alojarse en el hotel.
- **3 plazas de parking** gratuitas.

NOTAS:

Los precios que aparecen en esta información son precios por persona y no incluyen el IVA, el cual será cargado según las disposiciones legales vigentes.

Estos precios se aplicarán a los banquetes de boda contratados en el año 2019 y que se celebren en el año 2019 y 2020. Para banquetes de bodas que se celebren en 2021 de momento mantenemos los mismos precios con única subida correspondiente a IPC.

Se debe contratar el mismo menú para todos los invitados.

Las bodas inferiores a 60 comensales adultos, llevarán un cargo extra de 280 € en concepto de discoteca por las dos primeras horas.



OTROS SERVICIOS,

CEREMONIA CIVIL

Coste de la Ceremonia Civil 1.500 € + IVA

Incluye:

- Maestro y cooficiante de ceremonia.
- Exclusividad de jardín (salón en caso de que no haga buen tiempo).
- Montaje de sillas en disposición teatro con pasillo central (sillas y mesa de ceremonia vestidas en color blanco).
- Amplia decoración floral personalizada según su gusto y centro de flor natural para la mesa de ceremonia.
- Atril para lectura de invitados.
- Megafonía de exterior con técnico de sonido (presencial), micrófono de mesa para el maestro de ceremonia, micrófono inalámbrico para los novios y micrófono de atril para lecturas de invitados.
- Todas las citas previas necesarias con la empresa que oficia la ceremonia para la preparación y organización de la misma.
- Amenización musical durante el aperitivo de bienvenida.
- Canción de entrada al salón y diferentes momentos.



NOTAS,

Los precios que aparecen en esta información son precios por persona y no incluyen el IVA, el cual será cargado según las disposiciones legales vigente.

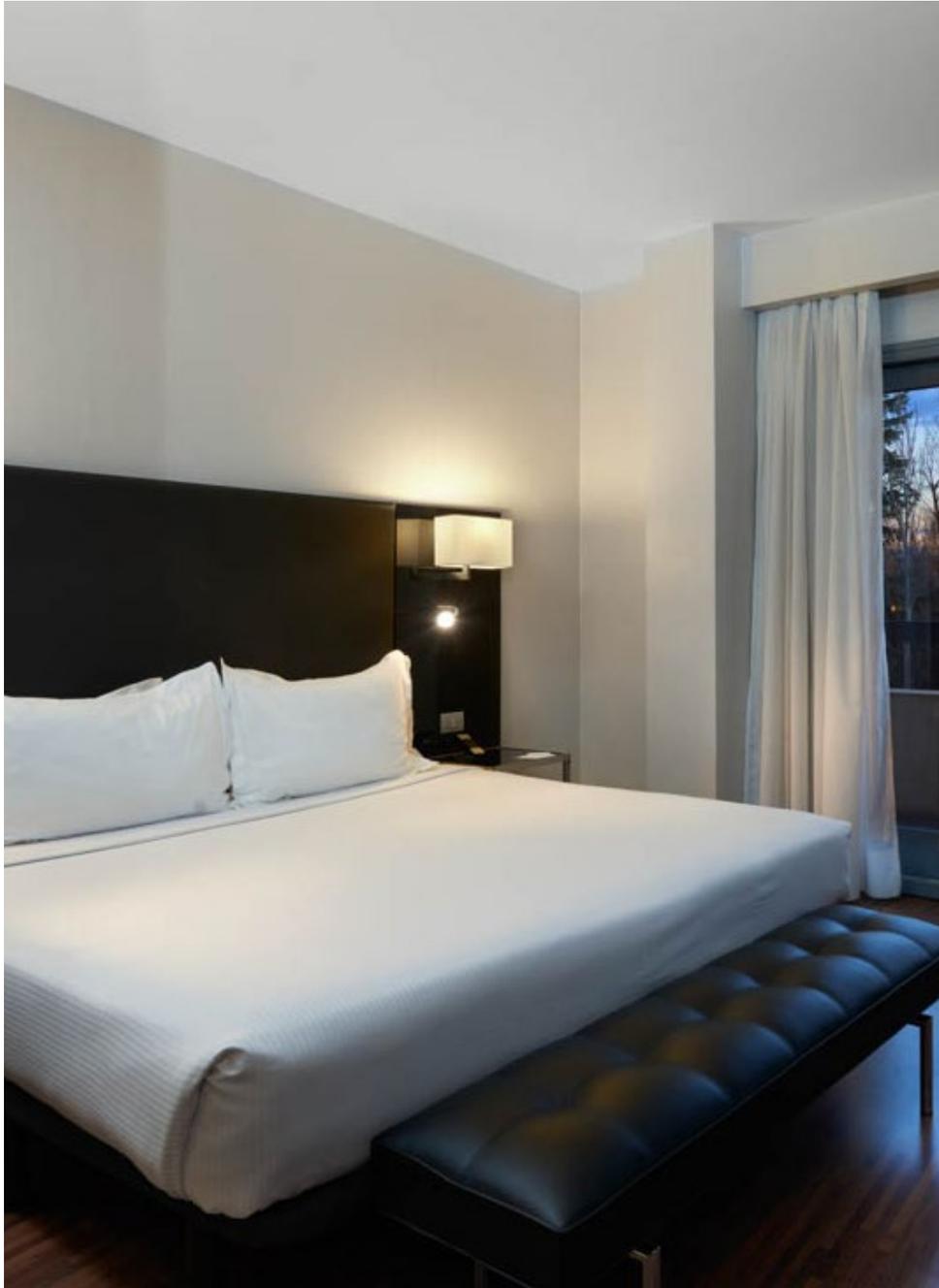
Estos precios se aplicarán a los banquetes de boda contratados en el año 2018 ó 2019 y que se celebren en el año 2019.

Mantendremos demomento los mismos precios para banquetes de boda que se contraten en el año 2018/2019 y se celebren en el año 2020 con única subida de IPC. Se ha de contratar el mismo menú para todos los invitados salvo menús infantiles y menús especiales (vegetarianos, celiacos, sin sal, alergias, etc).

Las bodas inferiores a 60 comensales llevarán un cargo extra de 280€ en concepto de discoteca por las dos primeras horas.



Disfrutad de
NUESTRO HOTEL



ALOJAMIENTO,

En el **Hotel Eurostars Monte Real** disponemos 4* de 72 exclusivas habitaciones que pondremos a disposición de los invitados que deseen alojarse en él.

Todas las habitaciones del Hotel son muy amplias, luminosas y cuentan con terraza propia rodeadas de un entorno único y natural en el que resulta sencillo desconectar de la rutina diaria.

Disponemos de varios tipos de habitaciones para adaptarnos por completo a las necesidades que sus invitados puedan tener.

Las habitaciones del Hotel están equipadas con todas las prestaciones necesarias para garantizar la comodidad y descanso de sus invitados.

Para los novios en la noche de boda, ofrecemos gratuitamente una excelente suite con botella de cava y desayuno en la habitación disfrutando además de salida sin prisas al día siguiente de la boda.

Todo ello hará que tanto los contrayentes como sus invitados disfruten realmente de una estancia cómoda, exclusiva e inmejorable en nuestro Hotel Eurostars Monte Real.



EUROSTARS
MONTE REAL
★★★★

eventos1@eurostarsmontereal.com

Tel: (+34) 91 736 52 73

www.eurostarshotels.com