



PROPUESTA
GASTRONÓMICA
EVENTOS

2025



EUROSTARS
MADRID CONGRESS

★★★★



PROPUESTA GASTRONÓMICA

En Hotel **Eurostars Madrid Congress 4***, sabemos que todos sus eventos necesitan de los mejores complementos. Por ello nos complace ofrecerles una selección de nuestra oferta gastronómica en una propuesta diseñada en exclusiva para los eventos organizados en el Eurostars Madrid Congress.

Desde las cocinas de Eurostars Madrid Congress, 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. Todo nuestro equipo pondrá todo su empeño en que su evento sea inolvidable. No dude en consultar con nuestro personal para poder adaptarnos a sus necesidades o modificar los menús para alergias o intolerancias.

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 y nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,

El equipo de Eurostars Madrid Congress



EUROSTARS
HOTELS

ÍNDICE

Coffee breaks.....	Página 4
Aperitivo y Vino Español.....	Página 7
Menús de empresa.....	Página 8
Menús buffet	Página 10
Cocktails	Página 13
Fingers buffet.....	Página 15
Suplementos.....	Página 16

Existe a disposición de nuestros clientes una ficha con cada uno de los posibles alérgenos que contienen los alimentos servidos en nuestro establecimiento. Informe a nuestro personal si padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria”

COFFEE BREAKS

Precios por persona con IVA incluido

COFFEE LÍQUIDO

Café e infusiones

Zumo de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Precio: 8,50€

Suplemento de fruta 3,00€

COFFEE DULCE Nº 1

Café e infusiones

Zumo naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Mini croissant

Cookies de chocolate

Palmerita multicereal

Precio: 12,50€

COFFEE DULCE Nº 2

Café e infusiones

Zumo de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Mini croissant

Mini lazo multicereal

Mini muffin variado

Palmerita de hojaldre

Vasitos de frutas frescas

Precio: 15,00€

COFFEE SALADO Nº 1

Café e infusiones

Zumo de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Mini sándwiches variados

Focaccia de queso brie y mermelada de tomate

Precio: 12,50€



EUROSTARS
HOTELS

COFFEE BREAKS

Precios por persona con IVA incluido

COFFEE SALADO Nº 2

Café e infusiones

Zumo de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Mini sándwiches variados

Tortilla de patata con pimiento de padrón

Croissant de queso con nueces

Pulguitas de ibéricos

Precio: 15,00€

COFFEE COMPLETO Nº 2

Café e infusiones

Zumo de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Mini sándwiches variados

Pulguitas de ibéricos

Mini croissant

Mini muffin variado

Vasitos de fruta fresca

Precio: 15,00€

COFFEE COMPLETO Nº 1

Café e infusiones

Zumo de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Mini sándwiches variados

Mini croissant

Cookies de chocolate

Precio: 12,50€

COFFEE HEALTHY

Café e infusiones

Zumo de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Vasitos de fruta fresca

Smoothies variados

Galletas integrales

Bruschetta de tomate aliñado en pan de centeno

Precio: 15,00€



EUROSTARS
HOTELS

COFFEE BREAKS

Precios por persona con IVA incluido

COFFEE PERMANENTE

Coffee líquido (2 reposiciones): 12,50€ por persona/servicio.

Coffees dulces o salados, consultar reposiciones.

Suplemento de fruta 3,00€



EUROSTARS
HOTELS

APERITIVO Y VINO ESPAÑOL

Precios por persona con IVA incluido

Duración del servicio de bebidas en cocktail 20 minutos

Mínimo 30 personas

APERITIVO

Agua, refresco, vino y cerveza

Gildas con anchoas del cantábrico

Patatas fritas artesanas

Almendras tostadas

Precio: 11,00€ por persona

VINO ESPAÑOL 1

Agua, refresco, vino y cerveza

Ensaladilla de gambón con regañá

Tortilla de patata con padrón

Dado de idiazabal con manzana asada

Precio: 16,00 € por persona

VINO ESPAÑOL 2

Agua, refresco, vino y cerveza

Gildas con anchoa del cantábrico

Patatas fritas artesanas

Jamón ibérico sobre hoja de pan

Ensaladilla de gambón con regañá

Croquetas de chistorra

Cucharita de pulpo a feira

Precio: 20,00€ por persona



EUROSTARS
HOTELS

MENÚS DE EMPRESA

Precios por persona con IVA incluido

Mínimo 10 personas, mismo menú para todo el grupo (primero, segundo y postre a elegir)

Nos comprometemos a un 10% de cambios

MENÚ 1

Crema de calabaza con jengibre y naranja

Dorada con verduritas y patata asada

Tarta muerte por chocolate

Precio: 35,00€

MENÚ 2

Tomate rosa aliñado con mojama y vinagreta de granada

Risotto de pollo de corral, hongos y trigueros

Tiramisú

Precio: 35,00€

MENÚ 3

Rigattoni alla norma (berenjena ricotta y tomate)

Bacalao asado sobre crema de guisantes con chips de verdura

Coulant con helado de galleta

Precio: 40,00€

MENÚ 4

Ensaladilla de camarón rojo con brotes frescos

Carrillera de ternera al oporto con batata asada

Fruta fresca preparada con sorbete de mandarina

Precio: 40,00€

** Todos los menús incluyen pan, agua, refresco, vino y aperitivo del chef servido en mesa.*



EUROSTARS
HOTELS

MENÚS DE EMPRESA

Precios por persona con IVA incluido

Mínimo 10 personas, mismo menú para todo el grupo (primero, segundo y postre a elegir)

Nos comprometemos a un 10% de cambios

MENÚ 5

Crema de marisco con zamburiñas y gambón

Presa con chirivía asada

Ensalada de fruta con gelé de maracuyá

Precio: 46,00€

MENÚ 6

Burrata con tomatitos baby asados y pesto de rúcula

Corvina sobre lecho de patata con bilbaína de ajo asado

Tarta de queso y speculoos

Precio: 46,00€

** Todos los menús incluyen pan, agua, refresco, vino y aperitivo del chef servido en mesa.*



EUROSTARS
HOTELS

MENÚ BUFFET 1

*Precios por persona con IVA incluido
Mínimo 35 personas*

SALAD CORNER

Mézclum de lechugas, rúcula y canónigos, tomate de temporada, atún, remolacha, cebolla roja, zanahoria, pepino, maíz y brotes de soja

Vinagretas y aceites.

FRÍOS

Láminas de tomate con bonito del norte

Salmorejo tradicional

ENTRANTE

Arroz seco de verduras de la huerta

Rigattoni con veloute de parmesano

Croquetas de jamón

SEGUNDOS

Redondo de ternera asado

Doradas a la bilbaína

Pavo asado con salsa suave al curry

GUARNICIONES

Patatas asadas

Parrillada de verduras

Arroz pilaf

POSTRES

Vasitos de yogur, chía y frutos rojos

Minipastelería variada

Fruta fresca preparada

Precio: 44,00€

*** Los menús incluyen agua, refresco, vino, cerveza y café.**



EUROSTARS
HOTELS

MENÚ BUFFET 2

Precios por persona con IVA incluido
Mínimo 35 pax

SALAD CORNER

Mézcum de lechugas, rúcula y canónigos, tomate de temporada, atún, remolacha, cebolla roja, zanahoria, pepino, maíz y brotes de soja

Vinagretas y aceites.

FRÍOS

Ensalada de tomate y anchoa ahumada

Crema fría de melón y albahaca

ENTRANTES

Lasagna bolognesa

Croquetas de queso azul y cebolla caramelizada

Fidehua marinera

SEGUNDOS

Solomillo de cerdo con salsa de mostaza antigua

Salmón con veloute de azafrán

Contramuslos de pollo a la cazadora

GUARNICIONES

Patatas gajo

Verduras al horno

Arroz salvaje

POSTRES

Yogurt griego con acompañantes

Fruta fresca preparada

Mini pastelería variada

Precio: 46,00€

*** Los menús incluyen agua, refresco, vino, cerveza y café.**



EUROSTARS
HOTELS

MENÚ BUFFET 3

Precios por persona con IVA incluido
Mínimo 35 pax

SALAD CORNER

Mézcum de lechugas, rúcula y canónigos, tomate de temporada, atún, remolacha, cebolla roja, zanahoria, pepino, maíz y brotes de soja

Vinagretas y aceites.

GUARNICIONES

Patatas panadera

Salteado de verduras

Arroz basmati

FRÍOS

Escalivada con ventresca

Espárragos blancos con mahonesa

Gazpacho de sandía

POSTRES

Yogurt griego con acompañantes

Fruta fresca preparada

Mini pastelería variada

ENTRANTES

Gnoccis con salsa pesto cremosa

Croquetas de boletus

Arroz seco de pollo y setas

Precio: 48,00€

SEGUNDOS

Medallones de presa con salsa de pimienta

Bacalao con bilbaína de piquillo

Meloso de ternera en su salsa

*** Los menús incluyen agua, refresco, vino, cerveza y café.**



EUROSTARS
HOTELS

COCKTAIL

Precios por persona y con IVA incluido

Mínimo 30 personas

COCKTAIL 1

FRÍOS

Estación de ibéricos nacionales con panes y picos (chorizo, salchichón y lomo de bellota)

Estación de quesos nacionales con frutos secos (Boffard, Idiazabal, Mahón y Tetilla)

Concasse de tomate negro, pesto de rúcula y caviar de aceite

Foie gras micuit con pan de especias y chutney de mango

Cucurucho de queso con nueces y pasas
Mini pitas de pollo al ajillo

CALIENTES

Croquetas de chistorra

Langostino crujiente con alioli de azafrán

Mini Burger de ternera con mahonesa de chipotle

Brioche de cerdo mechado con cebolla encurtida

Arroz seco de pollo y setas

POSTRES

Macedonia de frutas frescas

Surtido de mini pastelería

Precio: 40,00€

** Incluido agua, refrescos, cerveza y vino.*

COCKTAIL 2

FRÍOS

Estación de ibéricos nacionales con panes y picos (chorizo, salchichón y lomo de bellota)

Estación de quesos nacionales con frutos secos (Boffard, Idiazabal, Mahón y Tetilla)

Gazpachuelo de mango y melón

Cucharita capresse con pesto de rúcula

Tartar de atún con sriracha

Foie gras micuit con mermelada de higos

Focaccia de sobrasada y miel con almendra tostada

Ensaladilla de gambón con regañá

CALIENTES

Croquetas de boletus

Pulpo frito con patata revolcona

Bao de pato con hoisin

Brioche de meloso de ternera y batata asada

Arroz seco de sepia y camarón rojo

POSTRES

Macedonia de frutas frescas

Surtido de mini pastelería y macarons

Precio: 45,00€



EUROSTARS
HOTELS

COCKTAIL

Precios por persona y con IVA incluido

Mínimo 30 personas

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Agua, refresco, vino y cerveza

Gildas con anchoa del cantábrico

Salmorejo cordobés

Jamón ibérico sobre hoja de pan

Croquetas de chistorra

Precio: 12,50€ por persona

** El coctel de bienvenida se puede añadir a cualquier menú de la carta.*

** Incluido agua, refrescos, cerveza y vino.*



EUROSTARS
HOTELS

FINGERS BUFFET

Precios por persona y con IVA incluido

Mínimo 20 personas

FINGER 1

Salmorejo con huevo y jamón crujiente

Mini sándwich cremoso de bacon cheddar y huevo

Mini pita de salmón marinado, pepino y yogurt

Vasitos de ensalada cesar con pollo crujiente

Ensaladilla rusa con bonito del norte

Croquetas de jamón ibérico

Empanada templada de zorza

Mini Burger de cerdo mechado

Vasitos de frutas frescas

Mini pastelería variada

Precio: 32,00€

FINGER 2

Crema fría de melón y albahaca

Mini sándwich de pollo al curry

Focaccia de queso de cabra gratinado e higos

Vasitos de ensalada alemana

Vasitos de ensalada capresse con pasta

Croquetas de boletus

Empanada templada de pulpo

Mini Burger de ternera con mahonesa de chipotle

Vasitos de frutas frescas

Mini pastelería variada

Precio: 35,00€

** Incluido agua, refrescos, cerveza, vino y café.*



EUROSTARS
HOTELS

FINGERS BUFFET

Precios por persona y con IVA incluido

Mínimo 20 personas

FINGER 3

Ajoblanco con cecina

Mini sándwich club

Focaccia italiana de mortadela y burrata

Chapatín de paletilla ibérica

Vasitos de tabulé

Cogollitos baby con bonito del norte y piquillo caramelizado

Croquetas de chistorra

Empanada templada de pisto y bacalao

Brochetas yakitori

Arroz meloso de marisco

Vasitos de frutas frescas

Mini pastelería variada

Vasitos dulces variados

Precio: 40,00€

** Incluido agua, refrescos, cerveza, vino y café.*



EUROSTARS
HOTELS

SUPLEMENTOS

Precios por persona y con IVA incluido

SUPLEMENTOS COFFE BREAK

Fruta preparada:

Precio: 3,00€

SUPLEMENTOS BUFFET, FINGER Y COCKTAIL

Estación de embutidos nacionales:

Precio: 8,00€

Estación de quesos nacionales:

Precio: 8,00€

Estación de ahumados y encurtidos:

Precio: 9,00€

** Para otras opciones adicionales no dude en consultar con nuestro personal.*



EUROSTARS
HOTELS



EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

Eurostars Madrid Congress 4*

T. 911 84 25 00

eventos@eurostarsmadridcongress.com

eventos2@eurostarsmadridcongress.com

www.eurostarshotels.com