

EUROSTARS

· WEDDING ·



EUROSTARS
MADRID FORO
★★★★



Bienvenidos al
EUROSTARS
MADRID FORO 4*



BIENVENIDOS

En **Eurostars Madrid Foro 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 nuestras cocinas, el 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 Madrid Foro 4*



NUESTRO HOTEL

Recién abierto y totalmente renovado, en el **Eurostars Madrid Foro 4*** disponemos de 90 habitaciones totalmente equipadas con una magnífica oferta de servicios. También contamos con ocho espacios para eventos totalmente equipados y decorados.

La gastronomía es un arte sin límites...

En este dossier les facilitamos una preselección de menús, todos ellos de elaboración propia, con una cocina creativa que será capaz de sorprender a los paladares más exigentes. Ofrecemos un servicio profesional, con menús de cocina tradicional y/o moderna, cuidando con esmero la presentación de los platos.

Tenga en cuenta las posibles alergias o dietas de sus invitados; estaremos encantados de adaptarnos a sus necesidades.

Durante todo el periodo de organización del evento, tendrá a su disposición a nuestro equipo comercial especializado en Eventos.

Déjese asesorar... Nuestra experiencia y conocimiento harán de su Boda un día lleno de éxito y felicidad.



OBSEQUIOS DEL HOTEL

Mínimo 50 invitados

Si celebran su boda en Eurostars Madrid Foro, tendremos el placer de obsequiarles con:

- Habitación Nupcial la noche de bodas con desayuno, late check out y atenciones románticas
- Degustación del Menú seleccionado para 6 personas
- Parking para los invitados para el día de la boda *(bajo disponibilidad)*
- Descuento del 15% sobre la tarifa de alojamiento y desayuno para los invitados la noche de la boda *(bajo disponibilidad)*
- Cena de aniversario para dos en el restaurante del hotel *(bajo disponibilidad)*
- Opción de tematizar su boda *(a consultar)*
- Música de amenización durante el cocktail interior *(bajo disponibilidad)*
- 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 *(bajo disponibilidad)*
- Una sesión de spa para 2 en el spa del Hotel Eurostars Madrid Tower 5* para relajarse antes de la boda *(bajo disponibilidad)*



Nuestra
**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



DISEÑE SU MENÚ

Les presentamos la opción que les permitirá elegir una selección de platos variados en base a sus gustos.

Todos los menús tienen un coste de 115€ IVA incluido, en caso de seleccionar opción de fuera del menú este precio tendría un suplemento dependiendo de la elección.

La oferta gastronómica incluye:

- Menú seleccionado
- Menús especiales adaptados para veganos, celíacos...
(consultar con el hotel)
- Dos horas de barra libre y DJ con disco móvil
- Minutas personalizadas
- Seating personalizado
- Decoración floral y centros de mesa personalizados



COCKTAIL BIENVENIDA

ESTACIONES BUFFET

- Estación de jamón ibérico con panes crujientes y pan tumaca
- Estación de quesos del país con confituras y galletitas saladas
- Estación de sushi artesano

CÓCTEL (ELEGIR 6 OPCIONES)

- Milhojas de foie mi-cuit, membrillo y manzana caramelizada
- Tartar de tomate Raf, anchoa y rúcula
- Escalivada con virutas de cecina y burbujas de romero
- Mini blinis de sobrasada y miel de flores
- Bombón de queso de cabra, pistachos y mandarina
- Chupito de Ajoblanco y reducción de moscatel (Frío)
- Chupito de crema de calabaza y cítricos (Caliente)
- Brochetas de langostinos crujientes y alioli de mango
- Cucharita de pulpo con patata confitada y ajada
- Croquetas de chistorra y queso Idiazábal
- Cazuelita de pollo teriyaki y quínoa
- Arroz meloso de rabo de toro y hongos



COCKTAIL BIENVENIDA

ESTACIONES DE BEBIDA

- Estación de vino
- Estación de cervezas
- Estación de vermut (incluye aguas y refrescos)



ENTRANTES

- Ensalada de virutas de sepia salteada, granada y vinagreta de Jerez
- Langostinos a la sal con bouquet de rúcula y vinagreta de frutos secos
- Carpaccio de boletus con nube de queso de cabra y vinagreta de trufa
- Vichyssoise de pera con cigalas al ajillo
- Gazpacho de frutos rojos con crema helada de mascarpone y polvo de ibérico
- Crema fría de tomate asado y pesto con virutas de jamón de pato
- Falsa lasaña de txangurro con salsa holandesa gratinada
- Timbal de calabacín confitado, chutney de tomate, queso de cabra y canónigos

ENTRANTES FUERA DE MENÚ

- Ensalada de bogavante con vinagreta de su coral y brotes tiernos
- Vieras toro envueltas en papada ibérica, espuma de mar y brotes



PESCADOS

- Merluza de pincho rellena de gambitas con cebolleta
- Caramelizada y emulsión de naranja sanguina
- Corvina del estrecho asada con pil pil de azafrán y ratatouille
- Tartar de salmón marinado al eneldo con crema helada de aguacate
- Rape envuelto en ñoras y almendras con suquet de almejas y cebollino
- Atún macerado a la soja con sésamo y brotes de remolacha
- Lomo de lubina con vinagreta de chipirón, lima y tabulé de verduritas
- Bacalao confitado con costra de cítricos y timbal de patata, espinaca y piñones
- Rodaballo a la espalda con salsa de berberechos y laminas de alcachofa

PESCADOS FUERA DE MENÚ

- Dorada salvaje al horno con salsa de carabineros y escamas de trigueros
- Popietas de lenguado rellenas de langostinos, salsa de cava y setas



CARNES

- Meloso de ternera con salsa de trufas, cremoso de patata violeta y zanahorias baby escabechadas
- Medallones de carrillera de ibérico glaseadas al oporto con pistachos y parmentier de jabugo
- Jarrete de ternera al Pedro Ximenez con timbal de polenta y espuma de berenjena
- Tournedos de paletilla de cordero deshuesada con patatas risoladas y tomates confitados
- Solomillo de cebón con salsa de vino dulce, patata gratinada con lacón y parmesano
- Lomo de vaca madurada con mini pimientos gratinados a la provenzal
- Carpaccio de presa ibérica marinada con tagliatelle y virutas de San Simón
- Pechuga de pularda rellena de foie y boletus con cremoso de ciruelas

CARNES FUERA DE MENÚ

- Cochinillo crujiente con reducción de su jugo, y patatitas rellenas de crema de bellota
- Solomillo de cebón con medallón de foie caramelizado, reducción de Ribera del Duero y mini verduras



POSTRES

- Mousse de chocolate con corazón de naranja y tarta de Santiago
- Crumble de manzana y vainilla bourbon con crema helada de café
- Tarta de queso y sobaos pasiego con culís de fresas
- Espuma de tiramisú , bizcocho de soletilla y cacao
- Soufflé helado de turrón y crème brûlée
- Torrija de brioche caramelizada con helado de violetas
- Pirámide de chocolate blanco y helado de frambuesas
- Coulant de chocolate y caramelo con crema helada de mango



SORBETES

- Sorbete de mandarina y cava
- Sorbete de cerezas
- Sorbete de albaricoque y sidra
- Sorbete de limón verde y cava
- Sorbete de mojito
- Sorbete de caipiroska de mango
- Sorbete de grosellas negras y bayas
- Sorbete de bloody mary



OTROS SERVICIOS

BARRA LIBRE Y DISCOTECA

2 Horas de barra libre y discoteca incluidas en los precios del menú, la 3ª hora de barra libre tendrá un coste de 10,00€ por persona y la hora extra de DJ 150,00€.

RECENA (1,50€ LA UNIDAD)

- Brochetas de fresa y chocolate
- Brochetas de plátano y chocolate
- Mini montaditos de ibéricos
- Mini sándwiches en panes de colores
- Mini hamburguesitas con queso cheddar
- Mini hot dogs
- Hojaldritos rellenos salados
- Focacias rellenas de tomate y albabaca

PARA APERITIVO DE BIENVENIDA

- Cortador de jamón 150 € (sin jamón)
- Jamón ibérico de bellota 100% con cortador de jamón 750€ / unidad

IVA incluido



Disfrutad de
NUESTRO HOTEL



DISEÑOS PERSONALIZADOS

Queremos que este día sea el mejor día de su vida y que esté todo como desea, por ello hemos diseñado unos soportes para utilizar el día de su boda que podrá adaptar y que incluimos en el menú.

Podrá personalizar según nuestros diseños:

- Minuta
- Menú
- Número de mesa
- Sitting
- Invitación
- Sitting individual
(consultar coste)
- Etiquetas para estaciones y minuta
(incluida en el coste de las estaciones)
- Photocall
- Punto Wellcome



ALOJAMIENTO

El **Hotel Eurostars Madrid Foro** cuenta con 90 habitaciones totalmente renovadas y equipadas con una magnífica oferta de servicios, entre los que se incluyen baño completo con secador, TV con canales satélite, minibar, aire acondicionado o conexión a Internet.

Todas estas habitaciones están a disposición de los invitados para hacer de vuestra boda una celebración completa y agradable.

Todas nuestras habitaciones cuentan además con una amplia terraza con vistas a la sierra de Madrid para que podáis disfrutar de la estancia además de la celebración.



EUROSTARS

MADRID FORO

★★★★

eventos@eurostarsmadridforo.com

Tel: (+34) 918 054 720

www.eurostarshotels.com