

# EUROSTARS

· WEDDING ·



EUROSTARS  
MADRID CONGRESS  
★★★★



*Bienvenidos al*  
**EUROSTARS  
MADRID  
CONGRESS 4\***



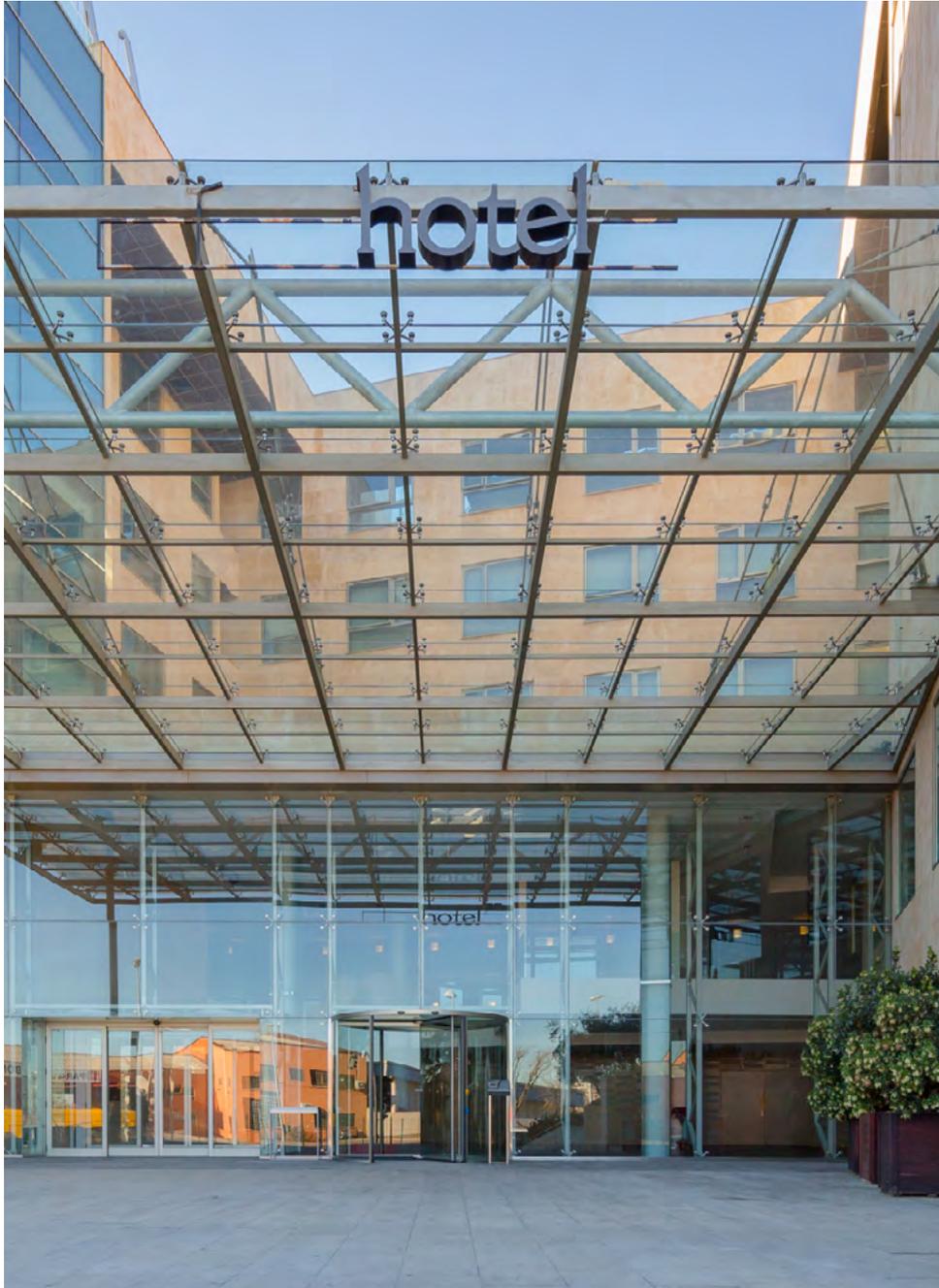
## BIENVENIDOS,

En Eurostars Madrid Congress 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 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.

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 del Eurostars Madrid Congress.



## NUESTRO HOTEL,

---

Situado en la localidad madrileña de Alcobendas, el Eurostars Madrid Congress destaca por sus espacios modernos y funcionales, dotados con excelentes servicios para garantizar el mejor evento.

Nuestro hotel se encuentra muy cerca del Parque Empresarial Omega, lo que nos convierte en el hotel perfecto para cualquier tipo de evento como una boda. Nuestros espacios son polivalentes y capaces de cumplir con las necesidades y expectativas de cualquier tipo de evento y sobre todo de las celebraciones más especiales.

Su experiencia y una absoluta dedicación nos convierten en especialistas en la organización y celebración de bodas, autenticado con un sello de calidad, símbolo de distinción.

Nuestra cocina clásica y natural hará de su banquete una celebración inolvidable y con nuestra experiencia y calidad de productos haremos de vuestro menú un banquete excepcional. Además, nos adaptaremos a las necesidades de los invitados en alergias o dietas.

Durante todo el periodo de organización, contarán con la completa disposición de nuestro equipo comercial especializado en Banquetes para hacer de su celebración la boda de sus sueños.



## OBSEQUIOS DEL HOTEL,

*Mínimo 50 invitados*

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

- Habitación Nupcial la noche de bodas con desayuno, late check out y atenciones románticas especiales en la habitación.
- Degustación del Menú para 6 personas.
- Parking para el día de la boda para los invitados.  
*(A consultar plazas con el Hotel)*
- Descuento de hasta el 15% sobre la tarifa de Alojamiento y desayuno para todos los invitados la noche de la boda.  
*(Según disponibilidad)*
- Cena de aniversario para dos en el restaurante del Hotel.  
*(Según disponibilidad)*
- Conserje para la organización de regalos. *(Según disponibilidad)*
- Descuento de un 10% para alojarse una noche, dos personas en cualquier Hotel Eurostars con 1 año de validez. *(Según disponibilidad)*



*Nuestra*  
**PROPUESTA  
GASTRONÓMICA**



# PAQUETE ESPECIAL,

*Mínimo 50 invitados. 98€ por persona (IVA incluido)*

## APERITIVO

- Jamón ibérico y queso semi curado con pan tumaca
- Cucharita de escalibada con atún
- Chupito de salmorejo con cecina de León
- Cucharita de bacalao con aceitunas negras
- Crema de melón con jamón ibérico
- Mini pizza de verduritas y queso brie
- Brocheta de pollo al azafrán con pesto rojo de tomates
- Cucharita de risotto negro de gambas y chipirones
- Refrescos, cervezas y vino de la casa

## MENÚ

- Crema de carabineros con quenel de langostinos y aceite verde
- Hojaldre relleno de setas con brocheta de tomates y pesto rojo
- Tournedó de solomillo ibérico, chalota confitada y timbal cremoso de tomates secos
- Tarta nupcial con helado de Málaga con pasas

## BODEGA

- Agua mineral, refrescos y cervezas
- Vino blanco Etcétera DO Rueda
- Vino tinto Mantibre DO Rioja
- Cava Aria Brut Nature Segura Viudas



# APERITIVO DE BIENVENIDA 1

---

*18,50 € por persona (IVA incluido)*

- Chupito de salmorejo con virutas de ibérico
- Mini pizza de verduritas y queso brie
- Jamón ibérico de recebo y queso semi curado con picos de Jerez
- Pincho de salmón marinado en nuestra cocina al eneldo y crema agria
- Cucharilla de escalibada y ventresca de bonito
- Croquetas de jamón ibérico con salsa ligera de Cabrales
- Trío de crujientes de gambas y langostinos con salsa agridulce
- Cucharita de arroz negro con chipirón y salsa ali oli
- Refrescos, cerveza y vino de la casa



## APERITIVO DE BIENVENIDA 2,

*21,00 € por persona (IVA incluido)*

- Chupito de crema de melón con pasas
- Mini pizza de verduras y queso brie
- Jamón ibérico de recebo y queso semi curado con picos de Jerez
- Pincho de pulpo y patata confitada con aceite de pimentón y sal Maldón
- Croquetas de bacalao con salsa de pimientos del piquillo
- Tataki de atún al aroma de soja
- Trío de crujientes de gambas y langostinos con salsa agri dulce
- Cucharita de arroz negro con chipirón y salsa ali oli
- Brocheta de solomillo de ibérico con verduras
- Refrescos, cerveza y vino de la casa



## MENÚS 1,

---

*72,00 € por persona (IVA incluido)*

- Crema de carabineros con taco de atún, caviar rojo y langostino
- Hojaldre relleno de mariscos con mini brocheta de verduritas y pesto rojo
- Solomillo de ternera con blinis de patata y cebolletas asadas
- Tiramisú con crema de canela y helado de nata

### BODEGA

- Agua mineral, refrescos y cervezas
- Vino blanco Etcétera DO Rueda
- Vino tinto Mantibre DO Rioja
- Cava Aria Brut Nature Segura Viudas



## MENÚ 2,

---

*82,00 € por persona (IVA incluido)*

- Ensalada de langostinos con gajos de cítricos y vinagreta de naranja
- Bacalao a la vizcaína con calabacín asado y tomate confitado
- Solomillo ibérico con foie al Pedro Ximénez, blinis de patatas, cebolleta tierna y atillo de espárragos
- Sopa de fresas con fruta fresca y helado de limón

### BODEGA

- Agua mineral, refrescos y cervezas
- Vino blanco Etcétera DO Rueda
- Vino tinto Mantibre DO Rioja
- Cava Aria Brut Nature Segura Viudas



## MENÚ 3,

---

*93,00 € por persona (IVA incluido)*

- Crema de boletus con brunoise de setas y crujiente de jamón ibérico
- Dorada con pastel de verduras, espaguetis de calabacín y salsa al cava
- Solomillo de ternera con gratén de patatas, cebollitas caramelizadas y reducción al Oporto
- Helado de soufflé de caramelo con almendras y crema de chocolate

### BODEGA

- Agua mineral, refrescos y cervezas
- Vino blanco Etcétera DO Rueda
- Vino tinto Mantibre DO Rioja
- Cava Aria Brut Nature Segura Viudas



## MENÚ 4,

---

*99,00 € por persona (IVA incluido)*

- Crema de cigalas con brocheta de calabaza, calabacín y langostino escabechado
- Merluza en salsa verde con espárragos verdes, endivias y jamón ibérico
- Solomillo de ternera con timbal mediterráneo, pimientos de Padrón y reducción de vino de la Ribera
- Espiral de mousse de frutos rojos con helado de fresa y salsa de chocolate blanco

### BODEGA

- Agua mineral, refrescos y cervezas
- Vino blanco Etcétera DO Rueda
- Vino tinto Mantibre DO Rioja
- Cava Aria Brut Nature Segura Viudas



## MENÚ INFANTIL ,

---

*25,00 € por persona (IVA incluido)*

### PEQUEÑOS BOCADOS

- Entremeses variados

### SEGUNDOS (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

- Filete de ternera empanado con patatas fritas
- Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas

### POSTRE

- Mismo postre que el menú de adultos
- Agua mineral, refrescos y zumos

# CÓCTEL ESPECIAL BODAS,

---

*Mínimo 50 personas. Duración aprox. 2 horas 66€ por persona*

## APERITIVOS FRÍOS

- Jamón ibérico de cebo
- Surtido de quesos con frutos frescos
- Variedad de panes (chapatitas, miniatura pasas y nueces, miniatura de olivas, pan payés con tomate, grisinis, galletitas y picos de Jerez)
- Chupito de gintonic de fambruesas
- Chupito de salmorejo con virutas de jamón ibérico
- Chupito de crema de calabaza con caviar
- Tacita de Vichissoise
- Brochetita caprese con mozzarella
- Cucharita de bacalao
- Pincho de pulpo y patata confitada con aceite de pimentón y sal maldón
- Pincho de salmón marinado al eneldo con crema agria
- Cucharita de ceviche de langostinos y cilantro
- Cucharita de guacamole con bacalao ahumado
- Cucharita de ensaladilla rusa con huevas de mujol

## APERITIVOS CALIENTES

- Daditos de tortilla española
- Croquetas caseras de jamón ibérico con salsa ligera al Cabrales

- Croquetas de carabineros con salsa romescu
- Trío de crujientes de gambas y langostinos con salsa agridulce
- Mini pizzas boloñesa al orégano
- Quiche de morcilla y bacon
- Cucharita de risotto de setas con mahonesa ligera de pimientos rojos
- Brocheta de pollo teriyaki
- Mini hamburguesa de ternera con mostaza y ketchup
- Cazuela de merluza rebozada con lágrima de crema de mahonesa
- Cazón en adobo con salsa de pesto rojo
- Tosta de solomillo ibérico con queso emmental y mermelada de tomate
- Cucharita de arroz negro con chipirón y salsa ali-oli
- Fideuá de mariscos

## POSTRES

- Fondue de fruta fresca con chocolate
- Sopa de fresas silvestres
- Mini pastelería variada
- Chupito de crema de melón
- Crema de yogurt con melocotón

## BODEGA

- Agua mineral, refrescos y cervezas
- Vino blanco Etcétera DO Rueda
- Vino tinto Mantibre DO Rioja
- Cava Aria Brut Nature Segura Viudas



## ESTACIONES,

---

- Estación buffet de arroces *(para 100 personas)* 400 euros
- Estación buffet de quesos *(para 100 personas)* 400 euros
- Estación buffet de ibéricos *(para 100 personas)* 450 euros
- Estación buffet de jamón ibérico de bellota con cortador *(unidad)* 600 euros

## PUESTOS,

---

- Puesto de cervezas *(para 100 personas)* 250 euros
- Puesto de vinos *(para 100 personas)* 270 euros
- Puesto de cócteles *(para 100 personas)* 150 euros / hora
- Puesto de gin tonics *(para 100 personas)* 150 euros / hora

## SORBETES,

---

- Sorbete de limón o mandarina *(por persona)* 2,50 euros
- Sorbetes especial sabores *(por persona)* 3,50 euros



# PERSONALIZA TU BODA,

---

Haz tu evento más especial y diferente con las siguientes opciones:

## CEREMONIA CIVIL

*Al aire libre o en salón climatizado. 150€*

Incluye montaje y espacio para celebración de la boda civil

## CANDY BAR

*Buffet de chuches. 150€*

Incluye montaje y espacio para celebración de la boda civil

## CORTE DE TARTA NUPCIAL

*150€*

Consultar presupuesto a medida para:

- Centros de flores naturales
- Alquiler de mantelería
- Alquiler de sillas
- Animación infantil
- Música en directo



## RECENA COMPLETA,

---

*7€ por persona*

Los platos de la recena puede contratarse sueltos

- Mini sandwiches *(por persona / unidad)* *1,25 euros*
- Pulguitas de ibéricos *(por persona / unidad)* *1,75 euros*
- Mini hamburguesa de ternera gallega con queso cheddar *(por persona / unidad)* *2,25 euros*
- Profiteroles de nata y chocolate *(por persona /unidad)* *1,50 euros*

## DISCOTECA CON DJ,

---

*750 € (3 horas) | 150 € (hora extra)*

## BARRA LIBRE

---

*Precio por persona 19,75 € (2 horas) | 10,95 € (hora extra)*



*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.
- Sitting individual.  
*(Consultar coste)*
- Etiquetas para estaciones y minuta.  
*(Incluida en el coste de las estaciones)*
- Photocall.
- Punto Wellcome.



## ALOJAMIENTO,

---

Si las personas que vienen a compartir un día tan especial con ustedes, quieren disfrutar de nuestras cómodas habitaciones, el Hotel Eurostars Madrid Congress ofrece precios especiales para el alojamiento de sus invitados.

También los novios podrán disfrutar de nuestras magníficas habitaciones. o nuestras suites. Ofrecemos Junior Suite con jacuzzi, Ejecutivas con Salón y una Suite Presidencial, ideal para convertir la estancia en una experiencia única y exclusiva.



**EUROSTARS**  
MADRID CONGRESS  
★ ★ ★ ★

[eventos@eurostarsmadridcongress.com](mailto:eventos@eurostarsmadridcongress.com)

Tel.: +34 911 84 25 00

[www.eurostarshotels.com](http://www.eurostarshotels.com)