

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.

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 BODAS,

PAQUETE BODA 115 €

INCLUYE

- Cocktail de bienvenida
- Menú a elegir (mesa completa)
- Prueba de menú (más de 100 pax)
- Café y Petit fours
- Suite noche de bodas con atenciones
- Late check out
- Parking
- Cena de aniversario 2 pax
- Candy bar (para más de 60 pax, para menos 160 €)

SELECCIÓN DE APERITIVOS

- Milhojas de Foie Mi-Cuit, Membrillo y Manzana Caramelizada
- Tartar de Tomate Raf, Anchoa y Rucula
- Escalibada 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 (FRIO)
- Chupito de Crema de Calabaza y Cítricos (CALIENTE)
- Brochetas de Langostinos Crujientes y Ali Olí 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

El cliente escoge 6 aperitivos de esta lista, si quiere añadir mas son 2,50 euros por aperitivo, el aperitivo consta de una unidad por persona si el cliente quiere mas, son 2 euros por aperitivo.



MENÚ,

ENTRANTES

- Ensalada de Virutas de Sepia Salteada, Granada y Vinagreta de Jerez
- Langostinos a la Sal con Bouquet de Rucula y Vinagreta de Frutos Secos
- Carpaccio de Boletus con Nube de Queso de Cabra y Vinagreta de Trufa
- Vichyssoise de Pera con Cigalitas 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
- Ensalada de Bogavante con Vinagreta de su Coral y Brotes Tiernos + 20 EUROS
- Vieras Toro envueltas en Papada Ibérica, Espuma de Mar y Brotes. +25 EUROS



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 Ratatuille
- Tartar de Salmon 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 Tabule 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
- Dorada Salvaje al Horno con Salsa de Carabineros y Escamas de Trigueros + 20 euros
- Poupietas de Lengüado rellenas de Langostinos, Salsa de Cava y Setas +25 euros

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



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 Patatitas Risoladas y Tomatitos 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
- Cochinillo Crujiente con Reducción de su Jugo, y Patatitas Rellenas de Crema de Bellota +20 euros
- Solomillo de Cebón con Medallón de Foie Caramelizado, Reducción de Ribera del Duero y Mini Verduritas + 25 euros



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 Coulis de Fresas
- Espuma de Tiramisu , Bizcocho de Soletilla y Cacao
- Souffle Helado de Turrón y Creeme Brulee
- Torrija de Brioche Caramelizada con Helado de Violetas
- Piramide de Chocolate Blanco y Helado de Frambuesas
- Coulant de Chocolate y Caramelo con Crema Helada de Mango

INCLUYE CAFÉ Y PETIT FOURS

RECENA

RECENA UNIDAD 1,50 EUROS

- Brochetas de Fresa y Chocolate
- Brochetas de Plátano y Chocolate
- Mini Montaditos de Ibéricos
- Mini Sandwiches en Panes de Colores
- Mini Hamburguesitas con Queso Cheddar
- Mini Hot Dogs
- Hojaldritos Rellenos Salados
- Foccacias Rellenas de Tomate y Albabaca



ESTACIONES,

- Estación de Jamón Ibérico con Panes Crujientes 8 €
- Estación de Jamón Ibérico con Panes Crujientes, con cortador (más 400 €) 8 €
- Estación de Quesos del País con Confituras y Frutos secos 7 €
- Estación de Sushi (Niguiris, makis y Sashimi) 8 €
- Estación de arroces valencianos (a banda, arroz negro y valenciana) 6 €
- Estación de Mariscos Gallegos (Zamburiñas, langostinos, Centolla y Berberechos) 16 €
- Estación de tacos Mejicanos (show cooking) 10 €
- Estación de Mini hamburguesas (varios tipos de carne) 6 €
- Estación de Ceviches (show cooking) 12 €
- Estacion de Cervezas del mundo 10 €
- Estacion de Vermuts 8 €
- Estacion de cavas y Sidras 12 €

BARRA LIBRE Y DJ

- 2 HORAS BARRA LIBRE 18 €
- HORA EXTRA (MAXIMO 4 HORAS) 10 €
- DJ, 2 HORAS 450 €
- HORA EXTRA 120 €



MENÚS INFANTILES,

Menú 1 - 30 euros

- Espaguetis frescos con salsa de Tomate natural y parmesano
- Chuletillas de cordero lechal con patatas paja
- Selección de helados

Menú 2 - 35 euros

- Entremeses (Ibéricos, Quesos, rollitos de York y rusa, calamares andaluza, croquetas de jamón)
- Medallones de solomillo de ternera con patatas fritas
- Selección de helados



PERSONALIZA TU BODA,

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

CEREMONIA CIVIL

decoración floral, sillas vestidas, altar, alfombra, water corner, sonido. 350 €

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

70 €

PROYECTOR

80 €

Consultar presupuesto a medida para:

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



Disfrutad de
NUESTRO HOTEL

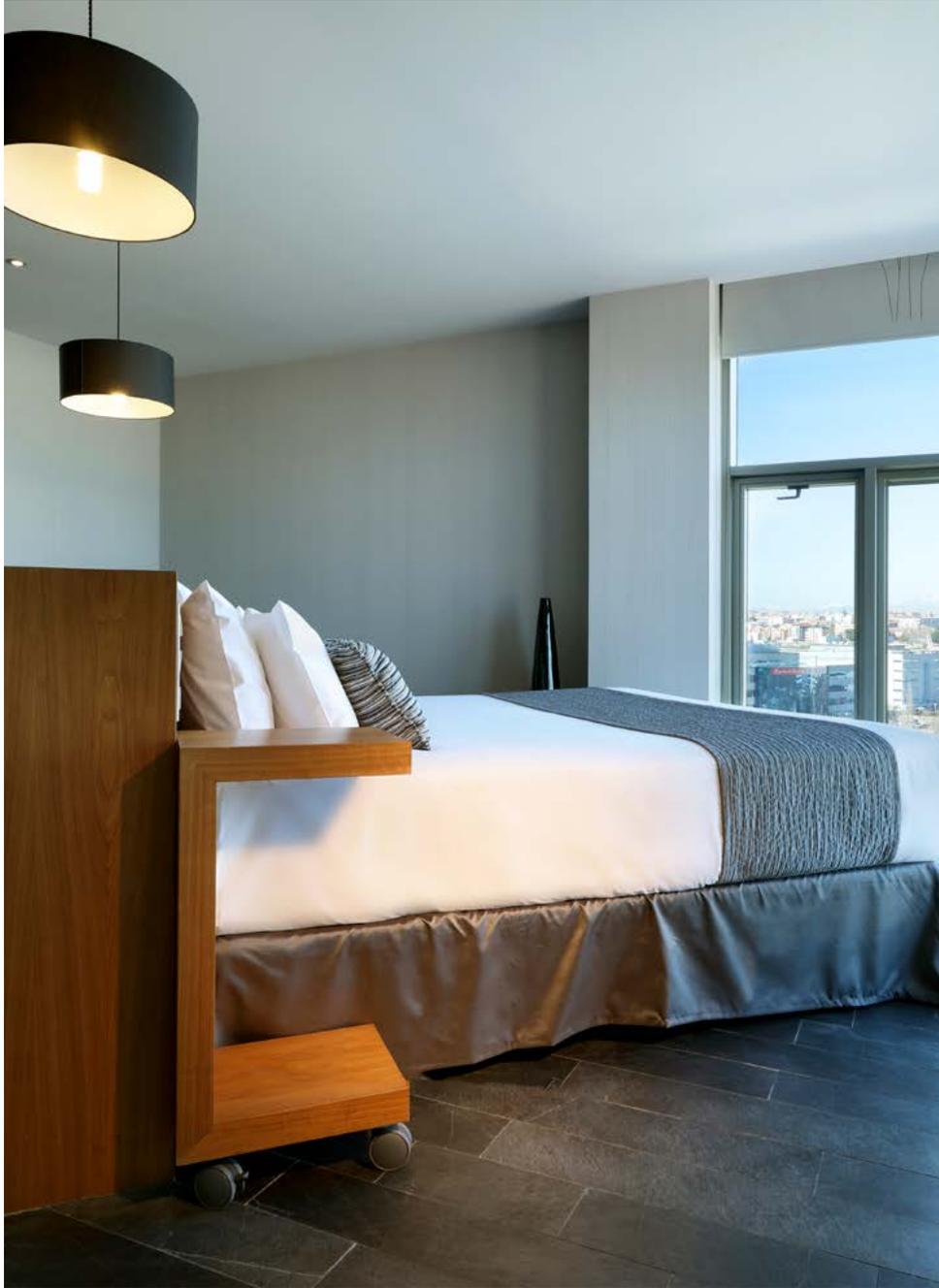


DISEÑOS PERSONALIZADOS

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

Tel.: +34 911 84 25 00

www.eurostarshotels.com