EUROSTARS

· WEDDING ·

EUROSTARS

AURIENSE

★★★★

Bienvenidos al
EUROSTARS
AURIENSE 4*

BIENVENIDOS,

El Espíritu de este catálogo no es otro que trasladaros una oferta abierta, interactiva y siempre atenta a vuestras peticiones, sugerencias o sueños.

Para el **Hotel Eurostars Auriense 4***, el valor más importante del que puede disponer y ofrecer, es sin duda el factor humano de nuestra gente y el compromiso personal que adquieren con cada evento que realizan.

Cocineros, camareros, personal de limpieza, administrativos, todos somos un equipo que unimos esfuerzos y experiencia, para hacer de tu día señalado el más inolvidable para los tuyos y como no para todos nosotros.

Este año 2018 el Hotel Eurostars Auriense presenta muchas novedades que esperamos sean de tu agrado.

Mucha felicidad y de nuevo muchas gracias en nombre de todo el Equipo humano del Hotel Eurostars Auriense.

Atentamente,
El equipo de Eurostars Auriense 4*

Nuestra
PROPUESTA
GASTRONÓMICA

OFERTA CULINARIA,

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

La oferta gastronómica incluye:

- Menú seleccionado.
- Menús especiales adaptados para veganos, celíacos… *(Consultar con el Hotel)*
- Minutas personalizadas.
- Seating personalizado.
- Decoración floral y centros de mesa personalizados.

MENÚ TRADICIONAL,

135,00 € por persona (IVA incluido)

APERITIVOS

- Estación de ibéricos.
- Estación de quesos gallegos.
- Estación de empanadas gallegas.
- Croquetas ibéricas.
- Pulpo á feira.
- Mejillones en escabeche casero.

MENÚ

- Salpicón de mariscos.
- Langostinos al grill.
- ½ bogavante a la plancha.
- Vieiras a la gallega.
- Merluza con almejas sobre cama de patatas con emulsión de limón.
- Sorbete de limón.
- Solomillo de ternera al Mencía.
- Tarta de boda.

BODEGA

- Vino Blanco: Marqués de Vizhoja.
- Vino tinto: Rectoral de Amandi.
- Cava, café y licores.

MENÚ 1,

105,00 € por persona (IVA incluido)

APERITIVOS

- Estación de quesos.
- Estación de empanadas.
- Croquetas de langostinos y setas.
- Anguilacho con panko y mayonesa de anacardos y menta.
- Rissoto de castañas y boletus con teja de parmesano.
- Rollitos crujientes de bacalao y algas.

MENÚ

- Ensalada de langostinos y vieiras con aceite de naranja y tejas de pan.
- ½ bogavante a la plancha.
- Rodaballo con verduritas, tierra de maíz, berberechos e infusión de hongos.
- Sorbete de fruta de la pasión.
- Presa ibérica con pesto de pistachos, cebollitas al tomillo y pimientos asados.
- Tarta de boda.

BODEGA

- Vino Blanco: Marqués de Vizhoja.
- Vino tinto: Rectoral de Amandi.
- Cava, café y licores.

MENÚ 2,

120,00 € por persona (IVA incluido)

APERITIVOS

- Estación de ibéricos.
- Estación de empanadas.
- Croquetas de salsa verde con merluza curada en sal.
- Rollitos crujientes con pollo curry-coco.
- Tostas finas de foie, enoki y kikos.
- Queso de cabra plancha con tomate confitado, miel y avellanas.

MENÚ

- Salpicón de mariscos con helado de mango.
- Langostinos al grill.
- Navajas con salsa ponzu y melón.
- Lubina con tapenade de algas, puré de boniato y hojas amargas.
- Sorbete de fresa.
- Solomillo de cerdo ibérico con mostaza alsaciana y jugo de castañas.
- Tarta de boda.

BODEGA

- Vino Blanco: Marqués de Vizhoja.
- Vino tinto: Rectoral de Amandi.
- Cava, café y licores.

MENÚ 3,

118,00 € por persona (IVA incluido)

APERITIVOS

- Estación de quesos gallegos.
- Estación de empanadas.
- Estación de sushy variado.
- Croquetas de chipirones en su tinta.
- Rollitos crujientes de carrillera ibérica.
- Terrina de huevo cremoso con jamón ibérico y caviar de trufa.
- Cogollos de pollo césar.

MENÚ

- Ensalada de pulpo con aguacate, remolacha y cítricos.
- Langostinos al grill.
- Vieiras a la gallega.
- Rape en camisa de romescu con puré de garbanzos, almejas y caldo de cebolla.
- Sorbete de frambuesa.
- Solomillo de ternera con foie, shytakes y braseado de piñones con calabaza.
- Tarta de boda.

BODEGA

- Vino Blanco: Marqués de Vizhoja.
- Vino tinto: Rectoral de Amandi.
- Cava, café y licores.

MENÚ 4,

100,00 € por persona (IVA incluido)

APERITIVOS

- Estación de quesos gallegos.
- Estación de empanadas.
- Croquetas ibéricas.
- Tarro de ceviche de lubina ahumada al momento.
- Milhojas de patata crujiente con pastrami y rúcula.
- Gazpacho con sardina y tierra de maíz y limón.

MENÚ

- Canelón de albariño con buey de mar, aguacate y toques mediterráneos.
- Langostinos al grill.
- Almejas con salsa de codium.
- Lubina con cremoso de fabas de lourenza y ajada de pimientos asados.
- Sorbete de manzana ácida.
- Cochinillo prensado con glaseado de castañas, salsa hoisin, mango y encurtidos.
- Tarta de boda.

BODEGA

- Vino Blanco: Marqués de Vizhoja.
- Vino tinto: Rectoral de Amandi.
- Cava, café y licores.

MENÚ 5,

115,00 € por persona (IVA incluido)

APERITIVOS

- Estación de embutidos gallegos.
- Estación de empanadas.
- Croquetas de marisco.
- Micro burguer de langostino.
- Pastel de cabracho con galletas saladas de pistacho.
- Pan bao de costilla deshilachada con cítricos y hierbabuena.
- Crujiente de tomate con anchoas del cantábrico.

MENÚ

- Ostras Girardot con Bloody Mery.
- Arroz marino cremoso con pulpo braseado y hierbas frescas.
- Vieiras con royal de espinacas, polvo ibérico y sal de limón.
- Merluza del pincho con almejas, sofrito de tomate y emulsión de pimientos de Padrón.
- Sorbete de mojito.
- Lechal deshuesado extrajugoso con aceite de trufa, hongos y lombarda al borgoña.
- Tarta de boda.

BODEGA

- Vino Blanco: Marqués de Vizhoja.
- Vino tinto: Rectoral de Amandi.
- Cava, café y licores.

POSTRES,

Además de la tarta de boda, ponemos a su disposición una selección de los mejores postres para configurar su menú.

POSTRES

- Cañitas de Maside.
- Brownie con helado de chocolate blanco y nueces.
- Espuma de yogurth griego con frutos rojos y polvo de galleta.
- Coulantde chocolate con helado de vainilla.

BARRA LIBRE,

8,00 € por persona (IVA incluido)

Dentro de nuestra Barra libre disponemos de las más reconocidas variedades de bebidas alcohólicas tanto nacionales como internacionales. En nuestra selección contamos con 3 horas de barra libre y podrán encontrar las siguientes referencias:

GINEBRAS

- Tanqueray.
- Beefeater.
- Bombay.

RONES

- Bacardi.
- Brugal.
- Cacique.

WHISKEYS

- White Label.
- JB.
- Ballantines.

VODKA

- Absolut.
- Eristoff.

CÁSENSE CON NOSOTROS,

También podrán celebrar con nosotros su ceremonia Civil.

Consulten las posibilidades para poder contar con todos los elementos necesarios para su enlace.

CALIDAD Y SERVICIO

Los banquetes de boda contratados en el Hotel Eurostars Auriense son tratados de manera personalizada.

Dispondrá de un responsable que se ocupará de todo lo relativo a la contratación y organización de su evento.

La dirección del banquete corre a cargo de un maître asistido por camareros, perfectamente identificados y uniformados.

Todo el personal que cubre el evento, maître, camareros, cocineros, limpiadoras, pertenece a la plantilla del Hotel Eurostars Auriense, o bien esta contratado a través de E.T.T.

RESERVA,

Se entregará un deposito de 2.000,00 €en el momento de confirmación de la reserva, un 95% antes de la celebración del banquete y el resto 5% en la semana siguiente a la celebración del mismo.

El depósito es no reembolsable y garantiza la reserva. Se abonará el número de comensales contratados si la cantidad resultara inferior a la comunicada y se abonará el número de comensales asistentes, si fuese superior a la cantidad notificada.

OPERATIVA,

Los novios deberán entregar al establecimiento, la lista de bodas con la distribución de las mesas, como máximo una semana antes del evento. El aperitivo se sirve en los jardines del Hotel o en la zona de la piscina. En caso de mal tiempo se traslada al interior del hotel. El Hotel Eurostars Auriense en el caso de que las condiciones climatológicas sean adversas, se reserva el derecho de decidir la ubicación final del aperitivo.

DEGUSTACIÓN,

La degustación previa del menú será realizada en la fecha y hora que facilitará el hotel en los cinco primeros meses del año de celebración del banquete, según disponibilidad y será gratuita paraun máximo de 2 personas, facturándose en caso de asistir más comensales el 50% del menú final por asistente a mayores. Sólo se realizarán degustaciones a banquetes de más de 80 personas

SERVICIOS INCLUÍDOS,

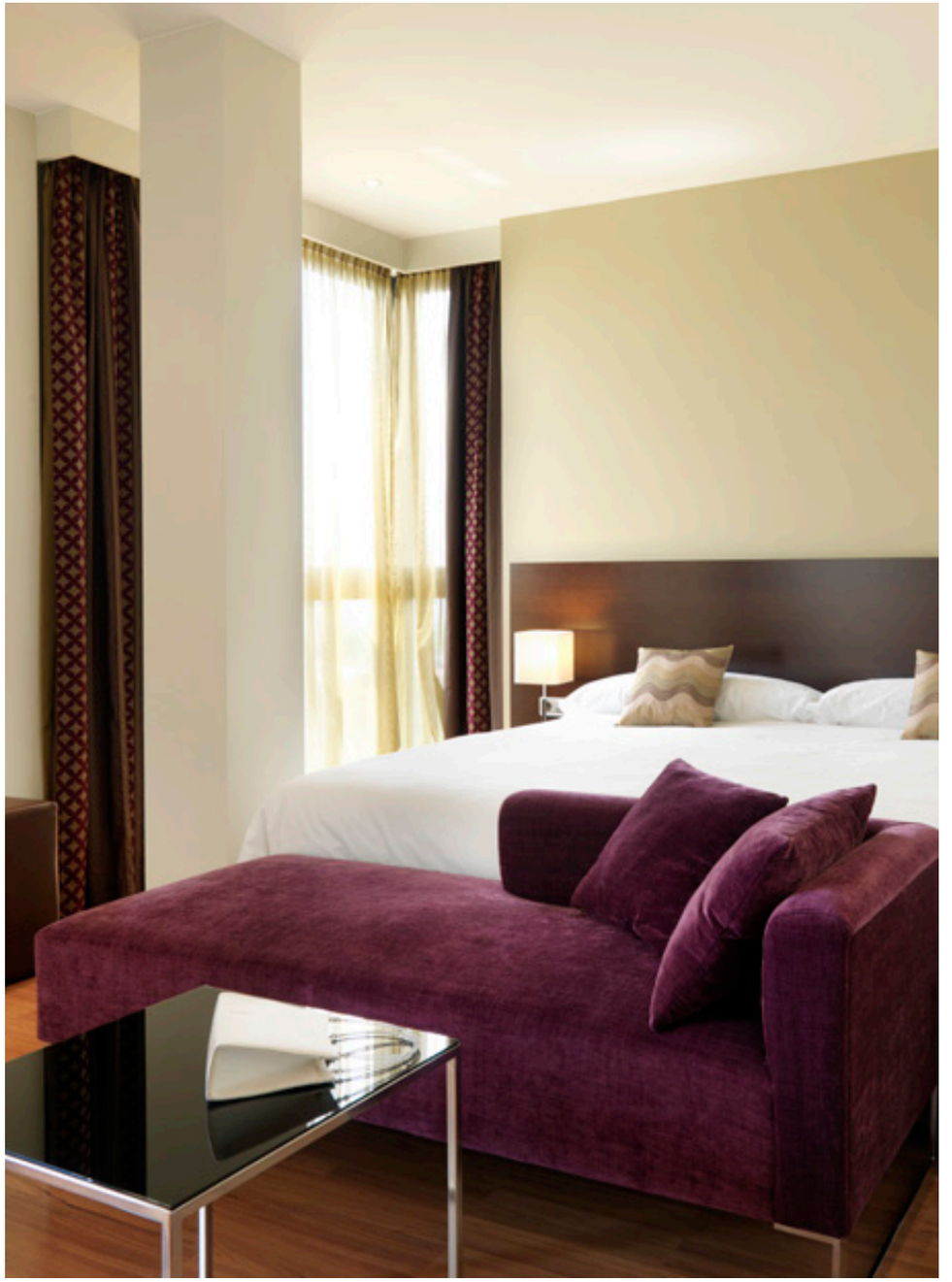
- Decoración floral de las mesas.
- Parking gratuito.
- Cartas de menú.
- Siting.
- Degustación del menú para dos personas.
- La tarta de los novios.
- Suite Nupcial ó junior suite con desayuno.
- Late checkout. *(Bajo disponibilidad)*
- Atenciones en la habitación.

SERVICIOS NO INCLUÍDOS,

- Barra libre.
- Música.
- Servicio de animación.
- Alquiler de autobuses.
- Animación infantil.
- Otros servicios a consultar.

Disfrutad de

NUESTRO HOTEL



ALOJAMIENTO,

En cuanto al Alojamiento, además de obsequiar a la futura pareja con una habitación en nuestro **Hotel Eurostars Auriense 4*** para pasar la noche de bodas, podemos ofrecerle un precio especial a sus invitados.

El hotel dispone de 134 habitaciones: 79 habitaciones dobles, 40 individuales, 14 junior suites con cama de tamaño king size y una suite presidencial con jacuzzi y están equipadas con las últimas tecnologías.

EUROSTARS
AURIENSE
★★★★

eventos@eurostarsauriense.com
Tel.: +34 988 23 49 00
www.eurostarshotels.com