

# EUROSTARS

· WEDDING ·



EUROSTARS  
HOTEL DE LA RECONQUISTA  
\*\*\*\*\*



*Bienvenidos al*  
**EUROSTARS DE LA  
RECONQUISTA 5\***



# BIENVENIDOS,

---

En Eurostars Hotel de la Reconquista 5\* 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 Hotel de la Reconquista, 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 de Eurostars Hotel de la Reconquista 5\*



# NUESTRO HOTEL,

Mucho más que un hotel: un símbolo.

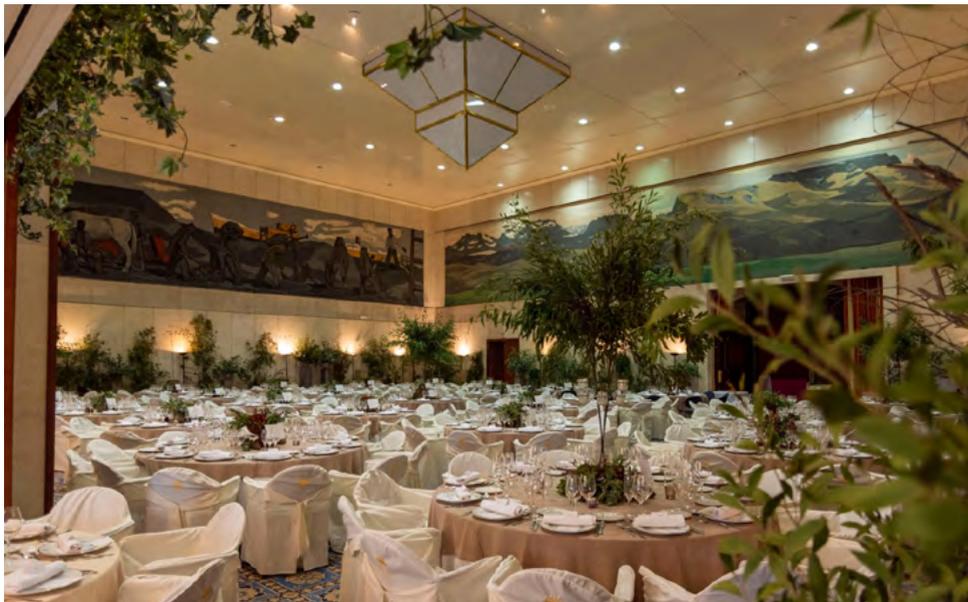
El lugar donde reside el saber y el talento. El **Eurostars Hotel de La Reconquista 5\*** es, posiblemente, uno de los establecimientos hoteleros con más solera de España.

Tradición, lujo, nobleza y 300 años de historia lo han convertido en un símbolo internacional de Asturias. Situado en el corazón Oviedo, junto al Parque San Francisco y a escasos minutos del Teatro Campoamor, el **Eurostars Hotel de la Reconquista 5\***, se halla en el punto de unión entre el casco antiguo y el centro financiero y comercial. Su ubicación es un lugar perfecto para una boda inolvidable. En este hotel podrán celebrar la boda de sus sueños.

Disponen de todos los elementos imprescindibles para hacer de su día, un día perfecto y recordado en el tiempo. El espacio puede ser decorado a su gusto bajo el asesoramiento de un equipo de profesionales a la altura de la exigencia de este hotel y su solera.



Salón Covadonga



Salón Reconquista

## INTERIORES,

El hotel cuenta con más de 9.000 m<sup>2</sup>, distribuidos en 16 salas de reuniones polivalentes y panelables. Para la celebración de su boda disponen de diferentes salones interiores con las mejores instalaciones y complementos para sorprender a todos sus invitados. Podemos destacar entre ellos:

- **Salón Reconquista:** con capacidad hasta 350 personas.
- **Salón Covadonga:** con capacidad hasta 120 personas y una decoración única.



Patio de la Reina

## EXTERIORES,

Entre los muros del hotel podrán encontrar varios patios únicos donde podrán celebrar su boda o cóctel los meses más cálidos. Disponemos de dos patios:

- **Patio de los Gatos:** capacidad hasta 220 comensales.
- **Patio de la Reina:** capacidad hasta 800 comensales.



## OBSEQUIOS DEL HOTEL,

*Mínimo 80 invitados*

Si celebran su boda en Eurostars de la Reconquista, tendremos el placer de obsequiarles con:

- Una noche en la Suite Nupcial del hotel en régimen de alojamiento y desayuno para los novios. Posibilidad de ampliar salida hasta las 16 horas.
  - Precios especiales de habitaciones para los invitados.
  - 5 plazas de parking gratuitas para el día de la boda y 25% de descuento para los invitados.
  - Minutas personalizadas del menú de boda.
  - Seating plan de las mesa a la entrada del salón.
  - Decoración floral en las mesas.
  - Prueba degustación de menú para 6 personas.
  - Repetición de los pescados y carnes que componen el menú.
  - Amenización durante el cóctel de nuestro pianista.
- (Consultar condiciones)*
- Cena de aniversario en el Restaurante Mil Setecientos 52 *(Bajo disponibilidad)*
  - Descuento de un 10% para alojarse una noche, 2 personas, en cualquier Hotel Eurostars con un año de validez. *(Bajo disponibilidad)*.
  - Descuento de un 5% en bodas de invierno.

# PERSONALIZA TU BODA

APERITIVO

Jamón ibérico 55  
Mesa de quesos  
Ostras del Eo  
Sopresa de foie  
Salmorejo marinado al pomelo  
Olivi berberecho  
Garpaño de tréscas en atún  
Aire de ibéricos con hongos  
Cajeta de guacamole y gambas  
Ocupera del pedruu asturiano  
Fabada asturiana y su compango  
Crema de puerros con toc de pildallo  
Crujiente de langostino  
Brocheta de asturicella  
Caramelita de arroz en pitu



Patio de los Gatos

ESTILO 'HR', Nuestro clásico

*Minutas "Hotel Reconquista", Decoración floral sencilla, Mantelería "Estilo HR", Menaje "Estilo HR".*



## ESTILO FLORAL

*Mantelería "Estilo floral" de A de Lola.*



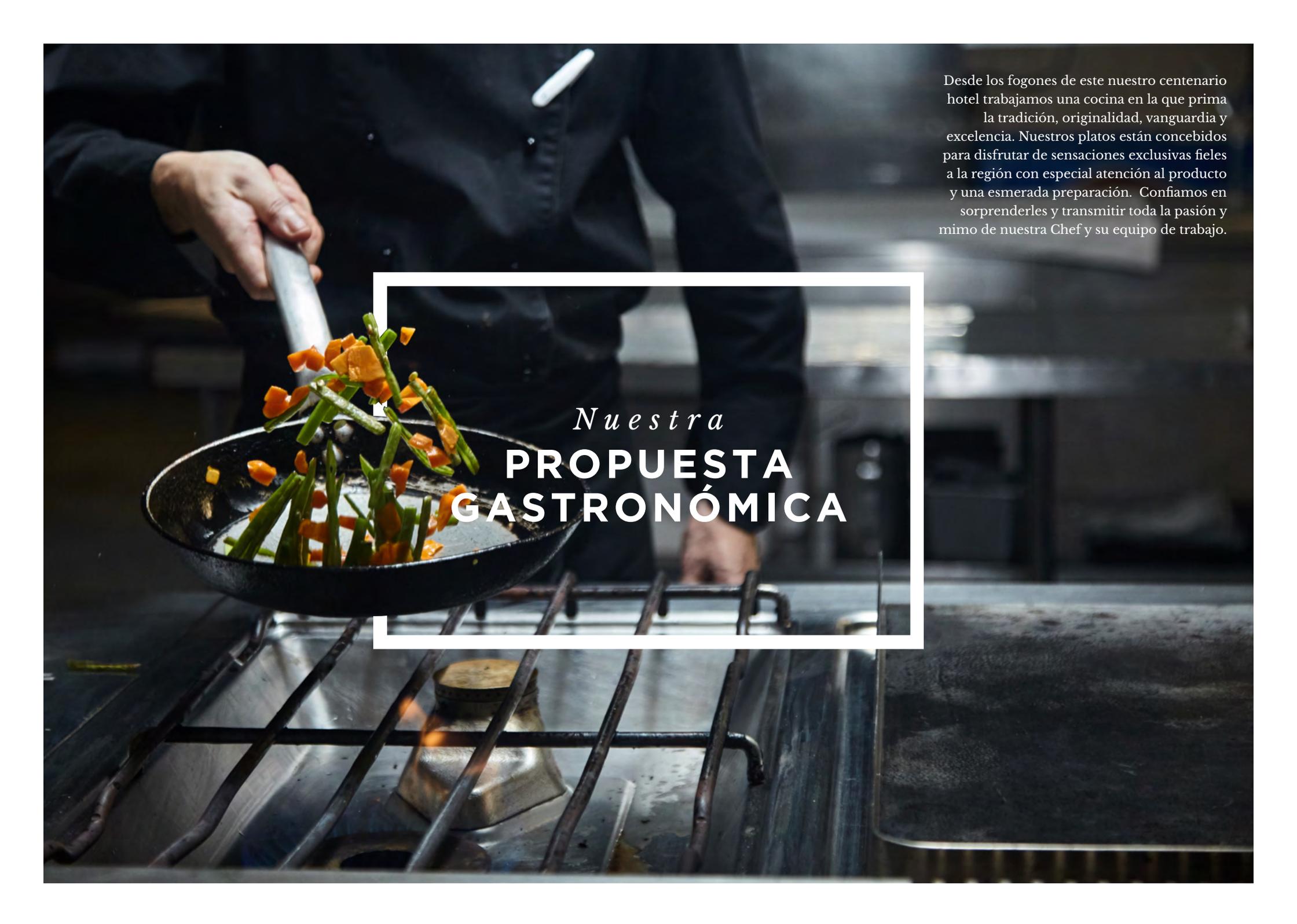
ESTILO "BLUE STYLE"

*Mantelería "Blue Style" de A de Lola.*



ESTILO "JARDÍN"

*Mantelería "Estilo Jardín" de A de Lola.*



Desde los fogones de este nuestro centenario hotel trabajamos una cocina en la que prima la tradición, originalidad, vanguardia y excelencia. Nuestros platos están concebidos para disfrutar de sensaciones exclusivas fieles a la región con especial atención al producto y una esmerada preparación. Confiamos en sorprenderles y transmitir toda la pasión y mimo de nuestra Chef y su equipo de trabajo.

*Nuestra*  
**PROPUESTA  
GASTRONÓMICA**



## MENÚ PATIOS,

120,00 €

- Bisque de marisco al brandy y su tartar de langostinos.
- Suprema de merluza en caldo de cava y patata encebollada.
- Sorbete de limón y hierbabuena.
- Ternera al vino tinto con ragú de patatas y setas.
- Milhojas de crema y merengue, frutos rojos y helado de vainilla.

### BODEGA

- Vino Blanco Emina D.O. Rueda.
- Vino Tinto Viña Paceta Crianza D.O. Ca. Rioja.
- Gran Bach D.O Cava.
- Agua mineral, cervezas y licores.

*\*Precio por persona IVA Incluido. Servicio de cocktail incluido.*

*Mínimo para la contratación de este menú 80 comensales.*



## MENÚ COVADONGA,

---

150,00 €

- Vieiras asadas, parmentier de marisco y crujiente de algas.
- Lomo de rape a baja temperatura sobre cremoso de ibérico y vinagreta de berberechos y lima.
- Sorbete de piña colada y flores liofilizadas
- Timbal de cordero lechal, chips vegetales y tirabeques.
- Coulant de chocolate negro con núcleo de chocolate blanco y menta.

### BODEGA

- Vino Blanco José Pariente Verdejo D.O. Rueda.
- Vino Tinto Protos Roble D.O. Ribera del Duero.
- Raimat Brut Nature Chardonnay Xarel-lo D.O. Cava
- Agua mineral, cervezas y licores.

*\*Precio por persona IVA incluido. Servicio de cóctel y barra libre estándar incluido. Mínimo para la contratación de este menú 80 comensales.*



## MENÚ RECONQUISTA,

---

240,00 €

- Ensalada de langosta braseada, emulsión de su coral, verduras y vinagreta de caviar beluga.
- Lomo de lubina salvaje risotto de carabineros y aceite de plancton.
- Sorbete de fruta de la pasión con frambuesa liofilizada.
- Solomillo de Xata Roxa, foie y boletus confitados.
- Tarta dos chocolates con helado de casis.

### BODEGA

- Vino Blanco Pazo Barrantes D.O. Rías Baixas.
- Vino Tinto Murua Reserva D.O. Ca. Rioja.
- Juvé y Camps Reserva de la Familia D.O. Cava.
- Agua mineral, cervezas y licores.

*\*Precio por persona IVA incluido. Servicio de cóctel y barra libre estándar incluido. Mínimo para la contratación de este menú 80 comensales.*



## DISEÑE SU MENÚ,

---

Les presentamos a continuación la opción que les permitirá elegir una selección de platos variados atendiendo a sus gustos personales. Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.

Agradecemos notoriamente toda consulta relacionada con la propuesta gastronómica siguiente. Rogamos nos informen de cualquier alergia o requisito alimenticio especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.



# APERITIVOS,

*37,50 € por persona. IVA incluido.*

*incluye servicio de barra (cervezas, refrescos, zumos, etc...) y la Bodega elegida para el banquete.*

## ESTACIÓN EN VIVO

Jamón Ibérico Puro de Bellota con cortador profesional.

## APERITIVOS FRÍOS

- Corneto crujiente de cabracho, mayonesa de hierbabuena y huevas de lumpo.
- Blinis con cremoso de ahumado de Pría, anchoa y AOVE.
- Menquefoie (membrillo, queso de cabra y foie).
- Gazpacho de fresa con brocheta de jamón de pato y Vidiago.
- Tartar de Salmón marinado con gelée de gin tonic y manzana.
- Tataki de atún, ensalada de wakame y jengibre.
- Bombón de foie con reducción de vino de Cangas.

## APERITIVOS CALIENTES

- Crema de boletus, bacalao confitado y emulsión de su pil pil.
- Zamburiña asada con aceite de ajo y sal de alga kombu.
- Pan Bao de guiso de centollo y lima.
- Brioche de meloso de ibérico con mayonesa especiada.
- Langostino con envoltura de maíz crujiente y alioli de melocotón.
- Croqueta cremosa de jamón ibérico .
- Piruleta de pulpo en cremoso de patata y pimentón.



# ESTACIONES,

*Precio por persona. IVA incluido.*

*Servicio de cóctel y barra libre estándar incluido. Mínimo para la contratación de este menú 80 comensales.*

## EN DIRECTO

- Jamón 5J (Cinco Jotas) 13,00 €
- Quesos del mundo 12,00 €
- Quesos de Nuestra Tierra (La Peral, Vidiago, Pría...) 10,00 €
- Mesa de Sushi 7,00 €
- Fabada Asturiana 8,00 €
- Arroz con Pitu de Caleyá al estilo tradicional 6,00 €

## RINCÓN DE BEBIDAS

- Córner de Cervezas 10,00 €  
(Nacionales e Internacionales)
- Barra libre de vermut 11,00 €
- Barra libre de mojitos 12,00 €
- Coctelería en vivo 12,00 €
- Coctelería molecular Molecular Experience® 9,00 €



## ENTRANTES,

*Precio por persona. IVA incluido.*

- Crema de marisco del Cantábrico, lomo de carabinero marinado, crujiente de algas y aceite de mar. 15,00€
- Vieiras asadas sobre velouté de marisco chip de jamón y esferas de aove. 22,00 €
- Ensalada de vieiras con foie, langostinos y verduras escabechadas. 29,00 €
- Ensalada de bogavante, tartar de kumato, gazpacho de cerezas y emulsión de su coral. 25,00 €
- Ensalada de bogavante, tartar de kumato, gazpacho de cerezas y emulsión de su coral. 42,50 €
- Salpicón de mariscos del Cantábrico con ensalada licuada. 35,00 €
- Bogavante a la parrilla sobre arroz marinero y trigoero 42,50 €



## PESCADOS,

*Precio por persona. IVA incluido.*

- Merluza del pincho, crema de espárragos y berberechos con aceite de wakame. 20,00 €
- Caldereta de pixín en guiso de patatinos de nuestra tierra y mariscos. 33,00 €
- Rodaballo sobre cremoso ibérico, tallarines vegetales y vinagreta de berberechos. 32,00 €
- Bacalao confitado sobre guiso de setas silvestres y frutos secos. 21,00 €
- Lomo de lubina salvaje con boniato en texturas, wakame y salicornia 29,00 €
- Lomo de lubina salvaje con guiso de boletus en jugo de centollo 37,00 €



## CARNES,

*Precio por persona. IVA incluido.*

- Ibérico al estilo oriental patata morada y pistachos con crema de pera. 28,00 €
- Lingote de cochinillo confitado, cremoso de manzana y chutney de piña con cebollitas glaseadas. 21,00 €
- Bombón de cordero lechal relleno de setas, cous cous especiado con frutos secos y milhojas de patata. 37,00 €
- Solomillo de vacuno al foie, cremoso de manzana y trigueros al Pedro Ximenez. 31,00 €
- Solomillo de ternera, patata crema y guiso de boletus. 36,00 €
- Solomillo de Xata Roxa al Gamonéu con ragú de patatas, castañas. 35,00 €



## POSTRES,

*10 € por persona. IVA incluido.*

- Mousse de cacahuete y caramelo sobre galleta de chocolate negro con helado de yogur.
- Praliné de almendras, zanahoria y helado de pistacho.
- Cúpula de avellanas, oreo y helado de fruta de la pasión.
- Capricho de chocolate blanco, almendras garrapiñadas y helado de algodón de azúcar .
- Coulant de chocolate negro con núcleo de chocolate blanco y menta.
- Milhojas de crema diplomática, frutos rojos y helado de vainilla.

### TARTA FONDANT PARA EL CORTE

Si desean realizar el tradicional Corte de Tarta, les prepararemos una tarta específicamente para este momento del banquete sin coste adicional. Para elaboraciones más concretas, por favor, consúltenos.



## SORBETES,

*5 € por persona. IVA incluido.*

- Albaricoque y frambuesa liofilizada
- Limón y caramelo de menta
- Manzana verde con caramelo de sidra
- Menta fresca y caviar de fresa
- Fruta de la pasión con rosas
- Mandarina de Sicilia con culis de frambuesa



# BODEGA,

*Precio por persona. IVA incluido.*

## VINOS BLANCOS

### D.O. Rueda

- Emina 4,00 €
- Fray Germán 6,00 €
- Protos Verdejo 7,00 €
- José Pariente Verdejo 8,00 €
- Marqués de Riscal Sauvignon 9,00 €

### D.O. Rias Baixas

- Martín Codax 7,00 €
- Zárate Albariño 9,00 €
- Abadía de San Campio Albariño 9,00 €
- Fillaboa 10,00 €
- DO Ferreiro Abariño 12,00 €



# BODEGA,

*Precio por persona. IVA incluido.*

## VINOS TINTOS

### D.O. Ca. Rioja

- Viña Paceta Crianza 5,00 €
- Mantibre Rioja Crianza 6,00 €
- Sierra Cantabria Crianza 9,00 €
- Murúa Reserva 10,00 €
- Muga Crianza 12,00 €
- Viña Arana Reserva 16,00 €

### D.O. Ribera del Duero

- Emina Pasión 6,00 €
- Emilio Moro Finca Resalso 8,00 €
- Finca Nueva Crianza 9,00 €
- Protos Crianza 13,00 €
- Emilio Moro Crianza 13,00 €
- Pago de los Capellanes Crianza 15,00 €

*\*Precios por persona (IVA incluido)*



# BODEGA,

*Precio por persona. IVA incluido.*

*Consulte nuestras opciones de Champagne.*

## CAVAS

- Raimat Brut Nature Chardonnay Xarel-lo 7,00 €
- Raventós i Blanc Blanc de Blancs 8,00 €
- Anna de Codorniu Blanc de Blancs 8,00 €
- Cava Cuvée de Prestige Malvasia Freixenet 7,00 €
- Juvé y Camps Reserva de la Familia 14,00 €

## SIDRAS BRUT *(DOP Sidra de Asturias)*

- Pomarina 6,00 €
- Poma Áurea 7,00 €
- Solaya Brut Nature 8,00 €
- Emilio Martínez 10,00 €

Agua mineral, cervezas, refrescos y licores 5,00 €



## SERVICIO DE BEBIDAS,

*IVA incluido.*

### BARRA LIBRE 3 HORAS

*Estándar 20,00 €/ persona. Hora extra 7 € por persona.*

- Whiskies: White Label, Jim Beam, Cutty Sark, Jhonnie Walker.
- Ginebras: Beefeater, Seagrams, Bombay, Puerto de Indias.
- Ron: Bacardi, Brugal Añejo, Havana Club 5 años...
- Vodka: *Smirnoff, Eristoff, Skyy...*

*Premium 36,00 €/ persona. Hora extra 14 € por persona.*

- Whiskies: Jack Daniels, JB15, ChivasRegal 12, Johnnie Walker 12.
- Ginebras: Bombay Sapphire, Hendricks, Beefeater 24, Martin Millers.
- Ron: *Cacique 500, Pampero Aniversario.*
- Vodka: *Belvedere y Grey Goose.*

*La barra libre se facturará en base al número total de invitados confirmados.*



## RECENA EN BUFFET,

*Precio por persona. IVA incluido.*

### RECENA BUFFET

15,00 €

- Surtido de quesos asturianos.
- Empanada a la gallega de nuestro obrador.
- Mini hamburguesa con cebolla confitada.
- Croquetas caseras de jamón ibérico.
- Brochetas de frutas de temporada.

### RECENA BUFFET POR PIEZA

- Mini hamburguesa con cebolla confitada. 3,00 €
- Mini bollito “preñado”. 1,00 €
- Croquetas caseras de jamón ibérico. 1,00 €
- Cazuelita de fabada asturiana. 2,00 €
- Brocheta de frutas de temporada. 2,00 €

*\*Precios por persona.*

*Bebidas no incluidas. La recena se facturará en base al número total de invitados confirmados. IVA incluido.*



## MENÚ VEGETARIANO,

*Consulte precio*

- Carpaccio de tomate asturiano, calabaza, mermelada de pimientos con piñones y esferas de AOVE
- Risotto de setas, crujiente de espinacas y aceite de albahaca.
- Fondant de chocolate vegano con helado de manzana

## MENÚ INFANTIL,

*45,00€/niño (IVA incluido)*

- Plato mixto con ibéricos, fritos y langostinos.
- Escalope de ternera con patatas gajo especiadas.
- Pañuelo de chocolate

*\*Niños menores de 12 años..*

MENU DE STAFF

*30,00 €*

Consulte nuestros menús.

*\* En el caso de que haya asistentes alérgicos o intolerantes se deberá informar a la empresa con un plazo de 14 días de antelación.*



*Tu boda*  
**LLENA DE  
DETALLES**



## ARREGLOS FLORALES,

Nuestros menús incluyen centros florales (según la estación), para todas las mesas del banquete, y adornos a juego para las mesas del cóctel de bienvenida. El montaje y supervisión de estos centros lo realiza una floristería profesional. Si lo desean, pueden citarse con ellos para conocer las distintas propuestas acordadas con el hotel y elegir opciones adecuadas en formas, materiales y colores, o aquellos gustos o tendencias que les parezcan más adecuadas para la decoración de su boda.

También pueden solicitarles ofertas para arreglos florales externos, como la decoración de la iglesia, el ramo de la novia, etc... , estarán encantados de poder asesorarles.

El Eurostars Hotel de la Reconquista 5\* les recomienda a:

- **Flores El Invernadero**  
*T. 985 25 79 51*  
[www.floreselovernadero.com](http://www.floreselovernadero.com)  
[elovernadero@floreselovernadero.com](mailto:elovernadero@floreselovernadero.com)
- **Flores Trisquel**  
*T. 985 77 14 99 / 607 44 02 58*  
[florestrisquel@hotmail.com](mailto:florestrisquel@hotmail.com)



# MÚSICA,

El Hotel les recomienda a:

- **Fred Events**

T. 984 832 642 / 619 493 233

eventos@fredevents.es

www.fredevents.es

- **Flores Dismovil**

T. 985 234 707 / 652 888 608

info@dismovil.es

www.dismovil.es

*Impuestos de SGAE y AGEDI no incluidos en la tarifa (Tarifa SGAE: hasta 100 comensales 150,00 € y por cada uno más; 0,54 €.)*

En caso de decidirse por otra empresa de música, esta deberá entregar copia a la dirección del hotel del Alta de la Seguridad Social y un seguro de responsabilidad civil. La música, en general, será de tres horas de duración. El coste de la misma será con cargo al cliente. El horario límite para la barra libre y baile es máximo hasta las 0:00 si el banquete es diurno y hasta las 3:30 en caso nocturno. (Consulte ampliación).

Todas las canciones del evento son responsabilidad, única y exclusiva, de la empresa contratada (canción de entrada, corte de tarta y cualquier otra que soliciten los novios y/o invitados), así como la amplificación de audio y proyecciones de video que se precise (micrófonos, proyectores, etc...). El personal del hotel se reserva el derecho a finalizar la música si considera perjuicio físico a los invitados y/o al patrimonio del hotel.



# FOTOGRAFÍA Y VÍDEO

---

El Hotel les recomienda a:

- **Mercedes Blanco Fotografía**

*Teléfono: 629 293 823*

[info@mercedesblancofotografia.com](mailto:info@mercedesblancofotografia.com)

[info@mercedesblancofotografia.com](mailto:info@mercedesblancofotografia.com)

- **Valle Producciones**

*Teléfono: 649 820 035*

José Valle

[jose.valleproducciones@gmail.com](mailto:jose.valleproducciones@gmail.com)



# CEREMONIA CIVIL,

Celebre su enlace en un entorno único Salón Covadonga (antigua capilla no consagrada del Hospital Hospicio)  
Capacidad máxima para 200 invitados.

Precio de la celebración: **1.000 €**

Incluye: alquiler y montaje del salón, tarima, sillas vestidas con funda y megafonía, micrófono y técnico (1 hora). Incluye centro floral para mesa ceremonia.

## MAESTRO DE CEREMONIA

*(No incluido)*

Le facilitamos el contacto de nuestro proveedor recomendado.

**Eduardo Cosmea**

984 159 093/ 653 535 881

*edu@movusic.com*

*www.movusic.com*



## CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN,

---

- Todos los precios son válidos para las bodas celebradas durante la temporada 2020-2021.
- Se aplicará el IVA vigente en el momento de la celebración del evento.
- Para garantizar la reserva de la fecha, además de la firma del contrato, se abonará un depósito a cuenta de 2000 € que se descontará del total de la factura final de la boda. 15 días antes de la celebración del banquete se abonará el 50% del total estimado y la diferencia, el lunes siguiente a la realización del enlace.
- El hotel entregará un plano del salón del banquete con la distribución de las mesas. Los novios tendrán que entregar al establecimiento via e-mail o formato electrónico la lista con los nombres de sus invitados y su distribución en las mesas, así como anotaciones importantes referentes a las personas con menús especiales, 15 días antes del evento.
- Las pruebas de menú se celebrarán según la disponibilidad del hotel.



*Disfruten de*  
**NUESTRO HOTEL**



## ALOJAMIENTO,

---

Para vuestros invitados ofrecemos unos precios especiales de alojamiento, de esta forma facilitamos la asistencia y disfrute pleno del banquete en nuestras instalaciones.

*Consúltenos condiciones.*

El **Eurostars Hotel de la Reconquista 5\***, cuenta con 142 habitaciones magníficas que cubrirán todas sus necesidades y las de sus invitados.

El hotel dispone de 4 suites situadas en la zona más exclusiva del hotel y con balcones localizados en la fachada barroca, que cuentan con 80 m<sup>2</sup>, un cuarto de baño de mármol con bañera de hidromasaje y un salón de ambiente clásico decorado con materiales nobles y alfombras de la Real Fábrica de Tapices. Asimismo, el hotel ofrece a sus huéspedes diversos servicios, tales como lavandería o garaje, entre otros.



**EUROSTARS**  
**HOTEL DE LA RECONQUISTA**  
\*\*\*\*\*

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

Tel: (+34) 985 24 11 00

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