

# EUROSTARS

· WEDDING ·



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

A wide-angle photograph of a grand courtyard. In the center, a large octagonal tower with a dome and arched windows rises above the surrounding buildings. The courtyard is enclosed by a two-story structure with a ground floor of columns and an upper floor of a balcony with a decorative railing. The floor is paved with large, dark stone tiles in a grid pattern. The sky is blue with light clouds. A white rectangular frame is superimposed over the center of the image, containing text.

*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.

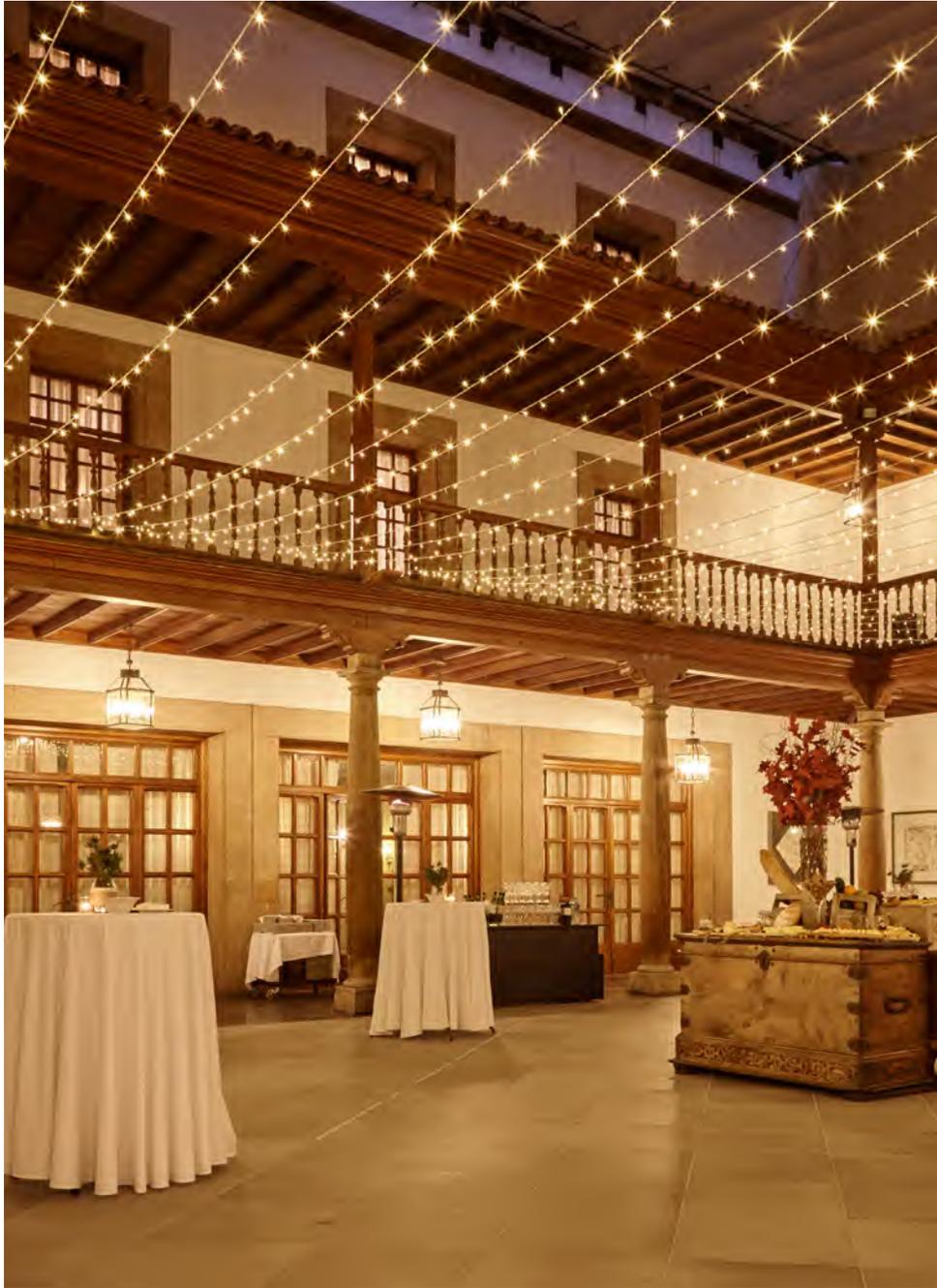
Disponen de todos los elementos imprescindibles para recibir su nueva vida de casados con entrega y pasión. Podrán decorar el espacio a su gusto y estarán bien asesorados por el personal del lugar.



## 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.



## 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 del hotel en régimen de alojamiento y desayuno para los novios. Posibilidad de ampliar la hora de salida hasta las 16 horas.
- Decoración floral en las mesas.
- Seating plan de las mesas a la entrada del salón.
- Minutas personalizadas del menú de Boda.
- 5 Plazas de parking gratuitas para el día de la boda y 25% de descuento para los invitados.
- Repetición de los pescados y las carnes que componen el menú.
- Precios especiales de habitaciones para los invitados.
- Prueba de menú para 6 personas.
- Cena de aniversario en el restaurante del hotel.  
*(bajo disponibilidad)*
- Amenización durante el cocktail con nuestro pianista.  
*(consultar condiciones)*
- Descuento de un 10% para alojarse una noche, dos personas en cualquier Hotel Eurostars con 1 año de validez. *(bajo disponibilidad)*



*Nuestra*  
**PROPUESTA  
GASTRONÓMICA**



## MENÚ PATIOS,

---

120,00 €

- Crema de andaricas con tartar de langostinos.
- Suprema de merluza en caldo de cava.
- Sorbete de limón con toques de menta.
- Braseado de Pitu Caleyá en su jugo, trigueros y espuma de patata.
- Milhojas de crema y merengue, frutos rojos y helado de vainilla.
- Emina D.O. Rueda.  
Viña Paceta Crianza D.O. Ca. Rioja.  
Gran Bach D.O Cava.  
Agua mineral y licores.

*\*Precio por persona IVA Incluido. Servicio de cocktail incluido.  
Mínimo para la contratación de este menú 80 comensales.*



## MENÚ COVADONGA,

---

150,00 €

- Vieras horneadas con gratinado de mantequilla de cítricos.
- Lomo de rape a baja temperatura, cremoso de ibéricos, vinagreta de berberechos y polvo de lima.
- Sorbete de manzana con caramelo de sidra.
- Prensado de cordero lechal con laminado de patata y chip de jamón y puerro.
- Semi frío de arroz con leche y helado de canela.
- José Pariente Verdejo D.O. Rueda.  
Protos Roble D.O. Ribera del Duero.  
Raimat Brut Nature Chardonnay Xarel·lo D.O Cava  
Agua mineral y licores.

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

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



## MENÚ RECONQUISTA,

---

240,00 €

- Ensalada de langosta verduras, Brotes, Pétalos y Vinagreta de Caviar beluga y aire de champagne.
- Lomo de lubina salvaje con salpicón tibio de navajas
- Sorbete de mandarina y frutos rojos.
- Solomillo de ternera “al estilo Reconquista”.
- Tarta tres chocolates con glasa de caramelo brillante y sorbete de manzana verde.
- Fillaboa D.O. Rias Baixas.  
Murua Reserva D.O. Ca Rioja.  
Raventós i Blanc Blanc de Blancs D.O Cava.  
Agua mineral y licores.

*\*Precio por persona IVA Incluido. Servicio de cocktail incluido.  
Mínimo para la contratación de este menú 80 comensales.*



## DISEÑE SU MENÚ,

---

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

Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos nos informen de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú



# APERITIVOS,

---

*37,50 € \* por persona IVA incluido*

Tiempo del servicio 1 hora y media.

*\* Incluye bebidas variadas (cervezas, refrescos, etc...),  
y los vinos, blanco y tinto, elegidos para el menú de la boda.*

## ESTACIÓN

Jamón Ibérico Puro de Bellota.

## APERITIVOS FRÍOS

- Bloody Mary, berberechos y albahaca cítrica.
- Anchoa con mermelada de tomate y alcaparra.
- Corneto de cabracho, mayonesa de menta y caviar de anchoa.
- Tataki de bonito con aceite de jengibre.
- Brocheta de jamón de pato con fresón y chocolate.
- Bombón de fie y frutos secos con coulis de fruta de la pasión.
- Gazpacho de cereza con ahumado de Pría.



# APERITIVOS,

---

## APERITIVOS CALIENTES

- Bombón de Vidiago y dulce de manzana.
- Tempura de Langostinos.
- Crema de trigueros, bacalao confitado y espuma de su pil pil.
- Pulpo en cremoso de patata y aceite de pimentón.
- Croquetas de jamón ibérico.
- Raba de calamar en harina de maíz con ali oli suave.
- Zamburiña a la plancha con aceite de ajo.



# ESTACIONES,

## EN DIRECTO

- Jamón 5J (Cinco Jotas) 13,00 €\*  
• Quesos del mundo 7,00 €\*  
• Mesa de sushi 7,00 €\*  
• Fabada asturiana 7,50 €\*  
• Arroz con Pitu de Caleyá 5,00 €\*

*\*Precio por persona IVA incluido.*

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

## BARRA DE COCTELERÍA EN VIVO

- Mojito, Caipirinha, Gin Silver Fizz, San Francisco, Bellini, 12,00 €\*  
• Bellini.

*\*Precio por persona IVA incluido.*

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



## ENTRANTES,

---

- Crema de carabineros, su lomo marinado, esferas de wakame y aceite de mar. 15,00 €
- Vieiras asadas sobre velouté de marisco y rúcula frita. 22,00 €
- Ensalada de vieiras con foie, langostinos y verduras escabechadas. 29,00 €
- Ensalada de Pitu Caleyá marinado, foie, verduras y vinagreta de frutos secos. 18,00 €
- Ensalada de bogavante con vinagreta de su coral. 42,50 €
- Salpicón de mariscos del Cantábrico, brotes tiernos de la huerta. 25,00 €
- Bogavante a la parrilla, verduras baby asadas y mantequilla de carabineros. 42,50 €

*\*Precios por persona (IVA incluido)*



## PESCADOS,

---

- Merluza del pincho con espuma de arbejos, trigueros y polvo de jamón. 21,00 €
- Caldereta de pixín en guiso de patatinos y mariscos. 26,00 €
- Rodaballo en cremoso de patata, setas de temporada y vinagreta de berberechos. 28,00 €
- Lomo de rape a baja temperatura con guiso de chipirón en su tinta y jugo de centollo. 25,00 €
- Lomo de lubina salvaje, tallarines de verdura con vinagreta de tomate, pasas y piñones. 29,00 €
- Mero asado sobre boletus confitados en jugo de carabineros. 35,50 €

*\*Precios por persona (IVA incluido)*



## CARNES,

- Cochinillo confitado, piña asada, puré de manzana y piñones. 22,00 €
- Lomo de ternera parrilla, pimientos confitados y tomate seco. 25,00 €
- Taco de ternera glaseado, ragú de patata, chalotas y tomate seco. 21,00 €
- Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura, cebollitas glaseadas, patatas risotadas y jugo de su asado. 38,00 €
- Carré de lechazo, ratatouille de verduras y patata especiada. 36,00 €
- Solomillo al foie, patata dulce y cherrys asados. 34,00 €
- Solomillo de Xata Roxa, setas de temporada y patata crema. 32,00 €

*\*Precios por persona (IVA incluido)*



## POSTRES,

- Tarta Saint Honoré con helado de chocolate amargo. 10,00 €
- Milhojas de crema y merengue, frutos rojos y helado de vainilla. 10,00 €
- Coulant de chocolate negro con núcleo de chocolate blanco y sorbete de naranja sanguínea. 10,00 €
- Capricho de chocolate blanco, almendras garrapiñadas y helado de algodón de azúcar. 10,00 €
- Cúpula de avellanas, oreo y helado de fruta de la pasión. 10,00 €
- Praliné de almendras, zanahoria y helado de pistacho. 10,00 €

*\*Precios por persona (IVA incluido)*

### 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. Si prefieren una tarta una tarta fondant de varios pisos, les rogamos nos pidan presupuesto.



## SORBETES,

---

- Limón y hierbabuena con caramelo de sidra 6,00 €
- Fruta de la pasión con rosas 6,00 €
- Mojito 6,00 €
- Mandarina con coulis de frambuesa 6,00 €
- Gin tonic 6,00 €
- Piña colada 6,00 €

*\*Precios por persona (IVA incluido)*



# BODEGA,

---

## VINOS BLANCOS

### D.O. Rueda

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

### D.O. Rias Baixas

- Alba Martin 6,00 €
- La Uva de Conde 7,00 €
- La Val Albariño 8,00 €
- Abadía de San Campio Albariño 10,00 €
- Fillaboa 10,00 €
- Terras Gauda O Rosal 11,00 €

*\*Precios por persona (IVA incluido)*



# BODEGA,

---

## VINOS TINTOS

### D.O. Ca. Rioja

- Viña Paceta Crianza 5,00 €
- Beronia Rioja Crianza 6,00 €
- Altos Ibéricos Crianza 6,00 €
- Viuda Negra Crianza 8,00 €
- Montecillo Crianza 9,00 €
- Barón de Ley Crianza 10,00 €
- Murua Reserva 10,00 €
- Muga Crianza 12,00 €
- Remelluri Reserva 13,00 €

### D.O. Ribera del Duero

- Celeste Roble 7,00 €
- Protos Roble 7,00 €
- Doble R Crianza 8,00 €
- Martin Berdugo Crianza 11,00 €
- Cruz de Alba Crianza 13,00 €
- Emilio Moro 13,00 €
- Matarromera Crianza 17,00 €
- Pago de los Capellanes Crianza 15,00 €

*\*Precios por persona (IVA incluido)*



# BODEGA,

---

## 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 12,00 €

## CHAMPAGNES

- Beausoleil Brut Reserve Blanquette 19,00 €
- Henri Grandin Reserve Brut 21,00 €
- Moët & Chandon Brut Imperial 29,00 €

**Agua mineral y licores** 5,00 €

*\*Precios por persona (IVA incluido)*



## SERVICIO DE BEBIDAS,

---

### BARRA LIBRE 3 HORAS

*Estándar 20,00 €/ persona*

- Whiskies: *White Label, Ballantines, J&B, Jhonnie Walker.*
- Ginebras: *Beefeater, Seagrams, Bombay, Tanqueray.*
- Ron: *Bacardi, Brugal, Barceló...*
- Vodka: *Smirnoff, Eristoff, Moskovskaya...*

*\*Hora extra barra estándar 6 €/hora/persona*

*Premium 36,00 €/ 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.*

*\*Hora extra barra premium 12 €/hora/persona*

*IVA incluido.*

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



## RECENA EN BUFFET,

### 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.

### RECENA BUFFET2 20,00 €

- Chapatitas de jamón ibérico con tomate.
- Mini perritos calientes.
- Rabas de calamar.
- Mini brochetas de solomillo.
- Surtido de mini pastelería.

### 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. 1,70 €
- Surtido de mini pastelería. 3,00 €
- Brocheta de fruta. 2,00 €
- Café Nespresso y selección de té. 3,00 €

### BUFFET DE GOMINOLAS 3,00 €

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



# MENÚ VEGETARIANO,

---

## VEGETARIANO

*\* Consulte precio*

- Milhojas de verduras de temporada, crujientes vegetales y aceite de albahaca.
- Risotto de setas silvestres con espinaca crujiente y aceite de trufa.
- Ensalada de frutas de temporada.



## MENÚ INFANTIL,

45,00€/niño (IVA incluido)

- Plato mixto con ibéricos, fritos y langostinos.
- Escalopines de solomillo de ternera con patatas fritas.
- Helado de chocolate.
- Refrescos y zumos variados.

*\*Niños menores de 12 años .Precio por persona IVA incluido*

## 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.*



## 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.



# MÚSICA,

---

El Hotel les recomienda a:

- **Fred Events**

*T. 984 832 642 / 619 493 233*

*eventos@fredevents.es*

*www.fredevents.es*

- **Dismovil**

*T.985 234 707 / 652 888 608*

*info@dismovil.es*

*www.dismovil.es*

*Impuestos de SGAE y AGEDI no incluidos en la tarifa (consultar tarifas publicadas por estos organismos)*

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 el baile es máximo hasta las 00:00 horas si es uso diurno y hasta las 03:30 horas si es uso nocturno. Todas las canciones del evento son responsabilidad, única y exclusiva, de la empresa contratada (canción de entrada, canción de corte de tarta y cualquier otra que soliciten los novios o invitados), así como la amplificación de audio y proyecciones de video que se precise (micrófonos, proyectores, etc...).



# FOTOGRAFÍA Y VÍDEO

---

El Hotel les recomienda a:

- **Mercedes Blanco Fotografía**

*Teléfono: 629 293 823*

[mb@mercedesblanco.com](mailto:mb@mercedesblanco.com)

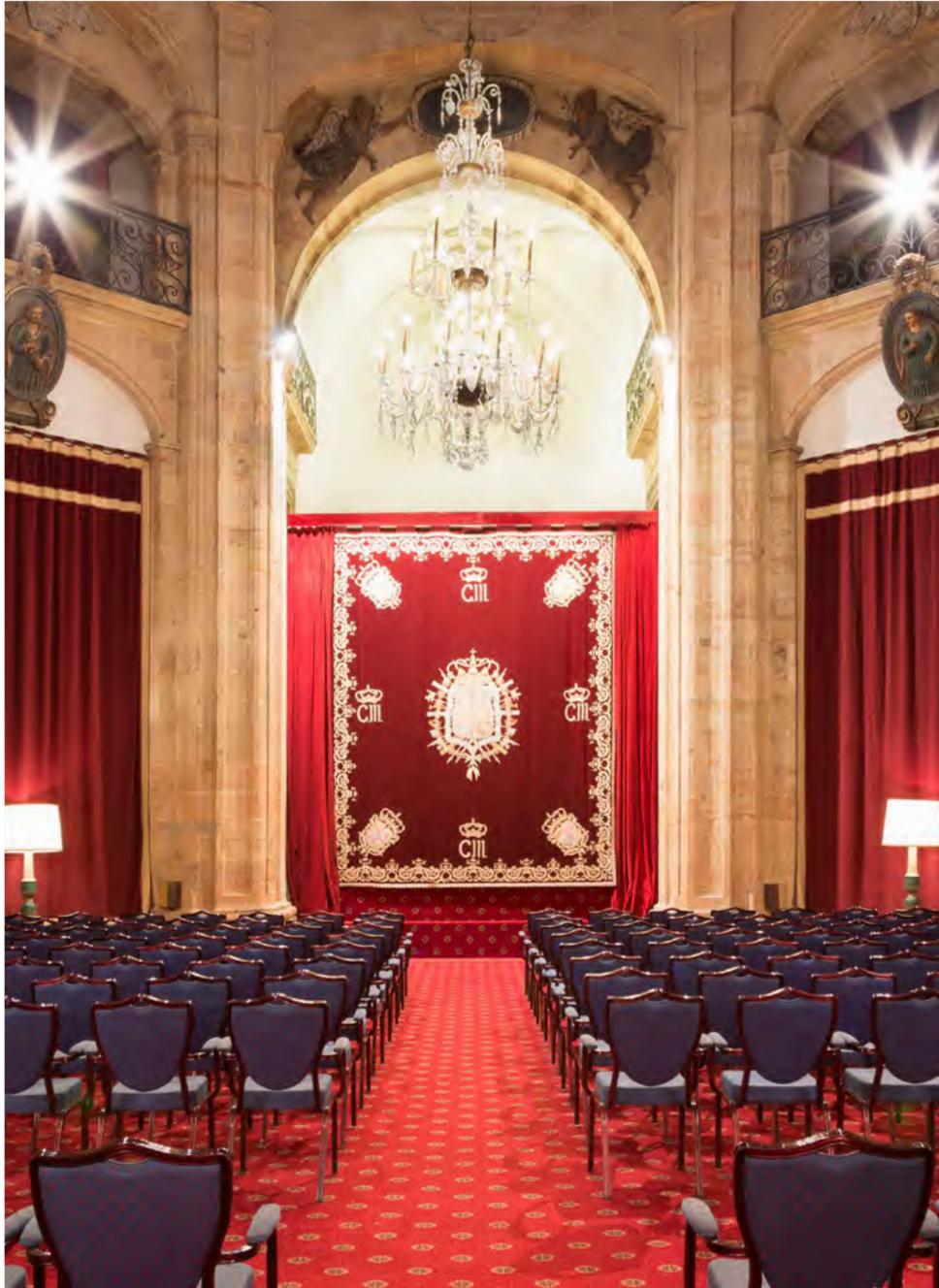
[www.mercedesblanco.com](http://www.mercedesblanco.com)

- **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](mailto:edu@movusic.com)

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

## PARA COMPLEMENTAR SU DECORACIÓN

*(en caso de desear otra silla)*

Silla modelo Tiffany: previa cotización.



## CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN,

---

- Todos los precios son válidos para las bodas celebradas durante el año 2019.
- Se aplicará el IVA vigente en el momento de la celebración del evento.
- Para garantizar la reserva de la fecha, además de la firma de un 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 boda se abonará el 50% del total estimado y la diferencia, el lunes siguiente a la realización de la boda.
- 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.
- El horario límite para la barra libre y el baile es máximo hasta las 00:00 horas si es uso diurno y hasta las 03:30 horas si es uso nocturno. Recordarles que la ley 28/2005 medidas sanitarias frente al tabaquismo, prohíbe fumar en todo tipo de locales de ocio.

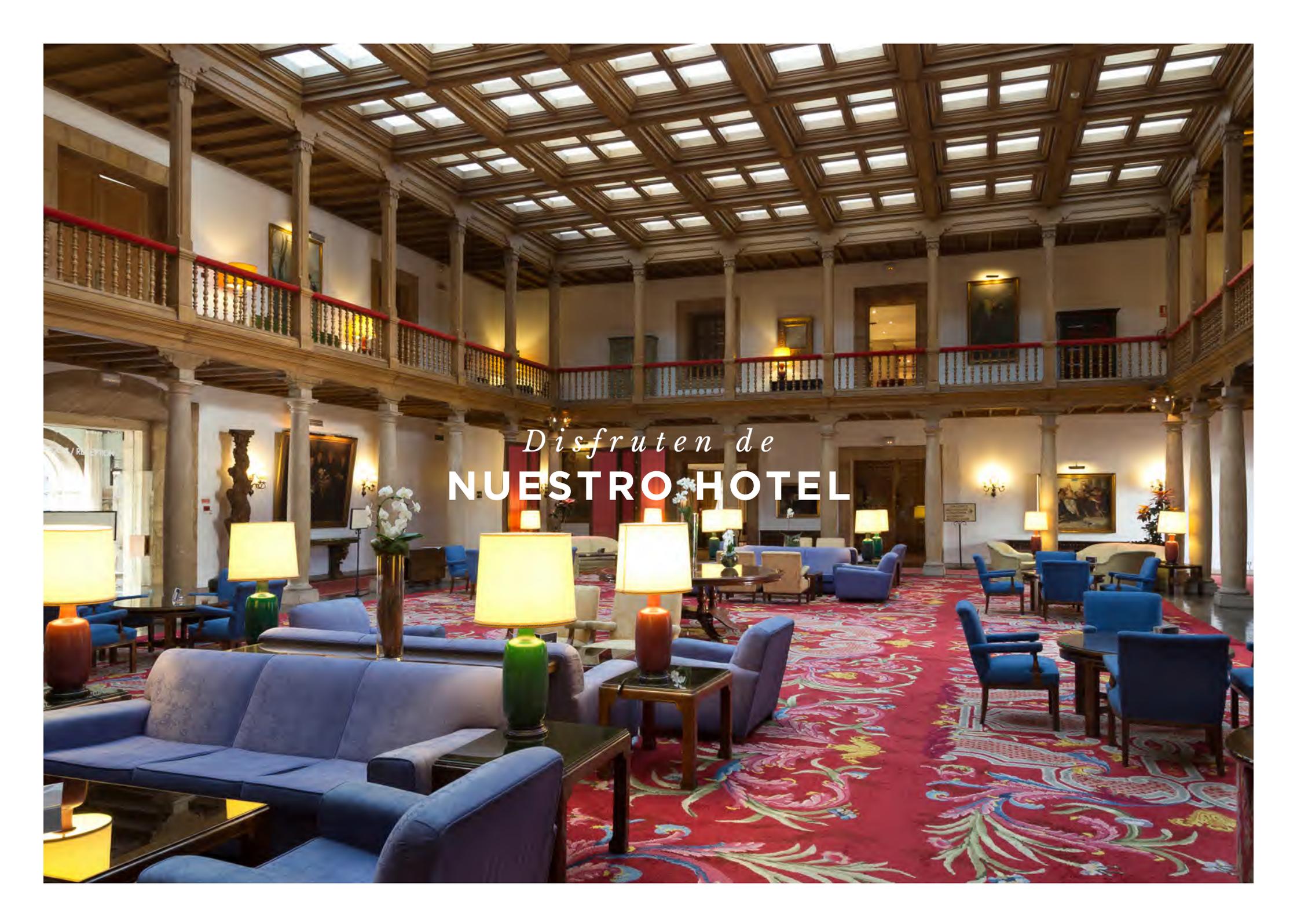


## DISEÑOS PERSONALIZADOS,

---

Queremos que este día sea el mejor día de su vida y que esté todo como desea, por ello le damos la opción de personalizar según nuestros diseños:

- Seating plan.
- Seating individual (consultar coste).
- Etiquetas para estaciones (incluida en el coste de las estaciones).
- Minuta con el menú de la boda.
- Número de mesa.



*Disfruten de*  
**NUESTRO HOTEL**



## ALOJAMIENTO,

Para vuestros invitados ofrecemos unos precios especiales. Consúltenos condiciones.

El hotel de cinco estrellas, 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 dormitorio independiente, 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)