GASTRONOMÍA 2020

EUROSTARS
HOTEL REAL
*****GL

EUROSTARS
HOTELS

En el Hotel Eurostars Hotel Real *****GL nuestro principal objetivo es conseguir que sus eventos se conviertan en un gran éxito. Por ello nos complace ofrecerles una cuidada propuesta gastronómica diseñada en exclusiva para la ocasión.

Nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef. Sin embargo, el espíritu de nuestra carta es abierto, y cualquier sugerencia por su parte será atendida, así como cualquier necesidad que quiera trasladarnos en cuanto a intolerancias alimenticias, alérgenos o dietas especiales.

Todo nuestro equipo pondrá todo su empeño en que su evento sea inolvidable.

Igualmente, le ofrecemos nuestro hotel para el alojamiento de los asistentes, así como todos los servicios adicionales que puedan necesitar.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de su agrado.

Atentamente,

EL EQUIPO DE EUROSTARS HOTEL REAL *****GL

Todos los precios son por persona, salvo contraindicación.

Todos los precios tienen el IVA correspondiente incluido.

La composición de los menús puede variar ligeramente debido a la estacionalidad de ciertos productos.

EUROSTARS HOTELS

Pausas de Café

Tentempiés dulces, salados y bocados saludables con café Arábica y zumos naturales, para servicios de bienvenida y descansos de mañana o media tarde.

Café Bienvenida
5 eur

Cafés, infusiones, leche y aguas minerales
Naranjas recién exprimidas y zumos de temporada

Café 1NO
9 eur

Cafés, infusiones, leche y aguas minerales
Naranjas recién exprimidas y zumos de temporada
Surtido de bollería recién horneada

Café DO2
10 eur

Cafés, infusiones, leche y aguas minerales
Naranjas recién exprimidas y zumos de temporada
Croissant Parisien
Muffins rellenas
Bizcocho artesano de yogur

Café TR3S
12 eur

Cafés, infusiones, leche y aguas minerales
Naranjas recién exprimidas y zumos de temporada
Donuts surtidos
Pasta de té
Naranja con kiwi

Café CU4TRO
14 eur

Cafés, infusiones, leche y aguas minerales
Naranjas recién exprimidas y zumos de temporada
Xuxos rellenos de crema
Tarta de zanahoria
Quesada pasiega

Pausa Salada
16 eur

Cafés, infusiones, leche y aguas minerales
Naranjas recién exprimidas y zumos de temporada
Croissants vegetales
Jamón Ibérico con tumaca
Sándwich inglés de salmón y de pollo
Fruta de temporada preparada

Servicios asistidos de 30 minutos en estilo buffet autoservicio para un mínimo de 10 personas.
Servidos en salones de reunión o zonas comunes acotadas.
No deben considerarse sustitutivos de almuerzo o cena.

Almuerzos de Trabajo

Menús ligeros y rápidos entre sesiones de trabajo.

Confeccione su propio menú eligiendo con antelación el mismo entrante, principal y postre servido para todos los comensales.

Entrantes

La sopa de pescado del Cantábrico y su crujiente de langostinos y centollo
Ensalada César de cogollos, parmesano y anchoas de Santoña
Salmorejo cremoso, con su sorbete y lascas de cecina
Capón escabechado en ensalada de queso de cabra
Pastel de puerros y verduras en escalibada
Bacalao confitado en ensalada de langostinos y pimientos asados

Principales

Lomo de bacalao, hongos y crema de azafrán
Lomo de merluza sobre micro pisto montañés
Arroz meloso de bogavante
Cordero deshuesado, patata trufada y trigueros
Ternera braseada, boniato cremoso y vino de Liébana
Confit de pato a la naranja y su risotto

Postres

Crumble de sobao pasiego, crema de orujo y leche helada
Flan de nata y frutos rojos infusionados
Crema dulce de queso fresco, membrillo y Módena
Brownie, nueces y chocolate blanco
Tarta de zanahoria y crema de vainilla
Fruta de temporada en infusión de naranja y crema de vainilla

Café e Infusiones

Bodega

Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas
Viña Calera, Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Lagar de Aso Crianza, D.O.Ca. Rioja

35 eur

Servicio de 90 minutos, estilo banquete, en salón privado; mínimo 20 personas

COCKTAILS

Servicios de almuerzo o cena para eventos de estilo informal y relajado donde fomentar la interacción de los invitados.

COCKTAIL 1NO

Chips vegetales
Gazpacho, frutos rojos y mozarela
Queso de cabra caramelizado y mermelada de cebolla
Pudding de cabracho
Carpaccio de ternera a la toné
Bocados de pato y manzana

Patatas bravas a nuestra manera
Las croquetas del Real
Rabas estilo sur de la bahía

Arroz montañés

Mero y pimientos asados
Pita mexicana
Pollo BBQ

Sorbete de Ginger ale
Limón y merengue
Bocados de brownie

BODEGA

Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas
Viña Calera, Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Senda Galiana Crianza, D.O.Ca. Rioja

38 eur

Servicio de 90 minutos, estilo cocktail, en salón privado o área acotada; mínimo 20 personas

COCKTAILS

Servicios de almuerzo o cena para eventos de estilo informal y relajado donde fomentar la interacción de los invitados.

COCKTAIL DO2

Anchoas de Santoña 00
Tartar de atún con aguacate
Mejillones de roca en salpicón
Foie, bizcocho de miel y vino tostadillo
Carpaccio de ternera a la toné

Embutidos de caza y quesucos Lebaniegos

Patatas bravas a nuestra manera
Las croquetas del Real
Rabas estilo sur de la bahía

Arroz en salsa verde con almejas

Langostino sweet-chilli
Merluza romana y mojo rojo
Pato a la naranja
Mini burgers de ternera
Butter chicken = pollo al curry madras

Sorbete G&T
Cheesecake
Pasteleria francesa

BODEGA

Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas
Viña Calera, Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Viña Real Crianza, C.V.N.E., D.O.Ca. Rioja

46 eur

Servicio de 90 minutos, estilo cocktail, en salón privado o área acotada; mínimo 20 personas

EUROSTARS HOTELS

APERITIVOS

Servicios de 30 minutos estilo cocktail en áreas acotadas para un mínimo de 20 personas.

COPA DE BIENVENIDA

Chips vegetales
Frutos secos en tempura
Encurtidos y vinagrillos

Refrescos, zumos y cervezas
Viña Calera, Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Senda Galiana Crianza, D.O.Ca. Rioja

10 eur

VINO ESPAÑOL

Trufas de queso y especias
Gamba y Guacamole
Pudding de cabracho
Las croquetas del Real

Aguas minerales
Refrescos, zumos y cervezas
Viña Calera, Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Senda Galiana Crianza, D.O.Ca. Rioja

15 eur

LA VERMUTERÍA

Gildas, bombas, lagartos y cohetes
Patatas bravas a nuestra manera
Mejillones de roca en vinagreta
Las rabas al estilo del sur de la Bahía

Vermuts artesanos
Sifón, Campari y Aperol Spritz
Viña Calera, Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Senda Galiana Crianza, D.O.Ca. Rioja

18 eur

QUESOS Y VINOS

Quesucos de Liébana
Divirín
Bejes-Tresviso
Ahumado
Mermeladas, picos, crakers y frutos secos

Selección de vinos de
la Tierra de Liébana y la Costa Cántabra

20 eur

JAMÓN Y CHAMPÁN

Jamón Ibérico de Bellota, pan de cristal y tomate de colgar

Mumm Cordon Rouge, Brut Nature, AOC Champagne
Viña Calera, Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Viña Real Crianza, C.V.N.E., D.O.Ca. Rioja

30 eur

No deben considerarse sustitutivos de un almuerzo o cena

Menús de Banquetes

Menús gastronómicos para celebraciones y galas sociales y de empresa de almuerzo o cena.

Menú 1NO

Pulpo crujiente y langostinos en ensalada con emulsión ahumada

Cordero asado, deshuesado, falso risotto y su jugo concentrado*

ó

Lomo de merluza del Cantábrico, ragú de mejillones y velo Ibérico*

Pastel de limón y merengue sobre crema untosa de Novales

Café, infusiones y Orujos de Cantabria

Bodega

Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas
Viña Calera, Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Viña Real Crianza, C.V.N.E., D.O.Ca. Rioja

50 eur

**elección previa al banquete*

Menú DO2

Confit de pato, queso de cabra caramelizado y manzanas al Oporto

Lomo de lubina salvaje, menestra de verduras y jugo tostado

Tarta fresca de quesucos y helado de yogur

Café, infusiones y Orujos de Cantabria

Bodega

Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas
Viña Calera, Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Viña Real Crianza, C.V.N.E., D.O.Ca. Rioja

60 eur

Menús de Banquetes

Menús gastronómicos para celebraciones y galas sociales y de empresa de almuerzo o cena.

Menú TR3S

Ensalada de cecina, foie y queso ahumado

Rodaballo sin trabajo y verduritas

Ternera braseada, patata trufada y vino de Liébana

Coulant de chocolate y nata helada

Café, infusiones y Orujos de Cantabria

Bodega

Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas
Viña Calera, Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Viña Real Crianza, C.V.N.E., D.O.Ca. Rioja

65 eur

Menú CU4TRO

Pastel Cántabro de ventresca, foie, cebolla caramelizada y sobao

Vieiras y langostinos, brotes y vinagreta de frutos rojos

Solomillo de ternera, pastel de patata-romero

Tarta praliné y helado de dulce de leche

Café, infusiones y Orujos de Cantabria

Bodega

Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas
Viña Calera, Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Viña Real Crianza, C.V.N.E., D.O.Ca. Rioja

70 eur

Menús de Banquetes

Menús gastronómicos para celebraciones y galas sociales y de empresa de almuerzo o cena.

Menú CIN5O

Bogavante en ensalada de tomate y aguacate con emulsión de mango

Solomillo de ternera Rossini, duxelle de setas

Tarta de hojaldre con helado mantecado

Café, infusiones y Orujos de Cantabria

Bodega

Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas
Viña Calera, Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Viña Real Crianza, C.V.N.E., D.O.Ca. Rioja

80 eur

BRUNCH

Es la sutil mezcla del desayuno y el almuerzo en servicio buffet en salón privado para un mínimo de 30 personas.

Tabla de quesos de Cantabria
Embutidos e Ibéricos variados

Surtido de mini bollería
Selección de Panes

Hummus y guacamole con sus crudites
Sándwich de miga surtidos
Tortilla de patata casera
Tortilla francesa a las finas hierbas

Frutas natural preparada
Yogures con sus topping

Crema de calabaza con su guarnición
Verduras a la plancha
Arroz cremoso de setas y hongos
Pasta fresca salteada con verduras

Repostería casera tradicional Cántabra

BODEGA

Café e infusiones
Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas
Viña Calera, Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Senda Galiana Crianza, D.O.Ca. Rioja

38 eur

Buffets

Almuerzo o cenas estilo buffet donde el cliente puede elegir in situ sus platos. Servidos en salón privado para un mínimo de 30 personas.

Buffet 1NO

Estación de Ensaladas

Iceberg, romana, rúcula, canónigos, espinacas y mezclum
Tomate, zanahoria, maíz, espárragos, huevo, atún, cebolla y pepino
Encurtidos, frutos secos
Salsa César, oliva virgen, aceto balsámico, cocktail, tártara

Guacamole con pico de gallo y sus nachos
Empanadas de carne y atún
Ensalada de basmati, pavo al curry, pasas y coco
Crema de champiñones
Pasta fresca con panceta y hoisin

Lomo de bacalao sobre fritada
Solomillo de Ibérico en salsa de mostaza y miel
Salteado de verduras de temporada

Macedonia de frutas a la vainilla
Surtido de tartas
Yogures naturales con sus toppings

Café e infusiones

Bodega

Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas
Viña Calera, Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Senda Galiana Crianza, D.O.Ca. Rioja

46 eur

Buffets

Almuerzo o cenas estilo buffet donde el cliente puede elegir in situ sus platos. Servidos en salón privado para un mínimo de 30 personas.

Buffet DO2

Estación de Ensaladas

Iceberg, romana, rúcula, canónigos, espinacas y mezclum
Tomate, zanahoria, maíz, espárragos, huevo, atún, cebolla y pepino
Encurtidos y frutos secos
Salsa César, oliva virgen, aceto balsámico, cocktail, tártara

Hummus tradicional con crudites
Ensalada de quínoa con mango y anacardos
Ensalada de garbanzos y bacalao
Crema de zanahoria y calabaza
Arroz cremoso de verduras

Lomo de merluza rebozada
Pollo picantón asado al limón
Salteado de verduras al estilo oriental

Macedonia de frutas a la vainilla
Natillas con sobao
Yogures naturales con sus toppings

Café e infusiones

Bodega

Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas
Viña Calera, Marqués de Riscal, D.O. Rueda
Senda Galiana Crianza, D.O.Ca. Rioja

46 eur

CONTACTO

HOTEL REAL 5*GL
Paseo Pérez Galdós 28 Santander 39005 España
Tel: (+34) 942 27 25 50
banquetes@eurostarshotelreal.com

www.eurostarshotels.com