



PROPUESTA
GASTRONÓMICA
EVENTOS
2019

EUROSTARS
HOTEL REAL

*****GL



EUROSTARS
HOTELS



PROPUESTA GASTRONÓMICA

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 o alérgenos.

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***



ÍNDICE

| | |
|-----------------|-----------|
| COFFEE BREAKS | PÁGINA 4 |
| MENÚ DE EMPRESA | PÁGINA 5 |
| MENÚ BUFFET | PÁGINA 7 |
| MENÚ COCKTAIL | PÁGINA 9 |
| MENÚ GALA | PÁGINA 11 |

COFFEE BREAKS

MATINAL

Café, té, leche y agua mineral
Zum de naranja natural
Selección de mini bollería

Precio 9,00€ por persona

MEDIA TARDE

Café, té, leche y agua mineral
Zum de naranja natural
Pastas de mantequilla

Precio 9,00€ por persona

ESPAÑOL

Café, té, leche y agua mineral
Zum de naranja natural
Selección de mini bollería
Mini integral de ibérico con tomate
Pincho de tortilla española
Tacos de manchego

Precio 15,00€ por persona

REAL

Café, té, leche y agua mineral
Zum de naranja natural
Minihojaldritos salados
Selección de mini bollería
Sandwich de salmón
Sandwich de pollo y manzana
Vaso de fruta variada

Precio 11,00€ por persona

DESAYUNO DE TRABAJO

Café, té, leche, agua mineral y refrescos
Zum de naranja natural
Zum de piña
Zum de manzana
Pastas de mantequilla
Selección de mini bollería

Vaso de fruta variada
Mini integral de ibérico con tomate
Pincho de tortilla española
Sandwich de pollo y manzana
Tacos de manchego

Precio 22,00€ por persona

IVA incluido



MENÚ EMPRESA

MENÚ 1

Ensalada de bacalao con vinagreta de naranja

Rulo de pintada rellena de orejones y ciruelas

Tarta de chocolate con helado de fresa

BODEGA

Vino blanco Mía, D.O. Penedés

Vino tinto Mía, D.O. Tierra de Castilla

Agua, refrescos y café

Precio 35,00€ por persona

MENÚ 2

Ensalada de capón escabechado, queso de cabra y vinagreta de frutos secos

Bacalao confitado, vegetales y crema de mostaza y miel

Biscuit de praliné con chocolate

BODEGA

Vino blanco Mía, D.O. Penedés

Vino tinto Mía, D.O. Tierra de Castilla

Agua, refrescos y café

Precio 38,00€ por persona

MENÚ 3

Pastel de verduras y crema de pimientos

Lomo de merluza con estofado de langostinos

Tarta de hojaldre con mantecado de vainilla

BODEGA

Vino blanco Mía, D.O. Penedés

Vino tinto Mía, D.O. Tierra de Castilla

Agua, refrescos y café

Precio 45,00€ por persona

IVA incluido

MENÚ EMPRESA

MENÚ 4

Ensalada de langostinos, gelatina de mango y crema de aguacate

Solomillo con foie al vino tinto

Tarta de limón y merengue

BODEGA

Vino blanco Viña Calera, D.O. Rueda

Vino tinto Mía, D.O. Tierra de Castilla

Agua, refrescos y café

Precio 47,00€ por persona

MENÚ 5

Canelones de pescado y marisco

Terrina de lechazo confitado con patatas asadas

Semi frío de queso y frutos rojos

BODEGA

Vino blanco Viña Calera, D.O. Rueda

Vino tinto Mía, D.O. Tierra de Castilla

Agua, refrescos y café

Precio 49,00€ por persona

MENÚ 6

Raviolis, setas y crema de espinacas

Lomo de lubina con menestra vegetal y emulsión de oliva

Pastel de leche merengada con crema de naranja

BODEGA

Vino blanco Viña Calera, D.O. Rueda

Vino tinto Mía, D.O. Tierra de Castilla

Agua, refrescos y café

Precio 52,00€ por persona

IVA incluido

MENÚ BUFFET

MENÚ 1

SALAD CORNER

Lollo rosso, hoja de roble, cogollos,
endivias, rabanitos, rúcula, cebolla roja,
tomate cereza, zanahoria, pepino,
maíz dulce en grano, remolacha
Tomate de temporada y aceitunas

ALIÑOS Y VINAGRETAS

Aceite de oliva, vinagre de Jerez,
aceto balsámico, salsa rosa,
salsa de mostaza

ENTRADAS

Ensalada de espinacas, champiñones y
crudités

Crema de verduras

Farfale con espinacas y bechamel

Arroz con ternera

*Guarnición: patatas asadas,
guisantes salteados y zanahorias cocidas*

SEGUNDOS

Lomos de salmón a la parrilla

Escalopines de ternera

POSTRES

Selección de fruta

Selección de yogures

Surtido de mini pastelería

BEBIDAS

Vino blanco Viña Calera Verdejo,
Bodega Marqués de Riscal, D.O.
Rueda

Vino tinto Lagar de Aso, D.O. Rioja

Agua mineral, refrescos y cervezas

Precio 43,00€ por persona

IVA incluido



MENÚ BUFFET

MENÚ 2

SALAD CORNER

Lollo rosso, hoja de roble, cogollos, endivias, rabanitos, rúcula, cebolla roja, tomate cereza, zanahoria, pepino, maíz dulce en grano, remolacha, tomate de temporada y aceitunas

ALIÑOS Y VINAGRETAS

Aceite de oliva, vinagre de Jerez, aceto balsámico, salsa rosa, salsa de mostaza

ENTRADAS

Hummus con queso y tomate en dados

Crema de espinacas

Caracolas con tomate y albahaca

Arroz con verduras

Guarnición: patatas panadera, tomatitos fritos y judías salteadas

SEGUNDOS

Lomos de mero en salsa verde

Guiso de pollo de corral

POSTRES

Natillas caseras con sobao

Selección de fruta variada

Selección de yogures

BEBIDAS

Vino blanco Viña Calera Verdejo,

Bodega Marqués de Riscal, D.O.

Rueda

Vino tinto Lagar de Aso, D.O. Rioja

Agua mineral, refrescos y cervezas

Precio 48,00€ por persona

IVA incluido



MENÚ COCKTAIL

MENÚ 1

FRIOS

Muffins de salmón, crema de queso y perlas marinas

Mini corneto de piquillo con anchoas

Salpicón de mejillón con su aire

Gazpacho de frutos rojos

Tosta de carpaccio con parmesano

Bolitas de queso azul con miel y cacahuetes fritos

CALIENTES

Fingers de mero y salsa de pimientos asados

Croquetas variadas del Real

Bolitas de ternera con guirlache y manzana verde

Langostinos crujientes con salsa de soja

Brandada de bacalao

Nuestra versión risotto de setas

DULCES

Mini brownies con nata

Cheesecake en vasito

BEBIDAS

Vino blanco Viña Calera Verdejo,
Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda

Vino tinto Viña Real crianza,
Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja

Agua mineral, refrescos y cervezas

Precio 40,00€ por persona

*Servicio de bebidas una hora
IVA incluido*



MENÚ COCKTAIL

MENÚ 2

FRIOS

- Tartar de atún rojo con helado de wasabi
- Pastel de cabracho con coralnesa
- Cebiche de langostinos con toques cítricos
- Carpaccio de solomillo con reducción dulce y parmesano
- Hojaldre caramelizado con anchoa y tomate
- Mini brioche de salmón, pepino y mayonesa de cebollino

CALIENTES

- Mini cocotte de ternera con crema de patata y oliva
- Tacos de merluza romana con mayonesa de mojo rojo
- Pulpo con crema de patata asada
- Tortilla del Real
- Brocheta de ave con mostaza y soja
- Guiso de calamares
- Estofado casero de alubias y bacalao
- Surtido variado de croquetas del Real
- Mini burger de ternera

DULCES

- Mini macarons
- Helado de chocolate
- Mini cake de limón y merengue

BEBIDAS

- Vino blanco Viña Calera Verdejo, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda
- Vino tinto Viña Real crianza, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja
- Agua mineral, refrescos y cervezas

Precio 55,00€ por persona

*Servicio de bebidas una hora
IVA incluido*



MENÚ GALA 1

APERITIVO

Carpaccio de ternera sobre tosta con parmesano y reducción de vino dulce

Anchoa del cantábrico con tomate y hojaldre caramelizado

Mini cornetos de pastel de cabracho

Croquetas variadas del Real

Langostinos con sésamo, amapola y mayonesa de miel

Pollo marinado con salsa barbacoa

MENÚ DEGUSTACIÓN

Crema de marisco con su guarnición

Rape con verduras y jugo tostado

Terrina de cordero confitado y patatas asadas

Tarta de hojaldre con helado de mantecado

Petit fours y café

BODEGA

Blanco Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda

Tinto Viña Real Oro Reserva, Bodegas C.V.N.E., D.O. Rioja

Cava Freixenet Brut Vintage, Bodega Freixenet

Orujo de Cantabria

Agua Mineral

Precio 79,00€ por persona

IVA incluido

**Carne y pescado en media ración*



MENÚ GALA 2

APERITIVO

Gazpacho con frutos rojos y mozzarella

Cremoso de queso, zanahoria con jengibre y huevas marinas

Tartar de atún rojo con helado de wasabi

Rabas de calamar fresco

Bolitas de ternera con guirlache y manzana

Nuestra versión de las patatas bravas

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ensalada de foie, cecina y queso ahumado

Lubina con verduras y emulsión de oliva

Solomillo con crema de boletus, ñoquis y trigueros

Biscuit de praliné con chocolate

Petit fours y café

BODEGA

Blanco Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda

Tinto Viña Real Oro Reserva, Bodegas C.V.N.E., D.O. Rioja

Cava Freixenet Brut Vintage, Bodega Freixenet

Orujo de Cantabria

Agua Mineral

Precio 83,00€ por persona

IVA incluido

**Carne y pescado en media ración*

CONTACTO

EUROSTARS HOTEL REAL *****GL

Paseo Pérez Galdós 28 Santander 39005 España

Tel: (+34) 942 27 25 50

eventos@eurostarshotelreal.com

www.eurostarshotels.com