



EUROSTARS
HOTELS

MAKING
Dreams
HAPPEN



EUROSTARS
HOTEL REAL

*****GL



Distinguidos clientes,

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

No dude en solicitarnos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Hotel Real estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Persona contacto: Yolanda de la Sierra
Departamento comercial
E-mail: eventos@eurostarshotelreal.com
Teléfono: 942 272 550
Fax: 942 272 550

MENU DE NAVIDAD, AÑO NUEVO Y REYES

2018

APERITIVOS

- Chupa Chups de queso, miel y cacahuetes
- Ternera mechada con aguacate y plátano
- Mejillón con hierbas frescas y aroma de vermut

MENU DEGUSTACION

- Crema de marisco con langostinos caramelizados
- Lomo de lubina al horno con crema ligera de guisantes y verduras salteadas
- Pularda rellena con orejones y pasas con patata y manzana asada
- Torrija de sobao con helado de miel
- Dulces navideños y cafés

BODEGA

- Vino blanco verdejo, Fray Germán, D.O. Rueda
- Vino tinto Viña Real crianza, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja
- Cava Brut Nature reserva, Bodega Freixenet
- Agua mineral, cervezas y refrescos



60€

MENÚ NOCHEBUENA 2018

APERITIVOS

Tartar de salmón con helado de wasabi
Vichyssoise de melón con jamón
Langostinos crunch
Carne mechada con plátano y aguacate

MENU DEGUSTACION

- Salpicón marinero con vegetales
- Consomé de ternera con sus guarniciones
- Lomo de bacalao confitado a 55º, emulsión de salsa verde y almejas
- Terrina de cordero lechal con boniato y manzana
- Semifrío de leche merengada
- Dulces navideños y cafés

BODEGA

- Vino blanco Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal, D.O. Rueda
- Vino tinto Viña Real, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja
- Cava Vintage Reserva, Brut Nature, Bodega Freixenet



100€

CENA GALA FIN DE AÑO 2018

Aperitivos

- Blinis con crema ahumada y perlas en salazón
- Tartar de ternera
- Bolitas de setas
- Buñuelos de bacalao

Entrantes

- Carpaccio de salmón con tarar de vegetal y galleta de parmesano
- Terrina de foie, garrapiñadas y aire de frutos rojo

Pescado

- Medallón de rape al horno con verduras y jugo de espinas

Sorbete

- Sabor de lima y menta

Carne

- Tournedo de ternera, cebollitas, setas y cake de tubérculos

Postre

- Semifrío de leche merengada, hojaldre y crujiente de almendra

BODEGA

- Vino blanco albariño Pazo de Barrantes, D.O. Rías Baixas
- Vino tinto Marqués de Murrieta reserva, D.O. Rioja
- Champagne Veuve Clicquot, Reims Francia
- Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza



220€



CONDICIONES

Los precios de los menús son por persona y llevan el 10% de IVA Incluido.

Requisito indispensable previa reserva.

Reservas previa indispensable.

Rogamos informen con antelación de cualquier alergia o intolerancia para que nuestro equipo de cocina pueda adaptar los platos.

HORARIO Y PROTOCOLO- Nochevieja

Señoras traje de cocktail y caballeros traje oscuro

- 20:30 Aperitivo
- 21:00 Cena de Gala
- 24:00 Uvas de la suerte
Gran baile cotillón, amenización musical, barra libre,
buffet de frutas y dulces.
- 04:00 Fin de fiesta
Día de Año Nuevo desayuno de 08:00 a 12:00 horas.



EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

HOTEL REAL 5*GL

Paseo Pérez Galdós 28 Santander 39005 España

Tel: (+34) 942 27 25 50

eventos@eurostarshotelreal.com



www.eurostarshotels.com