

EUROSTARS

· WEDDING ·



EUROSTARS

HOTEL REAL

★★★★★ G.L.



Bienvenidos al
EUROSTARS
HOTEL REAL 5* GL



BIENVENIDOS,

En **Eurostars Hotel Real 5***, sabemos que el día de vuestra boda debe ser inolvidable. Por ello, nos complace ofrecer todos los servicios necesarios para que junto con vuestros invitados disfrutéis del gran día.

Nuestro equipo de Restauración pone a vuestra disposición una gran selección de platos para complacer los paladares más exigentes.

También contaréis con el asesoramiento de todo nuestro equipo de eventos que gracias a su experiencia, pasión y dedicación, hará de vuestra celebración un evento para el recuerdo.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de vuestro agrado. El espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones. Disfrutad mientras elegís entre nuestras diferentes propuestas... nosotros nos encargamos de todo lo demás.

Atentamente,

Todo el equipo de Eurostars Hotel Real ***GL.**



NUESTRO HOTEL,

El Eurostars Hotel Real 5*GL no es un hotel cualquiera de Santander, es el **HOTEL DE SANTANDER**. Un establecimiento que por su estilo, su tradición, su lujo, su ubicación y su extendida fama ha contribuido de manera decisiva a imprimir la excelencia y la prestancia que caracterizan el alma de Santander.

Situado frente a la Playa de los Peligros, el Eurostars Hotel Real domina la bahía de Santander desde lo alto de la colina en que se erige, rodeado de sus propios jardines y disfrutando de la zona más tranquila y emblemática de Santander, entre el casco histórico y El Sardinero.

Amplios salones de estilo francés, grandes ventanales desde donde penetran los rayos de sol. Desde donde asoma el horizonte del Cantábrico. Ecos de los tiempos en que la familia real disfrutaba de sus veranos en la Playa de la Magdalena. Nuestra tradición no nos impide ofrecer las más modernas dotaciones a vuestros invitados. El Eurostars Hotel Real combina el clasicismo de su estilo y la innovación de su cocina y servicio.

El Eurostars Hotel Real será sin duda la mejor elección en la ciudad para la celebración de vuestra boda.



INTERIORES,

El Eurostars Hotel Real cuenta con numerosos salones privados que se suceden y comunican en amplias galerías, todos ellos con techos altos, luz natural, y ventanales al exterior. Decoración clásica nunca pasada de moda: elegancia y estilo que combinan con las tendencias más actuales.

El hotel cuenta con diferentes salones y combinaciones ofreciendo la posibilidad de albergar hasta 350 comensales, entre ellos:

- **Regente I:** pensado para las bodas más íntimas hasta 100 comensales. Ideal para ceremonias civiles.
- **Regente I + II:** para bodas íntimas de hasta 150 comensales, ampliamos la sala Regente I con la apertura de la Sala Regente II.
- **Jardín:** Salón con luz natural, envuelto por una bonita cristalera con vistas al mar y rodeado de arbolado. Para bodas de más de 130 comensales.

Para bodas de menos de 100 comensales, el servicio de banquetes se realizará en los salones Regentes. Para disfrutar del salón Jardín, éste tendrá un coste adicional de 1.000€.

Todas las salas poseen un carácter clásico y cuentan con las mejores instalaciones modernas, con Wifi y aire acondicionado disponible.



¡Personaliza tu boda!

**¿BUSCAS UNA
BODA ÚNICA?**



ESTILO 'HR'

Porque los clásicos nunca mueren



Para los enamorados de las bodas de siempre os ofrecemos el paquete clásico Hotel Real 'HR' incluido en el paquete del Menú combinable de 128€ *(10% IVA No Incluido)*

- Minutas 'HR Collection' personalizadas.
- Decoración floral sencilla.
- Mantelería 'HR Collection': Faldón azul, mantel blanco y silla con funda azul y capuchón beige con bordado en dorado HR.
- Menaje 'HR Collection'.



ESTILO 'ROMÁNTICA'

Llena de detalles imprescindibles

Un elegante estilo con tonos rosas y crudos que se ha convertido en uno de los más elegidos esta temporada. Una cuidada decoración a base de flores blancas y rosas, un vestido de novia princesa, la música (imprescindible) y el lugar ideal son algunos de los detalles que no pueden faltar en este tipo de bodas. ¿Os atrevéis a empezar esta aventura?
145€ (10% IVA No Incluido)

- Minutas 'Románticas' personalizadas.
- Decoración floral Premium en tonos rosas y beige.
- Mantelería rosa.
- Silla Tiffany transparente.
- Bajo plato dorado.





ESTILO 'SILVESTRE'

Dejaos transportar por la naturaleza

La naturaleza continuamente nos transporta sensaciones de alegría y diversión. Por eso, es una apuesta segura, cuando se trata de insertarla en cualquier tipo celebración. Hemos diseñado un entorno silvestre y sofisticado, con una cuidada decoración floral que ayuda a crear un ambiente relajado y elegante. Nunca renuncies a las flores para decorar cualquier celebración ya que crean un efecto extraordinario y te ayudan a dar un estilo muy personal y definido a tu celebración, romántico y bucólico.

145€ (10% IVA No Incluido)

- Minutas 'Silvestres' personalizadas.
- Decoración floral Premium con flores silvestres.
- Mantelería color piedra a combinar con estampado de flores.
- Silla de forja con cojín blanco.
- Bajo plato dorado.





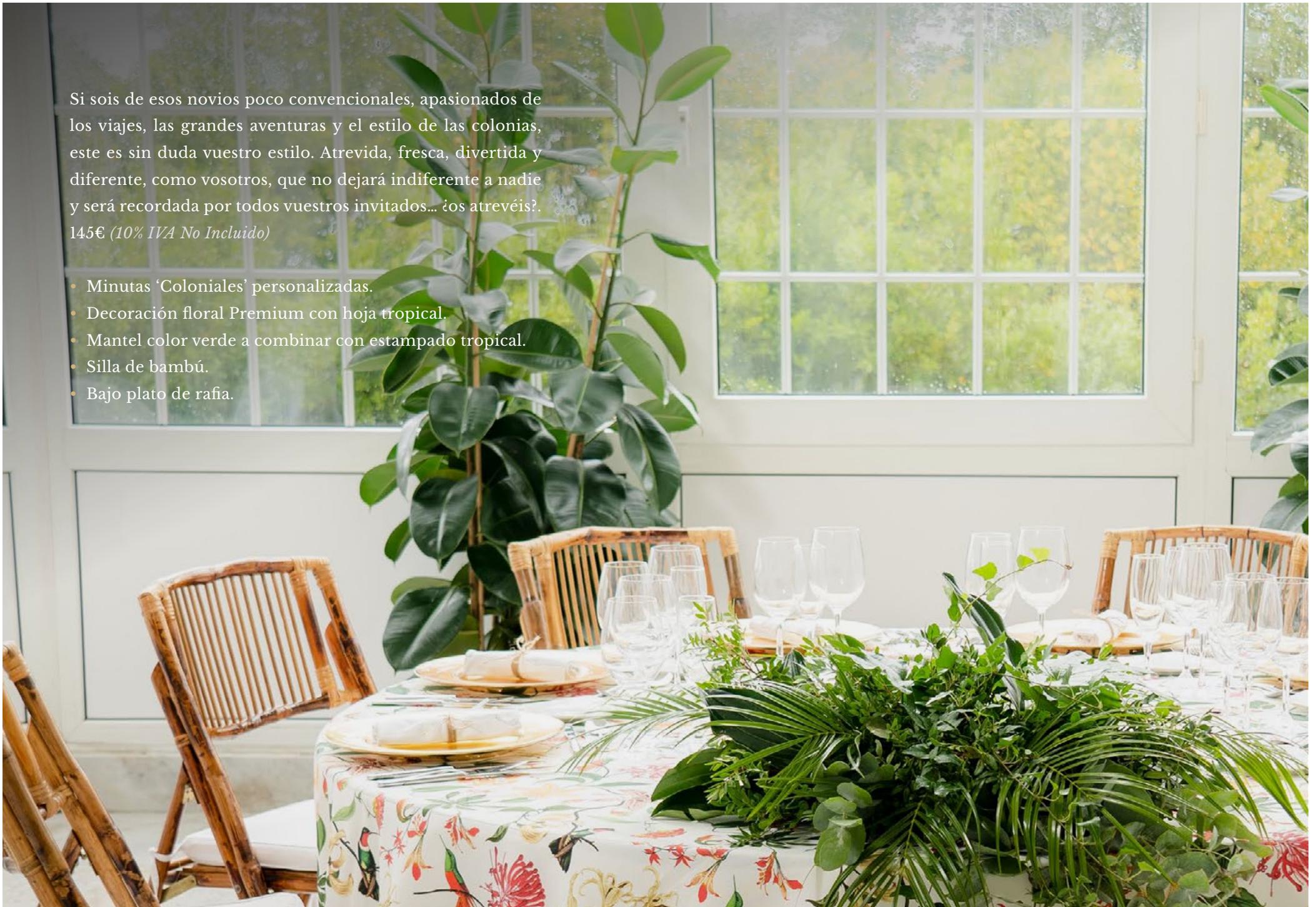
ESTILO 'COLONIAL'

Esencia tropical

Si sois de esos novios poco convencionales, apasionados de los viajes, las grandes aventuras y el estilo de las colonias, este es sin duda vuestro estilo. Atrevida, fresca, divertida y diferente, como vosotros, que no dejará indiferente a nadie y será recordada por todos vuestros invitados... ¿os atrevéis?.

145€ (10% IVA No Incluido)

- Minutas 'Coloniales' personalizadas.
- Decoración floral Premium con hoja tropical.
- Mantel color verde a combinar con estampado tropical.
- Silla de bambú.
- Bajo plato de rafia.





ESTILO 'MARINERO'

Nos encanta el mar

Porque nos encanta el mar os ofrecemos este estilo lleno de detalles para impregnar tu boda de un bonito aire mariner. La privilegiada ocupación de nuestro edificio con maravillosas vistas sobre la Bahía de Santander, considerada una de la más bellas del mundo, invitan a dejarse embriagar por su brisa, sus colores y su mágico paisaje. ¿Te apetece vestir tu boda de un look mariner?

145€ (10% IVA No Incluido)

- Minutas 'Marineras' personalizadas.
- Decoración floral Premium blanco.
- Mantel color aguamarina.
- Silla Napoleón blanca.
- Bajo plato de rafia.





PERSONALIZA TU BODA,

Si sueñas con que el día de tu boda sea perfecto gracias a la música, el banquete o la decoración, aquí van algunos consejos para conseguirlo. Porque, ¿quién no quiere una boda idílica?

MONTA TU PROPIA BODA A PARTIR DEL PAQUETE 'HR'

- Sillas 10 € por unidad.
- Manteles 5 € por persona.
- Bajos platos 1,5 € unidad.
- Flores Premium 15 € por mesa.



CEREMONIAS CIVILES,

Precio del alquiler: 350€

SALÓN REGENTE I

Si vuestro plan es hacer una ceremonia íntima y entre amigos, otra opción a la consabida lectura de artículos es personalizar vuestro evento.

Para ello también ofrecemos el alquiler del salón Regente I como salón de ceremonias.



OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Mínimo 70 invitados

Desde el Eurostars Hotel Real queremos que vuestra boda sea única, por eso queremos ofrecer os unos obsequios por escogernos:

- **Suite panorámica 2 noches** para alojarse la noche de bodas con detalle VIP, desayuno romántico y posibilidad de quedarse una noche más o para alojarse la noche anterior a la boda, donde podrán peinarse, maquillarse, vestirse, disfrutar de su sesión fotográfica con vistas al mar... o simplemente relajarse.
- **Parking** para los invitados.
Según disponibilidad y ocupación
- **Descuento en alojamiento para tus invitados.**
Obscuamos el 15% sobre el alojamiento para la noche de la boda.
(A consultar con el hotel tarifas y disponibilidad)
- **Guardarropía** durante toda la jornada.



OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Mínimo 70 invitados

- **Degustación para 2 personas.** La degustación previa del menú será realizada en la fecha y hora facilitada por el hotel dentro de los cinco primeros meses del año de celebración del banquete, según disponibilidad.

Degustación para 2 personas (Bodas 70 comensales)

Degustación para 4 personas (Bodas 70- 130 comensales)

Degustación para 6 personas (Bodas +130 comensales)

- **Tarta para fotografía.**
- **Un día relax en Thalasso Real para disfrutar en pareja** de los preparativos antes de la boda.
Círculo marino para dos (90 min): Comprobar los efectos del agua de mar es posible en cualquier día del año gracias nuestro centro de talasoterapia. Este recorrido incluye circuito acuático a 32 grados, sauna, hamman, jacuzzi, chorros, aromaterapia... una autentica experiencia de relax.

A close-up photograph of a chef's hand pouring a thick, white sauce from a spoon onto a piece of seared meat on a white plate. The background is blurred, showing a kitchen setting. A white rectangular box is overlaid on the center of the image, containing text.

Nuestra
**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



OFERTA CULINARIA,

Os presentamos la opción que os permitirá elegir una selección de platos variados en base a vuestros gustos personales para una boda única.

Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.

Nuestra oferta gastronómica incluye:

- Aperitivo Hotel Real.
- Menú seleccionado. *(Los precios no incluyen el 10% de IVA)*
- Menús especiales adaptados para veganos, celíacos...
(Consultar con el hotel)
- Minutas 'HR Collection' personalizadas.
- Decoración floral sencilla.
- Mantelería 'HR Collection': Faldón azul, mantel blanco y silla con funda azul y capuchón beige con bordado en dorado HR.
- Dos horas de barra libre estándar y DJ.
- Cóctel de bienvenida a elegir entre:
cóctel marino de algas, cóctel Pink Floyd, cóctel de cava y maracuyá, cóctel amazónico.



COCKTAIL BIENVENIDA,

Duración del servicio 1 hora

A elegir 10 entre:

- Bocadito de mousse de pato y manzana al Grand Marnier.
- Tartar de atún a nuestro estilo.
- Cremoso de queso con mermelada de jengibre y toque marino.
- Gazpacho de frutos rojos con perla de mozzarella.
- Nuestras croquetas.
- Torpedo de langostino sobre salsa sweetchil.
- Mini pita al estilo mexicano.
- Montadito de queso de cabra.
- Cigarrito de morcilla.
- Saquito de langostinos con verduras.
- Crujiente de bacalao sobre crema de membrillo.
- Carpaccio de ternera sobre tosta con parmesano y reducción de vino dulce.
- Pollo marinado con salsa barbacoa.
- Bolitas de ternera con guirlache y manzana.
- Langostino con sésamo, amapola y mayonesa de miel.
- Nuestra versión de las patatas bravas.
- Rabas de calamar.
- Bombón de chipirón.
- +1,00€ Milhojas de salmón ahumado.
- +1,50€ Mini cornetos de pastel de cabracho.
- +1,50€ Anchoa del Cantábrico, queso pasiego y gelatina dulce.



MENÚ PERSONALIZABLE,

*128,00 € por persona**

ENTRANTES

- Pastel cántabro.
- Ensalada de bacalao confitado y colas de langostino sobre pimientos asados y crema nórdica.
- Timbal de pato desmigado, manzanas al oporto y queso de cabra con emulsión de frutos rojos.
- Mosaico de langostinos y vieira.
- Crema de marisco.
- Vichyssoie trufada.

PRIMEROS

- Merluza de pincho sobre ragú de langostinos y mejillones.
- Merluza al horno sobre micro pisto montañés.
- Merluza en salsa de crustáceo y reducción de clorofila.
- Bacalao al horno con crema de azafrán y hongos.
- Bacalao confitado con suave crema de ajo y tomatitos.



SEGUNDOS

- Pularda confitada y trufada con peras al azafrán y crema de frutas del bosque.
- Plancha de cordero glaseada, parmentier trufada y puntas de trigueros al azafrán.
- Costilla de lechazo al estilo tradicional con patatas boulanger.
- Taco de carrillera en salsa de vino Liébana y crema de boniato.
- Centro de lomo de vaca con patata rústica al romero.
- Solomillo sobre deluxe de setas.

POSTRES

- Tarta de hojaldre caramelizado.
- Tarta fruta de la pasión.
- Tarta mousse de fresa y chocolate.
- Parfait cántabro de orujo.



HAZ ÚNICO TU MENÚ,

*Suplemento a añadir al precio básico de 128,00 € por persona**

ENTRANTES

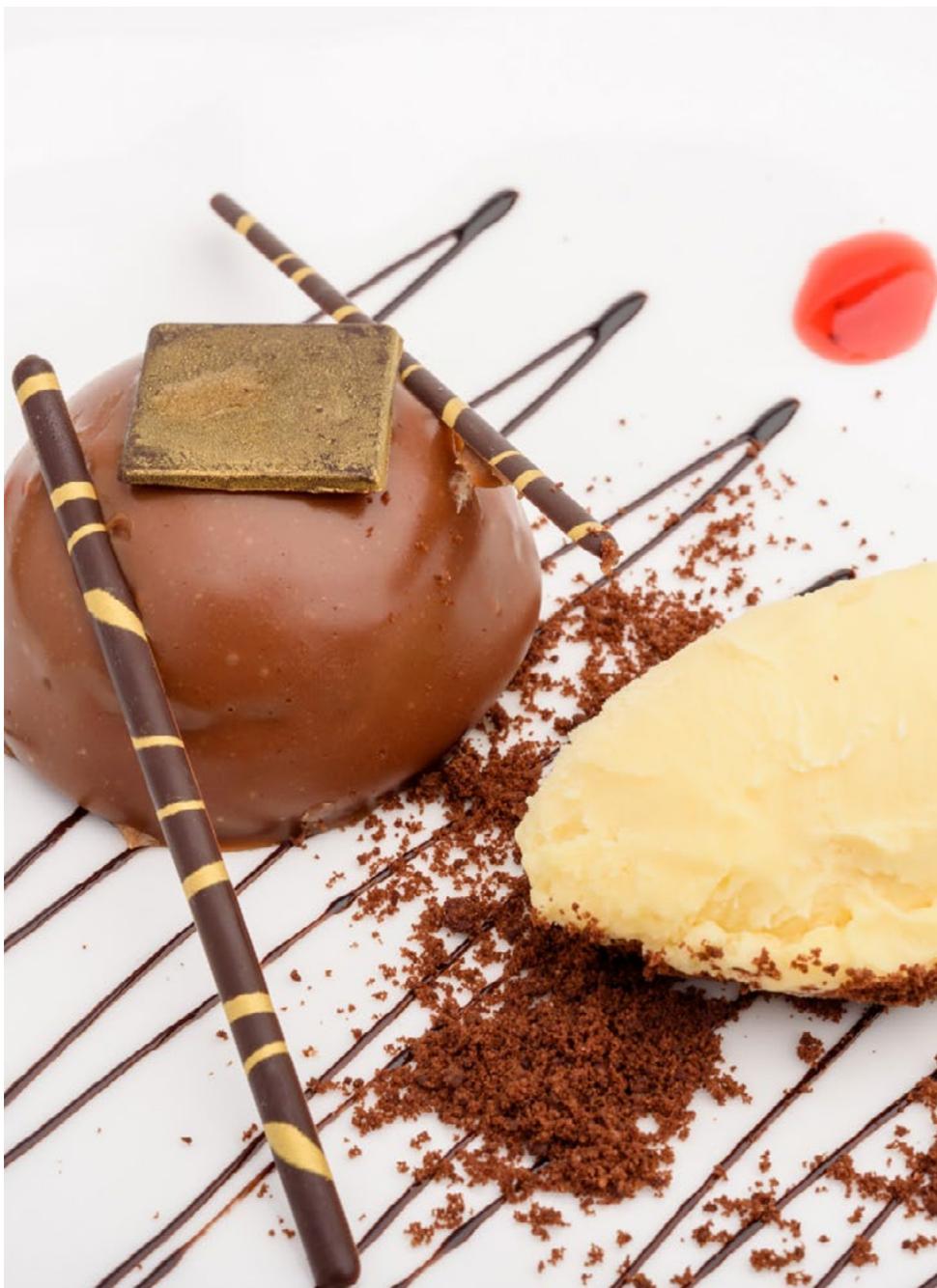
- Ensalada de jamón y foie caramelizado con vinagre de higos confitados. (+6,20€)
- Ensalada de codorniz escabechada y sus hortalizas. (+5,00€)
- Crujiente de verduras, setas y vieiras sobre suave crema de curry. (+5,00€)
- Terrina de micuit de pato, aspic de manzana y crema de almendra. (+6,00€)

PRIMEROS

- Rodaballo al horno sobre panaderas y salsa de cava. (+9,00€)
- Lomo de lubina a la plancha con ajos tiernos y salsa de vino de blanco de Cantabria. (+9,00€)
- Lubina con reducción de su espina y guarnición de vegetales. (+8,00€)

SEGUNDOS

- Taco de solomillo sobre crema de manzana, piñones y salsa de queso pasiego. (+9,50 €)
- Turnedo de solomillo con pastel de patata y ahumado con salsa de vino dulce. (+9,00€)
- Magret de pato sobre peras al azafrán y reducción de su jugo. (+9,00€)
- Presa ibérica confitada y lacada con salsa dulce. (+9,00€)



PLATOS ESTRELLA

- Bogavante a la plancha. *(según mercado)*
- Ensalada de bogavante Real. (+30,00 €)
- Rape a la marinera. (+28,00€)

SORBETES CLÁSICOS

- Sorbete de mojito. (5 €)
- Sorbete de lima y cava. (5 €)
- Sorbete de frutas del bosque y vino frizante. (5 €)

CAMBIO DE SABORES

- Sorbete de ginger ale. (8 €)
- Gin Tonic reconstruido. (8 €)
- Sorbete de champán y fresas. (16 €)



PUESTOS EN DIRECTO SHOW COOKING,

Precio por persona.

Las bodas son cada vez más personales, no hay dos parejas de novios iguales, y por supuesto tampoco debería haber dos enlaces enfocados de la misma forma. Que parte de la personalidad y gustos de los novios se vean reflejados en la celebración es algo muy importante a la hora de diseñar una boda. Estamos en la era de la personalización. Por ello nos esforzamos en crear eventos sorprendente para todos los invitados, tanto que muchos no paran de fotografiar las estaciones temáticas y subirlas a sus redes sociales.

- Estación de quesucos de Cantabria. (5,50 €)
- Estación frutos del mar: Mejillones aliñados, almejas en salsa y langostinos, navajas y zamburiñas a la plancha. (23,00 €)
- Estación de ostras. (según mercado por Kg)
- Estación de pulpo. (10,00 €)



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Con cortador

600 €/unidad

“5 Jotas” con cortador

900 €/unidad

PUESTO DE ARROCES

6,00 € a elegir entre*

- Arroz del señorito.
- Arroz negro.
- Arroz caldoso de bogavante.

PUESTO DE COCIDOS CÁNTABROS

- Cocido montañés. (1,70 €)
- Cocido lebaniego. (1,70 €)
- Marmita de pescadores. (2,30 €)

PUESTO DE COCINAS DEL MUNDO

8,00 €

- Ceviche
- Tartar
- Noodles
- Samosas
- Mini burgers
- Fajitas
- Naso goreng

PUESTO DE PAN BAO:

3,70 €

- Pan bao de carne de ternera.
- Pan bao de carne de cerdo.
- Pan bao de pescado.

10% IVA no incluido / Precios por persona



RECENA,

15,00€ por persona

A escoger 4 platos salados y 2 postres.

PLATOS SALADOS

- Mini hamburguesitas.
- Empanada de carne.
- Empanada de atún.
- Fingers de pollo con salsas.
- Mini bocata de paleta ibérica.
- Pulguitas de tortilla.
- Mini brioche de ave y mostaza.
- Mini brioche de salmón y pepino.
- Cornetos de queso y mermelada de tomate.
- Hojaldritos salados.

2 POSTRES

- Quesada pasiega.
- Arroz con leche.
- Corte de sobao, orujo y miel.
- Nuestra versión del Dalky.
- Trufas choco-naranja y choco-menta.
- Mini tarta de limón con merengue.
- Mini brownie.
- Mini eclairs.



BODEGA,

- Vino Blanco Viña Calera D.O Rueda.
- Vino Tinto Viña Real Oro reserva, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja.
- Cava Vintage Reserva, Brut Nature, Bodega Freixenet.
- Agua mineral.
- Refrescos.
- Café y orujos de Cantabria.



MENÚ INFANTIL,

28,00 € por persona (IVA no incluido)

ENTRANTE

- Jamón, lomo y chorizo ibéricos con ensaladilla.

PRINCIPAL

- Fingers de pollo o Hamburguesa de ternera y patatas fritas.

POSTRE

- Tarta y helado.

BEBIDA

- Agua mineral y refrescos.



BARRA LIBRE,

Hora extra barra libre estándar 10 € hora/persona.

Hora extra DJ 80€/hora + I.V.A.

La barra libre se facturará en base al número total de invitados confirmados (Con un mínimo de 70 comensales).

El horario límite para la barra libre y el baile es máximo hasta las 00:00 horas.



Completa con
OTROS SERVICIOS



AMBIENTACIÓN MUSICAL,

Un representante musical profesional se ocupará de atenderles durante toda la organización del enlace, en vuestros gustos, peticiones, tipos de música y piezas de entrada, tal y como queráis programar la fiesta.

El evento se inicia con la actuación en directo de un saxofonista profesional durante el aperitivo, creando un ambiente distinguido y ameno, acompañando a vuestros invitados a la llegada.

Se incluye también la actuación de un disc jockey para abrir el baile de los recién casados y durante las dos primeras horas del baile.

En cualquier caso, no dudéis en hacerle llegar vuestras propuestas musicales, por muy originales que sean, porque os ofrecerá su ayuda y asesoramiento en todo momento.



ARREGLOS FLORALES,

Nuestros menús incluyen adornos florales basados en la estación, en todas las mesas del banquete, bajo la supervisión y montaje de un florista profesional.

En cualquier momento os podeis citar con él para conocer las distintas propuestas acordadas con el hotel y elegir entre diferentes opciones adecuadas en formas, materiales y colores, o aquellos gustos o tendencias que os parezcan más adecuadas para la decoración del hotel. También os ofrecerá asesoramiento y ofertas ajustadas para arreglos florales externos en caso de que os decantéis por contratarlo de manera combinada.



UN MOMENTO DULCE,

Si quieres sorprender a tus invitados con una Candy Table de lo más original, nosotros te ofrecemos dos alternativas:

Candy Table de Chuches:	<i>50 €</i>
Candy Table Premiun:	<i>250 €</i>



Disfrutad de
NUESTRO HOTEL



CONTRATACIÓN,

Los precios y menús mostrados son aplicables para las bodas celebradas durante el año en curso. Los precios pueden estar sujetos a modificaciones según proveedores.

Para la reserva de vuestra fecha será necesario:

- **1º Depósito:** 2.000 € en el momento de la confirmación.
- **Firma del contrato.**

CONDICIONES DE PAGO:

- **2º Depósito:** 50% del importe total estimado, quince días antes de la fecha de celebración del banquete.
- **3º Depósito:** 50% restante, el primer día laboral tras el evento.
- **SGAE:** Tarifa SGAE, hasta 100 comensales, 150€ y por cada uno más; 0,54 €.

Los novios entregarán al establecimiento la lista de invitados con la distribución de las mesas **10 días antes del evento.**

HORARIOS

- **Horario límite:** 00:00 pm*

**No se celebraran bodas que cumpliendo con los tiempos marcados por el servicio superen la hora límite.*



EUROSTARS

HOTEL REAL

★★★★★ G.L.

eventos@eurostarshotelreal.com

Tel: (+34) 942 27 25 50

www.eurostarshotels.com