

EUROSTARS
HOTEL COMPANY
· WEDDING ·



EUROSTARS
HOTEL REAL
★★★★GL



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 y familiares 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 cualquier petición. Disfrutad mientras elegís entre nuestras diferentes propuestas, nosotros nos encargamos de todo lo demás.

Atentamente,

El equipo de Eurostars Hotel Real ***GL**



NUESTRO HOTEL

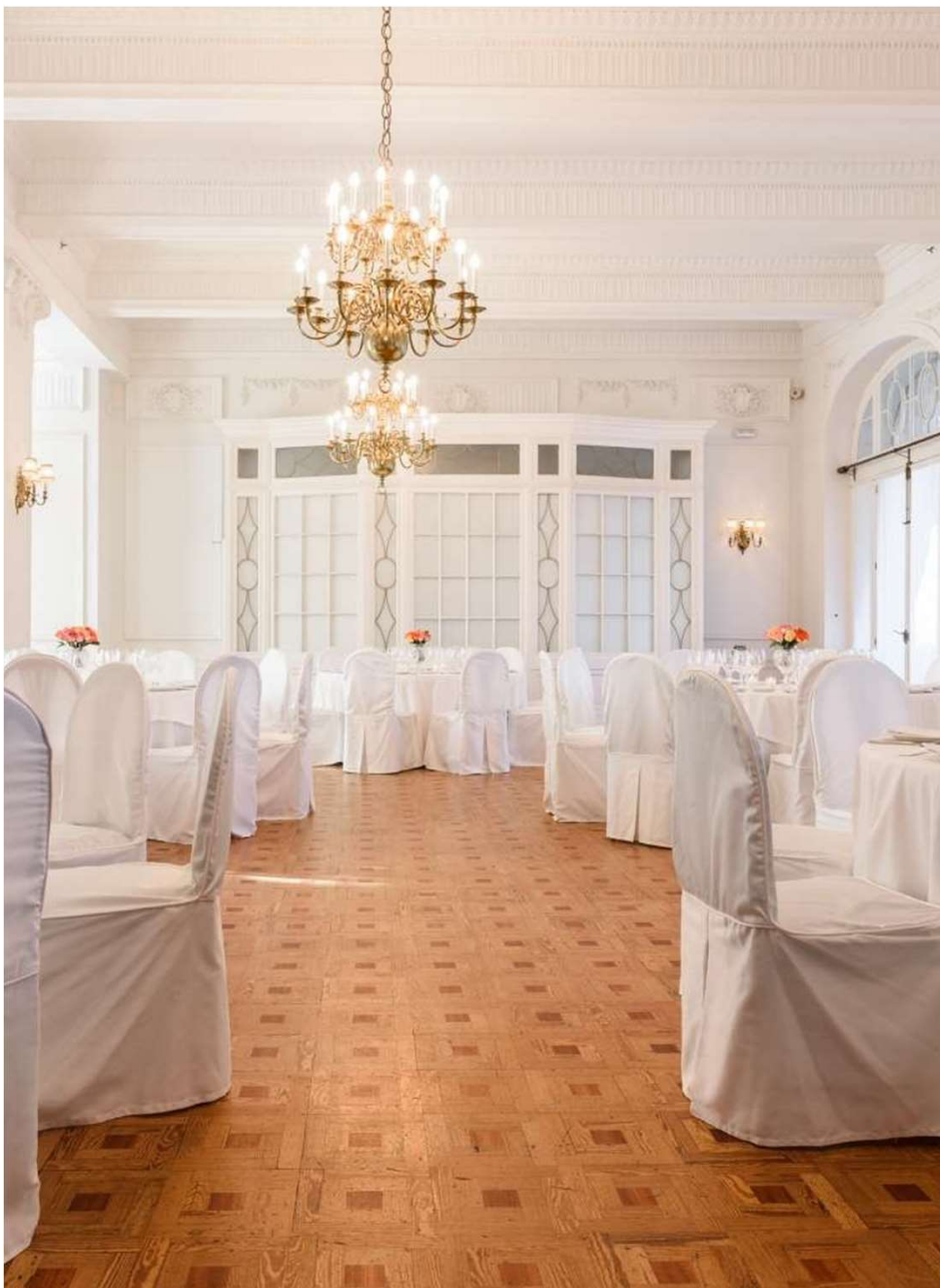
El Eurostars Hotel Real 5*GL es el **HOTEL DE SANTANDER**.

Un establecimiento que por su estilo, tradición, lujo, ubicación y extendida fama ha contribuido de manera decisiva a imprimir la excelencia y la presencia que caracterizan el alma de la ciudad.

Situado frente a la Playa de los Peligros, el Eurostars Hotel Real domina la bahía de Santander desde lo más alto 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 y 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; consultar capacidad máxima de comensales.

- **Regente I:** pensado para las bodas más íntimas hasta 80 comensales. Ideal para ceremonias civiles.
- **Regente I + II:** para bodas íntimas de hasta 140 comensales, ampliamos la sala Regente I con la apertura de la Sala Regente II.
- **Salón Jardín Acristalado:** Salón con luz natural que es como casarse al aire libre, pero siempre protegido por una bonita cristalera y unas estupéndas vistas al mar; salon con capacidad hasta 170 comesales.

EXTERIORES

En el exterior del Hotel contamos con nuestros magníficos y amplios jardines.

- **Terraza:** En caso de que haga buen tiempo, se podrá celebrar el servicio del Aperitivo de su enlace en la terraza.
- **Jardín Rosalera:** Contamos con un precioso jardín en la zona de abajo, donde se puede disfrutar de un paseo único y fotografías de ensueño.

(No se realiza el servicio de restauración en el espacio.)



CEREMONIAS CIVILES

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.

Precio de alquiler 400€

TERRAZA / ROSALERA

Existe la posibilidad de realizar la ceremonia Civil en espacios exteriores, consultar disponibilidad. Precio de alquiler: 500€



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?

DISEÑA TU PROPIA BODA Y CREA TUS PROPIOS DISEÑOS

- Sillas
- Mantelelería
- Bajo platos
- Decoración Floral Premium

- (Precios y opciones a consultar)

¡Consulta diferentes opciones de personalización con las que contamos!



OBSEQUIOS DEL HOTEL

Mínimo 80 invitados

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

- **Suite panorámica 2 noches** para alojarse la noche de bodas con detalle especial, 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. Obsequiamos el 15% sobre el alojamiento para la noche de la boda.**
(A consultar con el hotel tarifas y disponibilidad)
- **Guardarropía** durante toda la jornada.
- **Degustación para 6 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.

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:

- Cóctel Marino de algas de bienvenida, exclusivo de la casa.
- Música en directo para la amenización del cóctel con cantante en vivo.
- Aperitivo Hotel Real.
- Menú seleccionado.
- Menús especiales adaptados para veganos, celíacos...

(Consultar con el hotel)

- Minutas personalizadas y Seating Plan.
- Decoración floral sencilla.
- Mantelería : HR Blanca . *(Más opciones a consultar)*
- Tarta de corte
- Mesa Dulce Personalizada



APERITIVOS

Duración aproximada del servicio: 90 minutos

A elegir 5 fríos y 5 calientes entre:

FRÍOS

- Bocadito de mousse de pato y manzana al Grand Marnier.
- Mini blini de pera , queso de Tresviso y nueces garrapiñadas.
- Tartar de atún con huevas de pez volador al wasabi.
- Cremoso de queso con mermelada de jengibre y huevas de mujol.
- Gazpacho de sandía con perla de mozzarella.
- Tosatadita de queso de cabra con cebolla caramelizada.
- Mini corneto de pastel de cabracho.
- Carpaccio de vaca con lascas de parmesano.

CALIENTES

- Nuestras croquetas de jamón ibérico.
- Langostino crujiente sobre salsa agridulce.
- Cigarrito de morcilla sobre salsa filo.
- Crujiente de bacalao sobre crema de membrillo.
- Pollo marinado con salsa barbacoa estilo Kentucky.
- Mini albóndigas de ternera con guirlache de frutos secos y compota de manzana.
- Nuestra versión de las patatas bravas.
- Rabas de calamar fresco con ali-oli de su tinta.
- Bombón de chipirón.



ESTACIONES

Precio por persona / I.V.A. Incl. (mínimo de 80 personas)

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. A la hora de diseñar una boda, es importante que la personalidad y gustos de los novios se vean reflejados en la celebración a la hora de diseñar una boda. Estamos en la era de la personalización; por lo que os ofrecemos las estaciones más tradicionales y quedamos a vuestra disposición para cotizar cualquier estación adicional.

- Estación de quesucos de Cantabria.
- Estación de pulpo a la gallega 7 €
- Estación de anchoas. *(según mercado por Kg)* 15 €
- Estación de ostras. *(según mercado por Kg)* - €
- Estación de sushi. *(según mercado por Kg)* - €
- - €

CORTADOR DE JAMÓN

Precio por Unidad / I.V.A. Incl.

- Ibérico de bellota 750 €
- “5 Jotas” con cortador 1200 €



MENÚ 1

ENTRANTE

- Ensalada de bacalao, aguacate y tomate confitados con su pil-pil

PESCADO

- Merluza sobre cama de pisto montañés y tomatucos

CARNE

- Carrilleras de vaca al vermut con crema agria

POSTRE

- Tarta de hojaldre caramelizado con helado de mandarina de Sicilia.

145,00 € por persona* I.V.A. incluido



MENÚ 2

ENTRANTE

- Ensalada de jamón de pato, uvas e higos

PESCADO

- Rape con tallarines de calamar en salsa verde

CARNE

- Paletilla de cordero glaseada en lingote

POSTRE

- Tarta de chocolate y frambuesa con helado de mantecado.

155,00 € por persona* I.V.A. incluido



MENÚ 3

ENTRANTE

- Tarrina de foie gras, mango, pan de miel y reducción de Pedro Ximénez

PESCADO

- Merluza de pincho del Cantábrico al champagne

CARNE

- Solomillo de vaca con duxelle de champiñón Portobello y mini verdura

POSTRE

- Tarta de chocolate y fruta de la pasión con helado de dulce de leche.

165,00 € por persona* I.V.A. incluido



MENÚ 4

ENTRANTE

- Vieira gratinada sobre cama de langostinos

PESCADO

- Lubina con espinacas al vermut blanco

CARNE

- Paletilla de cordero glaseada en lingote

POSTRE

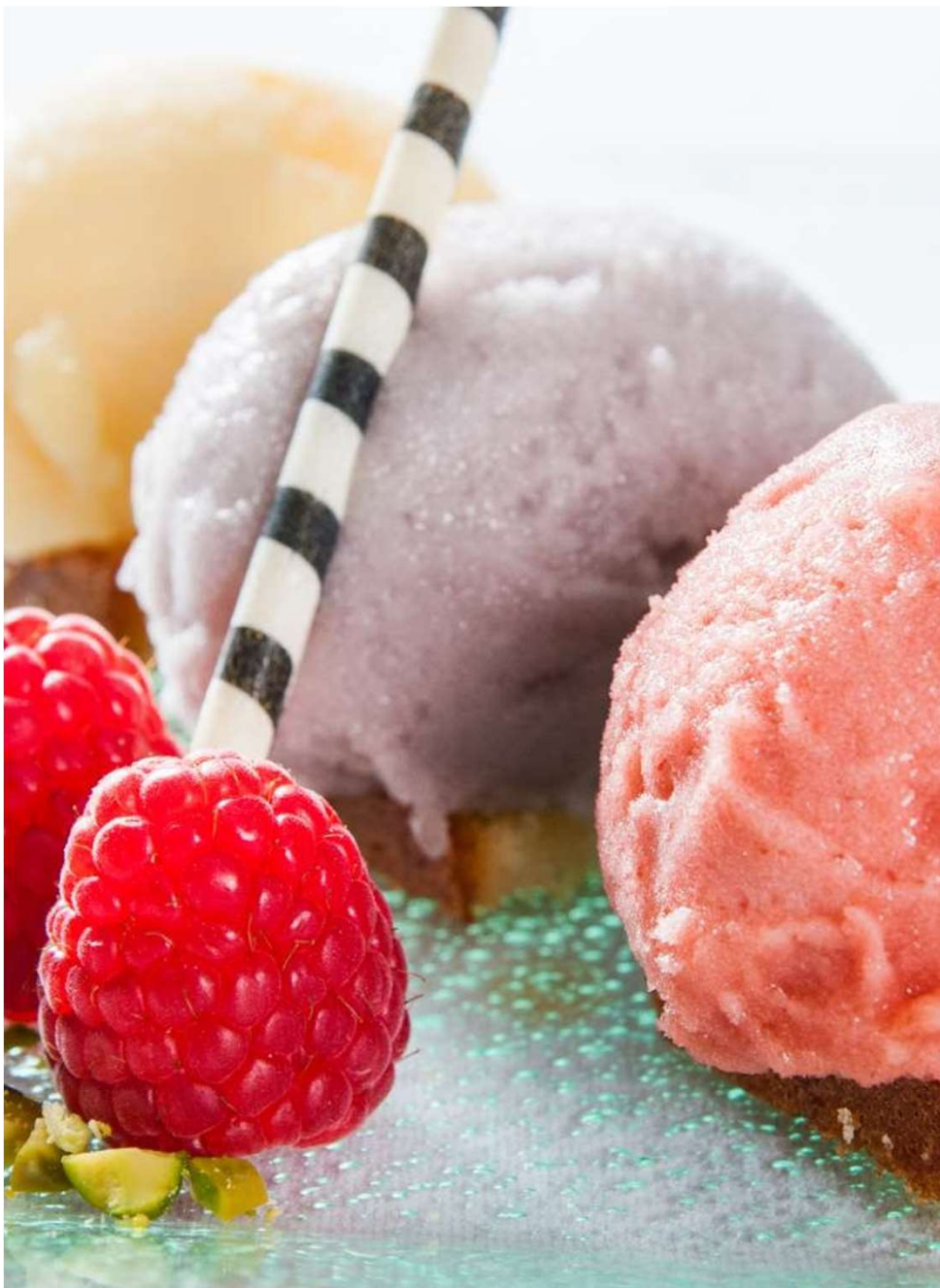
- Tarta de quesucos con coulis de frambuesas y macaron.

175,00 € por persona I.V.A. incluido*



BODEGA

- Vino Blanco Viña Calera, Bodega Marqués de Riscal D.O Rueda.
- Vino Tinto Viña Real 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

ENTRANTE a elegir

- Entremeses fríos y calientes
- Pasta con queso rallado y tomate

PRINCIPAL a elegir

- Fingers de pollo con patatas fritas
- Escalope con patatas fritas

POSTRE

- Tarta y helado

BEBIDA

- Agua mineral, zumos y refrescos

40,00 € por persona* I.V.A. incluido



BARRA LIBRE

Ofrecemos dos tipos de barra libre; la barra libre clásica y la Premium:

CLÁSICA

2H (incluye DJ y SGAE) : 40€/persona

3ª Hora: 15€ /persona (DJ no incluido)

4ª Hora: 15€ / persona (Recena incluida, DJ no incluido)

5ª Hora: 12€/ persona (DJ no incluido)

PREMIUM

2H (incluye DJ y SGAE) : 50€/persona

3ª Hora: 20€ /persona (DJ no incluido)

4ª Hora: 20€ / persona (Recena incluida, DJ no incluido)

5ª Hora: 15€/ persona (DJ no incluido)

La barra libre se facturará por el 100% de adultos confirmados al evento.

Consultar referencias de cada tipo de barra libre

Consultar horas adicional de precio del DJ

Precios con IVA INCLUIDO



CONTRATACIÓN

Los precios y menús mostrados son aplicables para las bodas celebradas durante el año 2024. Los precios pueden estar sujetos a modificaciones según proveedores.

Para la reserva de vuestra fecha será necesario:

- **1º Depósito:** 3.000 € en el momento de la confirmación.
- **Firma del contrato.**

CONDICIONES DE PAGO:

- **2º Depósito:** 50% del importe total estimado, treinta días antes de la fecha de celebración del banquete.
- **3º Depósito:** Restante, 48 horas antes del evento.

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

HORARIOS

- Horario límite: 00:00h*

**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