



Celebra la magia de la Navidad

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Distinguidos clientes:

A continuación 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, nuestro chef Ángel Aceituno estará encantado de asistirles.

Todos el equipo de Eurostars Palacio Buenavista 5* quedamos a su entera disposición para que disfruten de estas fechas tan especiales.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados o tener alguna consulta, no duden en ponerse en contacto con nosotros.

Departamento de reservas

E-mail: reservas@eurostarspalaciobnueavista.com

Teléfono: 925 289 800



Cena de Nochebuena

MENÚ ADULTO

PRIMER ENTRANTE

Sopa Minestrone con lascas de trufa

SEGUNDO ENTRANTE

Milhojas de foie gras y anguila ahumada

PESCADO

Merluza de pincho al pilpil de pencas de acelgas

CARNE

Lomo de ciervo a la parrilla, castañas, bizcocho especiado y setas

POSTRE

Tarta Pavlova de yogurt y frutos rojos

Dulces navideños

Café y selección de infusiones

BODEGA

Agua Mineral Premium Numen

Vino blanco El Jardín de Lucía 2023 D.O. Rias Baixas

Vino tinto Predicador 2022 D.O. Rioja

Cava Freixenet Reserva Real

155 EUR

Precio por persona
IVA incluido

El comienzo de la cena tendrá lugar a las 21:00 hrs.

Cena de Nochebuena

MENÚ INFANTIL

Menores de 16 años

ENTRANTE

Croqueta del Palacio
Sopa con puntalette, yemas y jamón ibérico

PRINCIPAL

Solomillitos de ternera a la parrilla con patatas fritas

POSTRE

Natillas de chocolate con leche y conguitos

BEBIDAS

Agua Mineral Premium Numen
Refrescos y zumos

55 EUR

Precio por persona
IVA incluido

El comienzo de la cena tendrá lugar a las 21:00 hrs.

MENÚ ADULTO

MENÚ

Cocido del Palacio en tres vuelcos:

Sopa con sus fideos
Garbanzos de Fuentesauco y verduras de invierno
Selección de carnes

Buffet de postres de nuestro obrador

BEBIDAS

Agua Mineral Premium Numen
Café y selección de infusiones

60 EUR

Precio por persona
IVA incluido

MENÚ INFANTIL

Menores de 12 años

MENÚ

Croquetas de carne de cocido
Sopa con sus fideos
Garbanzos de Fuentesauco y verduras de invierno

Buffet de postres de nuestro obrador

BEBIDAS

Agua Mineral Premium Numen
Refrescos y zumos

30 EUR

Precio por persona
IVA incluido

Almuerzo
de
Navidad

La recepción de invitados tendrá lugar a las 20:30h. en el lobby del hotel.
La cena comenzará a las 21:00h.

ENTRANTES

Tatín de ensaladilla, carpaccio de gamba roja y caviar
Sopa wonton de perdiz y trufa

PRINCIPALES

Lubina atlántica a la brasa y suquet de navajas
Solomillo de vaca rustido a la mantequilla Café de París

PREPOSTRE

Panna cotta de mandarina, yogurt y albahaca

POSTRE

Tarta Alaska

Selección de dulces navideños
Uvas de la suerte
Café y selección de infusiones

BODEGA

Agua Mineral Premium Numen
Vino blanco El Jardín de Lucía 2023 D.O. Rias Baixas
Vino tinto Predicador 2022 D.O. Rioja
Cava Freixenet Reserva Real

Gala amenizada con música en vivo.
Cotillón con DJ, barra libre y recena hasta las 04:00 am.

290 EUR

Precio por persona
IVA incluido

Cena de
Gala
Fin de Año

Cena de Gala Fin de Año

Menores de 16 años

APERITIVOS

Croqueta de jamón ibérico
Flamenquín de queso havarti
Mini burger de pollo de coral

ENTRANTE

Sopa de puntalette, yemas y jamón ibérico

PRINCIPAL

Solomillitos de ternera con patatas fritas

POSTRE

Natillas de chocolate con leche y conguitos

Selección de dulces navideños
Uvas de la suerte

BEBIDAS

Agua Mineral Premium Numen
Refrescos y zumos

90 EUR

Precio por persona
IVA incluido

Información

RESERVAS

Es necesaria reserva previa para cada evento.
Para su confirmación, se requiere el 100% de prepago en el momento de su reserva.
Se aceptarán reservas hasta el 20 de diciembre.
Rogamos nos indique con antelación si tuvieran alguna restricción alimentaria.

CÓDIGO DE VESTIMENTA

Les informamos que nuestro código de vestimenta es formal de gala para todos nuestros eventos.

POLITICA DE CANCELACIÓN

Las cancelaciones o reducciones de comensales serán penalizadas con el 100% del depósito abonado.
. El número mínimo de comensales para la celebración de cada evento es de 70 personas. En caso de que el 20 de Diciembre no se haya alcanzado el mínimo establecido, se cancelará el evento y se procederá a la devolución del importe íntegro del prepago a las personas afectadas.
No se considerará motivo de cancelación la afección por COVID.



EUROSTARS PALACIO BUENAVISTA 5*

reservas@eurostarspalaciobuenavista.com

925 289 800

Calle Concilios de Toledo 1, 45005, Toledo

www.eurostarspalaciobuenavista.com

EUROSTARS
HOTEL COMPANY