



· COMUNIONES 2019 ·



EUROSTARS
PALACIO BUENAVISTA
★★★★★



Bienvenidos a
EUROSTARS
PALACIO BUENAVISTA 5*



BIENVENIDO,

En un armonioso ensamblaje de historia y vanguardia, de lujo y tranquilidad, el **Eurostars Palacio Buenavista** es el objeto del deseo de los visitantes de Toledo. Ocupa el espacio donde en su día se erigió el Palacio de Buenavista, diseñado según parece por el mismísimo Greco y donde solían reunirse en tertulias afamados hombres de las letras y las artes como Miguel de Cervantes, Tirso de Molina, Baltasar Gracián y el propio Greco.

Ese palacio es hoy un auténtico oasis de lujo y descanso, con panorámicas privilegiadas sobre el casco histórico de Toledo y del río Tajo.

Agradecemos el interés mostrado y quedamos a su disposición para cualquier información adicional que requiera, así como para estudiar personalmente todos los detalles del evento.

Atentamente,

El equipo de Eurostars Palacio Buenavista 5*



NUESTRO HOTEL,

El **Eurostars Palacio Buenavista** ofrece un amplio abanico de salones de distintos tamaños con capacidad para entre 10 y 500 personas. Su ubicación, su amplia oferta de servicios e instalaciones y su versatilidad, convierten al Eurostars Palacio Buenavista en el lugar idóneo para la organización de la Comunidad. Destacan los siguientes:

- **Berlín:** con capacidad hasta 40 comensales.
- **París:** con capacidad hasta 45 comensales.
- **Madrid:** con capacidad hasta 90 comensales.
- **Terraza Acristalada:** con capacidad hasta 80 comensales.
- **Salones Buenavista:** con capacidad hasta 100 comensales
- Dos acogedores salones privados con capacidad hasta 20 personas.
- Además, el hotel dispone de un amplio espacio ajardinado y de una Terraza de verano donde celebrar un cocktail único y especial.



Nuestra
PROPUESTA
GASTRONÓMICA



COCKTAIL DE BIENVENIDA,

APERITIVOS

- Gazpacho tradición
- Empanadilla de pisto manchego y bonito
- Croquetas de jamón ibérico
- Piruleta de salmón con queso crema y remolacha
- Mini burger de ternera y guacamole
- Tartar de salchichón sobre tosta especiada
- Pan de queso con morcilla de cebolla y ali-oli de ajo negro

BODEGA

- Agua Mineral Premium “Numen”
- Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha
- Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla
- Cerveza y refrescos

Aperitivo incluido en el precio del menú escogido.

Duración aproximada del servicio 30 minutos.

*Las imágenes mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.



*Las imágenes mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.

MENÚS,

MENU Nº 1

Precio por persona: 55€ (IVA incluido)

- Cocktail de bienvenida
- Ensalada de bacalao confitado con ajo blanco y vinagreta de verduras y hortalizas
- Ternera confitada con mantequilla de patata y brotes tiernos aliñados
- Compacto de chocolate con helado de yogurt y jalea de frambuesas
- Mignardises
- Selección de café e infusiones

BODEGA

- Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha
- Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla
- Agua mineral Premium “Numen”
- Cerveza y refrescos



Las imágenes mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.

MENÚS,

MENU N° 2

Precio por persona: 55€ (IVA incluido)

- Cocktail de bienvenida
- Salmorejo de la casa con pan de tomate y huevo poché
- Ternera confitada con mantequilla de patata y brotes tiernos aliñados
- Compacto de chocolate con helado de yogurt y jalea de frambuesas
- Mignardises
- Selección de café e infusiones

BODEGA

- Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha
- Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla
- Agua mineral Premium “Numen”
- Cerveza y refrescos



Las imágenes mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.

MENÚS,

MENU Nº 3

Precio por persona: 60€ (IVA incluido)

- Cocktail de bienvenida
- Pimientos del piquillo con merluza y vinagreta de mejillón
- Jarrete de ternera asado en su jugo con parmentier de patatas, chalotas y trigueros
- Tarta de queso manchego y frutos rojos naturales
- Mignardises
- Selección de café e infusiones

BODEGA

- Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha
- Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla
- Agua mineral Premium “Numen”
- Cerveza y refrescos



*Las imágenes mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.

MENÚS,

MENU N° 4

Precio por persona: 65€ (IVA incluido)

- Cocktail de bienvenida
- Salmón marinado con langostinos y pasas de tomate
- Solomillo de ternera con salsa de trufa, patatas risoladas y verduras
- Tarta Ópera con sorbete de piña
- Mignardises
- Selección de café e infusiones

BODEGA

- Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha
- Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla
- Agua mineral Premium “Numen”
- Cerveza y refrescos



*Las imágenes mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.

MENÚS,

MENU N° 5

Precio por persona: 70€ (IVA incluido)

- Cocktail de bienvenida
- Merluza asada en salsa de azafrán, berberechos y verduritas
- Lomo de ternera lechal asado en su punto con milhojas de patata y bacon
- Tarta especial al whisky
- Mignardises
- Selección de café e infusiones

BODEGA

- Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha
- Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla
- Agua mineral Premium "Numen"
- Cerveza y refrescos



*Las imágenes mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.

MENÚS,

MENU N° 6

Precio por persona: 78€ (IVA incluido)

- Cocktail de bienvenida
- Salmorejo de la casa con pan de tomate y huevo poché
- Taco de merluza con salsa de mejillón y espárragos blancos
- Solomillo de ternera a la parrilla con milhojas de patata y trigueros
- Tarta de chocolate con praliné de avellana y frambuesas
- Mignardises
- Selección de café e infusiones

BODEGA

- Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha
- Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla
- Agua mineral Premium "Numen"
- Cerveza y refrescos



MENÚ INFANTIL,

MENU N° 1

Precio por niño/a: 35€ (IVA incluido)

PRIMER PLATO

A elegir entre:

- Jamón, queso, lomo, chorizo, croquetas y empanadillas
- Macarrones con carne picada de solomillo y tomate

SEGUNDO PLATO

A elegir entre:

- Escalope de ternera a la milanesa con patatas fritas
- Hamburguesa de ternera con bacón, queso y patatas fritas

POSTRE

A elegir entre:

- Tarta de comunión
- Surtido de helados

BEBIDAS

- Agua mineral, refrescos y zumos.



MENÚ INFANTIL,

MENU N° 2

Precio por niño/a: 30€ (IVA incluido)

PLATO PRINCIPAL

A elegir entre:

- Fingers de pollo con patatas fritas
- Escalope de ternera a la milanesa con patatas fritas
- Hamburguesa de ternera con queso, bacon y patatas fritas

POSTRE

A elegir entre:

- Tarta de comunión
- Surtido de helados

BEBIDAS

- Agua mineral, refrescos y zumos.



PARA UNA FIESTA INOLVIDABLE,

COPA DE CAVA

Suplemento copa de cava: 3 EUR / persona

TARTA DE COMUNIÓN

Suplemento tarta de comunión (menú adulto): 5,50 EUR / persona

MERIENDA / RECENA

Precio 9,00€/por persona

Mínimo 50 personas

- Mini baguette de jamón serrano
- Mini baguette de salchichón ibérico
- Mini baguette de lomo ibérico
- Sandwich de salmón
- Brocheta de frutas con fuente de chocolate
- Churros con chocolate (+ 3€/por persona)

MEDIOS AUDIOVISUALES

Pantalla 2.29 x 3.05: 80 EUR / Ud.

Proyector 5000L: 262 EUR / Ud.

Megafonía: desde 135 EUR / Ud.

Micrófono: desde 44 EUR / Ud.

**Todos los precios incluyen IVA*



¡SÓLO PARA MAYORES!

BARRA LIBRE STANDARD

- 2 horas: 17,00 €/ por persona
- Hora extra: 14,00€/ por persona

BARRA LIBRE PREMIUM

- 2 horas: 26,00 €/ por persona
- Hora extra: 18,00€/ por persona

*Indispensable contratar la barra libre para todos los adultos confirmados para el banquete. Para las horas extras se contabilizarán todos los invitados en sala con un mínimo de pago de 50 personas.

COPAS

Consultar condiciones

- Referencia Standard: 8,00 €/ por copa
- Referencia Premium: 12,00 €/ por copa

DISCOTECA MÓVIL

- 3 Horas: 630,00€
- Hora extra: 175,00€

*Todos los precios incluyen IVA



BENEFICIOS

Aquellas comuniones confirmadas en Eurostars Palacio Buenavista Hotel se beneficiaran de los siguientes servicios:

- Atención personalizada desde nuestro departamento de eventos
- Servicio de parking gratuito para todos los invitados (Bajo disponibilidad)
- Candy Bar para los niños invitados a la celebración
- Servicio de Kids Club con animación infantil tras el banquete
- Descuento especial en habitaciones para los invitados que quieran alojarse en el hotel el fin de semana de la celebración
- Minutas personalizadas
- Decoración floral de las mesas (Diseño y composición establecido por el propio hotel)

CONDICIONES GENERALES

Nº DE INVITADOS

El número final de invitados deberá enviarse al hotel por e-mail 10 días antes del evento. Se facturará como mínimo el número de comensales confirmados 10 días antes de la comunión.

ALIMENTOS Y BEBIDAS EXTERNOS

El cliente no podrá traer del exterior ni bebidas, ni ningún producto alimenticio sin la autorización expresa del Hotel.

GÉNERO

Si por razones de fuerza mayor ajenas al hotel, llegado el momento de la prestación del servicio, no fuese posible la adquisición de alguno de los géneros contratados para la confección del menú seleccionado, el hotel se compromete a sustituirlo por otro de similar calidad o superior.

Por consideraciones de restauración, los vinos propuestos pueden ser sustituidos por otros de igual o superior calidad.

RESPONSABILIDAD

El hotel no se hace responsable de la pérdida o deterioro de los objetos, valores o material que se deje depositado en los espacios donde tiene lugar el evento.

El cliente asume toda la responsabilidad por cualquier desperfecto, rotura y otros daños que por razones ajenas al hotel pudieran producirse en el propio salón o instalaciones.

DURACIÓN EVENTO

La duración pactada para el acto o servicio contratado será la que se haya estipulado, comprometiéndose el cliente expresamente a asumir todos aquellos gastos que la eventual prolongación del mismo pueda generar, especialmente los referentes a personal, cuyo cálculo será efectuado por el equipo de eventos del hotel. Las horas de servicio contratadas serán las comprometidas entre la fijada para la llegada de los invitados y la establecida para la terminación del acto.

CONDICIONES DE CANCELACIÓN

POLÍTICA DE DEPÓSITOS Y CANCELACIÓN

Aunque el Hotel contactará periódicamente con el Cliente antes del día del evento, es responsabilidad del Cliente informar al Hotel por escrito de cualquier cambio, reducción y/o cancelación de cualquier servicio contratado.

En el momento de confirmarse el evento el Cliente deberá realizar el primer depósito que será del 10% (no reembolsable), sobre el total de la factura pro forma. El resto de depósitos serán los establecidos en dicha factura.

El Cliente podrá cancelar el evento hasta 60 días antes del inicio del mismo con el único coste del primer depósito.

Entre 59 - 30 días

Si el evento es cancelado durante este periodo, el 30% del total del espacio reservado por día (alimentos y bebidas, proveedores externos) será facturado como gastos de cancelación. En este periodo, el 70% de los servicios contratados por día (alimentos y bebidas, proveedores externos) pueden ser cancelados sin cargo alguno.

Entre 29 - 7 días

Si el evento es cancelado durante este periodo, el 40% del total del espacio reservado por día (alimentos y bebidas, proveedores externos) será facturado como gastos de cancelación. En este periodo, el 60% de los servicios contratados por día (alimentos y bebidas, alquiler de espacios, proveedores externos) pueden ser cancelados sin cargo alguno.

Menos de 7 días

Si el evento es cancelado y/o reducido durante este periodo, el 100% de los servicios contratados por día (alimentos y bebidas, proveedores externos) serán facturados como gastos de cancelación.



EUROSTARS
PALACIO BUENAVISTA
★★★★★

Clara Molina - eventos1@eurostarspalaciobuenavista.com

Ioana Pazos - eventos3@eurostarspalaciobuenavista.com

Teléfono: 925 289 800

www.eurostarspalaciobuenavista.com