



PROPUESTA
GASTRONÓMICA
EVENTOS
2019

HOTEL EUROSTARS
PALACIO BUENAVISTA

* * * * *



EUROSTARS
HOTELS



PROPUESTA GASTRONÓMICA

En Hotel **Eurostars Palacio Buenavista 5***, sabemos que todos sus eventos necesitan de los mejores complementos..Por ello, nos complace ofrecerles una selección de nuestra oferta gastronómica en una propuesta diseñada en exclusiva para los eventos organizados en el Eurostars Palacio Buenavista.

Desde las cocinas de Eurostars Palacio Buenavista, nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef Ángel Aceituno. Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones. Todo nuestro equipo pondrá todo su empeño en que su evento sea inolvidable. No dude en consultar con nuestro personal para poder adaptarnos a sus necesidades o modificar los menús para alergias o intolerancias.

Igualmente, ofrecemos servicio de alojamiento a sus invitados y todos los servicios adicionales que puedan necesitar. Esperamos que nuestras sugerencias sean de su agrado. Disfruten de nuestras diferentes propuestas y nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,

El equipo de Eurostars Palacio Buenavista

ÍNDICE

COFFEE BREAKS	PÁGINA 4
MENÚ DE EMPRESA	PÁGINA 6
MENÚ BUFFET	PÁGINA 9
MENÚ COCKTAIL	PÁGINA 14
MENÚ VINO ESPAÑOL	PÁGINA 16
MENÚ SOCIAL Y DE GALA	PÁGINA 17



COFFEE BREAKS

BÁSICO DULCE

Selección de mini bollería
Pastas del Palacio

BEBIDAS

Agua mineral Premium
“Numen”
Zumo de naranja
Café e infusiones
Refrescos

Precio 9 EUR por persona

EJECUTIVO

Selección de mini bollería
Brochetas de fruta
Pastas del Palacio
Yogur natural

BEBIDAS

Agua mineral Premium
“Numen”
Zumo de naranja
Café e infusiones
Refrescos

Precio 14 EUR por persona

BÁSICO SALADO

Caprichos del obrador con jamón y queso
Mini croissants rellenos de ensalada
Canapés de nuestro obrador

BEBIDAS

Agua mineral Premium “Numen”
Zumo de naranja
Café e infusiones
Refrescos

Precio 12 EUR por persona

CONTINENTAL

Selección de mini bollería
Brochetas de fruta
Yogur natural
Caprichos de pan con ibéricos
Selección de quesos manchegos

BEBIDAS

Agua mineral Premium
“Numen”
Zumo de naranja
Café e infusiones
Refrescos

Precio 16 EUR por persona

COFFEE BREAKS

BUENAVISTA

Selección de mini bollería
Brochetas de frutas
Medias noches ibéricas
Chupitos de yogures de frutas
Pulgas de jamón y tomate
Tortilla española
Trufas de chocolate

BEBIDAS

Agua mineral Premium
“Numen”
Zumo de naranja
Café e infusiones
Refrescos

Precio 19 EUR por persona

COFFEE BEBIDAS

Agua mineral Premium “Numen”
Zumo de naranja
Café e infusiones
Refrescos

Precio 6 EUR por persona

Theatre

SERVICIO COFFEE PERMANENTE

- Selección Permanente Básico Dulce (incluida bebida) con dos reposiciones.

Precio 16 EUR por persona

- Selección Permanente Básico Salado (incluida bebida) con dos reposiciones. Precio 20 EUR por persona

- Para el día completo, Básico Dulce por la mañana y Básico Salado por la tarde (incluida bebida en ambos) con cuatro reposiciones

Precio 28 EUR por persona

(*) La duración del servicio de coffee break será de 30 minutos.

(**) El número de comensales deberá ser equivalente al número de asistentes a la reunión.

MENÚ EMPRESA

PICASSO

APERITIVOS

Chips y olivas
Croquetas ibéricas
Hojaldre de hierbas salvajes con
crema de queso

ENTRANTE

Rigatoni a la carbonara con
bacon y parmesano

PLATO PRINCIPAL

Meloso de ibérico con
parmentier de patata y
verduritas

POSTRE

Tiramisú con helado de toffee

BEBIDAS

Agua mineral Premium “*Numen*”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La
Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del
Valle *V.T. de Castilla*, (Syrah)
Café y selección de infusiones

Precio 35 EUR por persona

() Por consideraciones de restauración, los vinos pueden ser sustituidos por otros de igual o superior calidad.
Precio 35 EUR por persona*

SOROLLA

APERITIVOS

Chips y olivas
Croquetas ibéricas
Hojaldre de hierbas salvajes
con crema de queso

ENTRANTE

Ensalada del palacio con
verduras y hortalizas y
vinagreta de nueces

PLATO PRINCIPAL

Escalopines de ternera al
oportó con patata panadera y
piquillos

POSTRE

Brownie de chocolate
caliente con helado de
vainilla

BEBIDAS

Agua mineral Premium
“*Numen*”
Vino blanco Viña Orce *D.O.
La Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del
Valle *V.T. de Castilla*, (Syrah)
Café y selección de
infusiones

MENÚ EMPRESA

ZURBARÁN

APERITIVOS

Chips y olivas
Croquetas ibéricas
Hojaldre de hierbas salvajes con
crema de queso

ENTRANTE

Ensalada de queso de cabra con
espinacas, frutos secos y jamón

PLATO PRINCIPAL

Solomillo ibérico con milhojas de
patatas y tomates perla

POSTRE

Semifrío de queso y arándanos
con helado de nata

BEBIDAS

Agua mineral Premium “*Numen*”
Vino blanco Viña Orce D.O. *La
Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del
Valle V.T. de Castilla, (Syrah)
Café y selección de infusiones

Precio 40 EUR por persona

VELÁZQUEZ

APERITIVOS

Chips y olivas
Croquetas ibéricas
Hojaldre de hierbas salvajes
con crema de queso

ENTRANTE

Pisto manchego con huevo
poché y crema de patata

PLATO PRINCIPAL

Dorada al horno sobre patata
y ajada de perejil

POSTRE

Coulant de chocolate y
caramelo con helado de nata

BEBIDAS

Agua mineral Premium
“*Numen*”
Vino blanco Viña Orce D.O.
La Mancha, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del
Valle V.T. de Castilla, (Syrah)
Café y selección de
infusiones

Precio 40 EUR por persona

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

MENÚ EMPRESA

GOYA

APERITIVOS

Stick de pollo con salsa
agripicante
Croquetas ibéricas
Salmón marinado
Mini rollo de primavera con
romesco

ENTRANTE

Alcachofas confitadas con salsa
bearnesa y jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL

Carrillera de ternera con puré de
patatas y remolacha

POSTRE

Brownie de chocolate con nueces
y helado de frambuesa

BEBIDAS

Agua mineral Premium “*Numen*”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La
Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del
Valle V.T. de Castilla, (Syrah)
Café y selección de infusiones
Mignardises

Precio 45 EUR por persona

DALÍ

APERITIVOS

Stick de pollo con salsa
agripicante
Croquetas ibéricas
Salmón marinado
Mini rollo de primavera con
romesco

ENTRANTE

Tomate asados, mozzarella y
ventresca

PLATO PRINCIPAL

Confit de pato con patatas
panaderas y verduritas al wok

POSTRE

Tarta de limón con helado de
chocolate

BEBIDAS

Agua mineral Premium “*Numen*”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La
Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle
V.T. de Castilla, (Syrah)
Café y selección de infusiones
Mignardises

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

MENÚ BUFFET

FINGER BUFFET: ZENÓN

Molletes manchegos
Tabla de quesos manchegos
Mini burger
Vasito de ensalada César
Mini pizzas de nuestro obrador
Canapé de nuestro obrador
Carcamusas toledanas

ESTACIÓN (*A elegir entre*)

Migas manchegas con huevo frito
Arroz (*verduras, pollo o mixto*)

Brochetas de frutas naturales
Chupitos de yogures
Mini Repostería

BEBIDAS

Agua mineral Premium “*Numen*”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle *V.T. de Castilla*, (Syrah)
Cerveza y Refrescos
Café y selección de infusiones

Precio 36 EUR por persona

**Servicio mínimo 15 personas*

NOTA IMPORTANTE: La opción de Finger Buffet se servirá única y exclusivamente de pie.

SÉNECA

FRÍOS

Vasitos de salmorejo
Bonito en migas con pimientos
Patatas ali oli
Col china, soja y bacon
Ensalada César con gambas
Surtido de lechugas y hortalizas de la huerta

SOPAS Y CALDAS CASEROS

Lentejas estofadas
Sopa de pescado

PRINCIPALES

Jamón asado a la naranja
Pescadilla en velouté de tomate
Pasta al ajillo con gambas y cebollino

GUARNICIONES

Patatas asadas
Menestra de verduras

POSTRES

Repostería de nuestro obrador
Yogures
Fruta de temporada

BEBIDAS

Agua mineral Premium “*Numen*”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle *V.T. de Castilla*, (Syrah)
Cerveza y Refrescos
Café y selección de infusiones

Precio 48 EUR por persona

**Servicio mínimo 30 personas.*

MENÚ BUFFET

HERÁCLITO

FRÍOS

Ensalada de patata y hortaliza verde
Vasitos de salmorejo
Garbanzos en vinagreta de cominos
Ensalada de lombarda con bacon y pasas
Taboulé de verduritas y cous-cous
Surtido de lechugas y hortalizas de la huerta

SOPAS Y CALDAS CASEROS

Crema de calabacín y queso
Sopa de picadillo

PRINCIPALES

Lubina a la bilbaína
Albóndigas de ternera a la toledana
Lasagna de salmón

GUARNICIONES

Patatas panaderas
Verduritas salteadas en wok

POSTRES

Repostería de nuestro obrador
Selección de yogures
Fruta fresca de temporada

BEBIDAS

Agua mineral Premium “*Numen*”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del *Valle V.T. de Castilla*, (Syrah)
Cerveza y Refrescos
Café y selección de infusiones

Precio 48 EUR por persona

**Servicio mínimo 30 personas.*

DESCARTES

FRÍOS

Ensalada Capresse
Ensalada de arroz basmati
Vasitos de salmorejo
Clásica ensaladilla rusa
Tomate, pepino, queso “feta” y atún
Ensalada César
Surtido de lechugas y hortalizas de la huerta manchega

SOPAS Y CALDAS CASEROS

Lentejas estofadas
Sopa de pescado

PRINCIPALES

Pollo de corral asado con ajos
Salmón con salsa de mejillón
Rigatoni con bolognesa de solomillo
Escalopines al Jerez

GUARNICIONES

Patatas panadera
Verduritas salteados en wok
Coliflor, aceite de oliva, ajo y perejil

POSTRES

Repostería de nuestro obrador
Surtido de yogures
Frutas naturales de temporada

BEBIDAS

Agua mineral Premium “*Numen*”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle *V.T. de Castilla*, (Syrah)
Cerveza y Refrescos
Café y selección de infusiones

Precio 50 EUR por persona.

**Servicio mínimo 30 personas.*

MENÚ BUFFET

ARISTÓTELES

FRÍOS

Ensalada de “papas” con fiambre de jabalí
Vasitos de salmorejo
Ensalada de legumbres aderezadas
Ensalada de lombarda con bacon y pasas
Pastel de pescado
Ensalada de berenjena

SOPAS Y CALDAS CASEROS

Judías estofadas
Caldereta castellana

PRINCIPALES

Costilla ibérica lacada con miel y soja
Gulasch de ternera
Rigatoni a la carbonara
Merluza en caldo de fino

GUARNICIONES

Patatas panadera
Verduritas salteadas en wok
Coliflor, aceite de oliva, ajos y perejil

POSTRES

Repostería de nuestro obrador
Yogures
Fruta de temporada

BEBIDAS

Agua mineral Premium “*Numen*”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle *V.T. de Castilla*, (Syrah)
Cerveza y Refrescos
Café y selección de infusiones

Precio 50 EUR por persona

**Servicio mínimo 30 personas.*

PLATÓN

FRÍOS

Rigatoni al ajillo con gambas
Pastel de verduras de temporada
Col china, soja y bacon
Tomate relleno de atún
Ensalada de patata y hortalizas verdes
Vasitos de salmorejo
Garbanzos en vinagreta de cominos
Surtido de lechugas y hortalizas de la huerta manchega

SOPAS Y CALDAS CASEROS

Sopa castellana
Crema de calabaza

PRINCIPALES

Nuestra burguer de ternera en salsa de azafrán
Dorada al horno con patatas y calabacines
Lasaña de verduras con queso mozzarella
Lomo de Orza frito

GUARNICIONES

Patatas al ajillo y judías verdes a la sartén
Verduritas salteadas en wok
Brócoli a la crema

POSTRES

Repostería de nuestro obrador
Batidos naturales
Macedonia de frutas naturales de temporada

BEBIDAS

Agua mineral Premium “*Numen*”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle *V.T. de Castilla*, (Syrah)
Cerveza y Refrescos
Café y selección de infusiones

Precio 53 EUR por persona

MENÚ BUFFET

SOFISTA

FRÍOS

Piperrada manchega
Ensalada cóctel con marisco
Vasitos de salmorejo
Cogollos de lechugas tudelanas con vinagreta
Ensalada de pasta fresca
Ensalada de patatas campera y vinagreta de queso feta
Ensaladilla de berenjena
Surtido de lechugas y hortalizas de la huerta manchega

SOPAS Y CALDAS CASEROS

Sopa minestrone
Crema ligera de patatas

PRINCIPALES

Bacalao con caldo de sus espinas
Lasaña con bolognesa
Lomo de ternera asado

GUARNICIONES

Patatas asadas
Calabacines gratinados
Verduritas salteadas en wok

POSTRES

Repostería de nuestro obrador
Batidos naturales
Macedonia de frutas de temporada

BEBIDAS

Agua mineral Premium “*Numen*”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle *V.T. de Castilla*, (Syrah)
Cerveza y Refrescos
Café y selección de infusiones

Precio 53 EUR por persona

**Servicio mínimo 30 personas.*

DEXIPO

FRÍOS

Tabule de verduritas y cous-cous
Asadillo de pimientos con atún y cebolletas
Ensalada de berenjenas
Ensalada de lombarda con bacon y pasas
Cogollitos de lechugas con vinagretas de hortalizas
Crêpes de queso en crema y espinacas
Gazpacho andaluz
Surtido de lechugas y hortalizas de la huerta manchega

SOPAS Y CALDAS CASEROS

Crema ligera de patatas y puerros
Caldereta de pescados

PRINCIPALES

Roast Beef de ternera en su jugo
Lubina al horno en caldo de sus espinas y perejil
Musaka de ternera y berenjenas
Solomillo de cerdo a la pimienta

GUARNICIONES

Patatas asadas
Calabacines gratinados
Verduritas salteados en wok

POSTRES

Repostería de nuestro obrador
Batidos naturales
Macedonia de frutas de temporada

BEBIDAS

Agua mineral Premium “*Numen*”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle *V.T. de Castilla* (Syrah)
Cerveza y Refrescos
Café y selección de infusiones

Precio 58 EUR por persona

**Servicio mínimo 30 personas.*

MENÚ BUFFET

CRITIAS

FRÍOS

Ensalada de pasta fresca con queso y frutos secos
Ensalada de patatas y hortalizas con langostinos
Endivias, queso azul y vinagreta de verduras
Ensalada de lentejas con bacalao
Tomates y mozzarella al pesto
Vasitos de salmorejo
Surtido de lechugas y hortalizas de la huerta manchega

SOPAS Y CALDAS CASEROS

Vichyssoise
Puchero suave de judías con manzana

PRINCIPALES

Lomitos de ternera a la parrilla
Merluza en salsa verde
Lasagna de verduras con gambas
Carrillera ibérica al vino tino

GUARNICIONES

Patatas panadera
Coliflor, aceite de oliva, ajos y perejil
Verduritas salteadas en wok

POSTRES

Repostería de nuestro obrador
Batidos naturales
Macedonia de frutas de temporada

BEBIDAS

Agua mineral Premium “Numen”
Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla, (Syrah)
Cerveza y Refrescos
Café e infusiones

Precio 58 EUR por persona

**Servicio mínimo 30 personas.*

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

MENÚ COCKTAIL

CHOPIN

APERITIVOS FRÍOS

Mollete ibérico
Dado de salmón marinado y queso feta
Tomate cherry y mozzarella al pesto
Salmorejo con huevo y tapenade
Cucharita de sardina ahumada con pan tumaca y romescu

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas del jamón ibérico
Vasito de tortilla con chistorra
Migas manchegas con huevo frito
Mini burger de ternera con guacamole
Langostinos fritos crujientes
Brochetitas de pollo de corral en adobo manchego

ESTACIÓN

Arroz (*verduras, pollo o mixto*)

BEBIDAS

Agua mineral Premium “*Numen*”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle *V.T. de Castilla*, (Syrah)
Cerveza y Refrescos

POSTRE Y CAFÉ OPCIONAL (5 EUR/PERSONA)

Delicias de nuestro obrador
Chupitos de bebidas naturales
Macedonia de fruta natural
Café y selección de infusiones

Precio 45 EUR por persona

() Servicio mínimo 30 personas*

*(**) Duración máxima del servicio 60 minutos.*

*(***) En caso de solicitar el servicio en los Jardines tendrá un suplemento de 2 EUR por persona.*

VIVALDI

APERITIVOS FRÍOS

Grissini con presa ibérica
Cucharita de sardina ahumada con pan tumaca y romescu
Dado de salmón con queso ricota
Tomate cherry y mozzarella al pesto
Salmorejo con huevo y tapenade
Tabla de sushi o sashimi

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas del jamón ibérico
Stick de pollo en salsa agripicante
Vasito de tortilla española
Brocheta de pulpo y patata
Pan de queso con chorizo dulce
Langostinos crujientes fritos

ESTACIÓN (A elegir entre)

Migas manchegas con huevo frito
Arroz (*verduras, pollo o mixto*)

BEBIDAS

Agua mineral Premium “*Numen*”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle *V.T. de Castilla*, (Syrah)
Cerveza y Refrescos

POSTRE Y CAFÉ OPCIONAL (5 EUR/PERSONA)

Delicias de nuestro obrador
Chupitos de bebidas naturales
Macedonia de fruta natural
Café e infusiones

Precio 49 EUR por persona

() Servicio mínimo 30 personas*

*(**) Duración máxima del servicio 60 minutos.*

MENÚ COCKTAIL

GALA DE MOZART

APERITIVOS FRÍOS

Salmorejo con huevo y tapenade
Dado de bonito con escabeche toledano
Brocheta de cherry y mozzarella
Cucharita de sardina ahumada con pan tumaca y romesco
Tabla de sushi y sashimi
Yogurt de remolacha con queso azul

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico
Muslitos de codorniz en salsa de soja
Langostinos Orly
Mini burger de ternera y guacamole
Mini perrito de butifarra con cebolla y mostaza
Stick de pollo en salsa agripicante

ESTACIÓN

Fideuá con verduras
Paella valenciana

POSTRES

Mini repostería de nuestro obrador
Smoothies naturales

BEBIDAS

Agua mineral Premium “Numen”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La Mancha*,
(Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle *V.T. de Castilla*, (Syrah)
Cerveza y Refrescos

Precio 55 EUR por persona

() Servicio mínimo 30 personas*

*(**) Duración máxima del servicio 60 minutos.*

*(***)En caso de solicitar el servicio en los Jardines tendrá un suplemento de 2 EUR por persona.*

GALA DE BEETHOVEN

APERITIVOS FRÍOS

Salmorejo con huevo y tapenade
Dado de bonito con escabeche toledano
Molletes ibéricos con salsa tártara
Brocheta de cherry y mozzarella
Cucharita de sardina ahumada con pan tumaca y romesco
Tabla de sushi y sashimi
Yogurt de foie y mango

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico
Muslitos de codorniz en salsa de soja
Langostinos Orly
Mini burger de ternera y guacamole
Mini perrito de butifarra con cebolla y mostaza
Stick de pollo en salsa agripicante
Pan de queso con chorizo dulce

ESTACIÓN

Arroz a banda
Arroz negro de chipirón
Brochetas de solomillo ibérico

POSTRES

Mini repostería de nuestro obrador
Smoothies naturales
Rocas de chocolate

BEBIDAS

Agua mineral Premium “Numen”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La Mancha*,
(Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle *V.T. de Castilla*, (Syrah)
Cerveza y Refrescos

Precio 65 EUR por persona

() Servicio mínimo 30 personas*

*(**) Duración máxima del servicio 60 minutos*

VINO ESPAÑOL

Tabla de productos ibéricos de la zona
Pan de cristal y tomate preparado
Selección de quesos manchegos
Croquetas de jamón ibérico
Aceitunas aliñadas
Coca de asadillo manchego con sardina en vinagre

BEBIDAS

Agua mineral Premium “Numen”
Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla, (Syrah)
Refrescos
Cerveza
Finos y generosos

Precio 25 EUR por persona

() La duración máxima del servicio será de 45 minutos.*

*(**) Mínimo 30 personas.*

*(***) En caso de solicitar el servicio en los Jardines tendrá un suplemento de 2 EUR por persona.*

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

MENÚ SOCIAL Y DE GALA

MENÚ 1

APERITIVOS

Croquetas de jamón ibérico
Patata rosti con ensaladilla rusa
Buñuelo de morcilla con ali oli
Salmorejo con tapenade
Dado de bonito con guacamole
Tartar de salchichón sobre tosta especiada

ENTRANTE

Ensalada de salmón marinado y langostinos con vinagreta de verduras

PRINCIPAL

Presa Ibérica confitada al estragón y sus verduras

POSTRE

Compacto de chocolate con helado de yogur

Mignardises

Café y selección de infusiones

BEBIDAS

Agua mineral Premium “*Numen*”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle *V.T. de Castilla*, (Syrah)
Cerveza y Refrescos
Cava Freixenet Vintage Reserva

Precio 55 EUR por persona

En caso de solicitar el servicio de aperitivos en los Jardines tendrá un suplemento de 2 EUR por persona.

MENÚ 2

APERITIVOS

Croquetas de jamón ibérico
Patata rosti con ensaladilla rusa
Buñuelo de morcilla con ali oli
Salmorejo con tapenade
Dado de bonito con guacamole
Tartar de salchichón sobre tosta especiada

ENTRANTE

Taco de merluza con espárragos blancos en caldo de perejil y mejillón

PRINCIPAL

Jarrete de ternera asado con patata y calabaza

POSTRE

Charlota de fresas con yogur búlgaro

Mignardises

Café y selección de infusiones

BEBIDAS

Agua mineral Premium “*Numen*”
Vino blanco Viña Orce *D.O. La Mancha*, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle *V.T. de Castilla*, (Syrah)
Cerveza y Refrescos
Cava Freixenet Vintage Reserva

Precio 60 EUR por persona

MENÚ SOCIAL Y DE GALA

MENÚ 3

APERITIVOS

Croquetas de jamón ibérico
Patata rostí con ensaladilla rusa
Buñuelo de morcilla con ali oli
Salmorejo con tapenade
Dado de bonito con guacamole
Tartar de salchichón sobre tosta especiada

ENTRANTE

Bacalao confitado con asadillo manchego y pil pil

PRINCIPAL

Lomo de ternera lechal con milhojas de patatas y salsa de morillas

POSTRE

Tarta fina de manzana con helado de canela

Mignardises

Café e infusiones

BEBIDAS

Agua mineral Premium “Numen”
Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla, (Syrah)
Cerveza y Refrescos
Cava Freixenet Vintage Reserva

Precio 68 EUR por persona

En caso de solicitar el servicio de aperitivos en los Jardines tendrá un suplemento de 2 EUR por persona.

MENÚ 4

APERITIVOS

Croquetas de jamón ibérico
Patata rostí con ensaladilla rusa
Buñuelo de morcilla con ali oli
Salmorejo con tapenade
Dado de bonito con guacamole
Tartar de salchichón sobre tosta especiada

ENTRANTE

Salmorejo con huevo, jamón y parmesano

PRINCIPAL

Taco de merluza con patata rota y salsa verde

SEGUNDO

Solomillo de ternera con setas a la manchega

POSTRE

Semifrío de frutos rojos con nata

Mignardises

Café e infusiones

BEBIDAS

Agua mineral Premium “Numen”
Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha, (Macabeo)
Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla, (Syrah)
Cerveza y Refrescos
Cava Freixenet Vintage Reserva

Precio 75 EUR por persona

BARRA LIBRE

BARRA LIBRE STANDARD

- 2 horas: 17,00 €/ por persona (Todos los asistentes)
- Hora extra: 14,00€/ por persona (Consultar condiciones)

BARRA LIBRE PREMIUM

- 2 horas: 26,00 €/ por persona (Todos los asistentes)
- Hora extra: 18,00€/ por persona (Consultar condiciones)

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

CONTACTO

Clara Molina— eventos1@eurostarspalaciobuenavista.com

Ioana Pazos — eventos3@eurostarspalaciobuenavista.com

www.eurostarspalaciobuenavista.com