

EUROSTARS

· WEDDING ·



EUROSTARS
BOSTON
★★★★



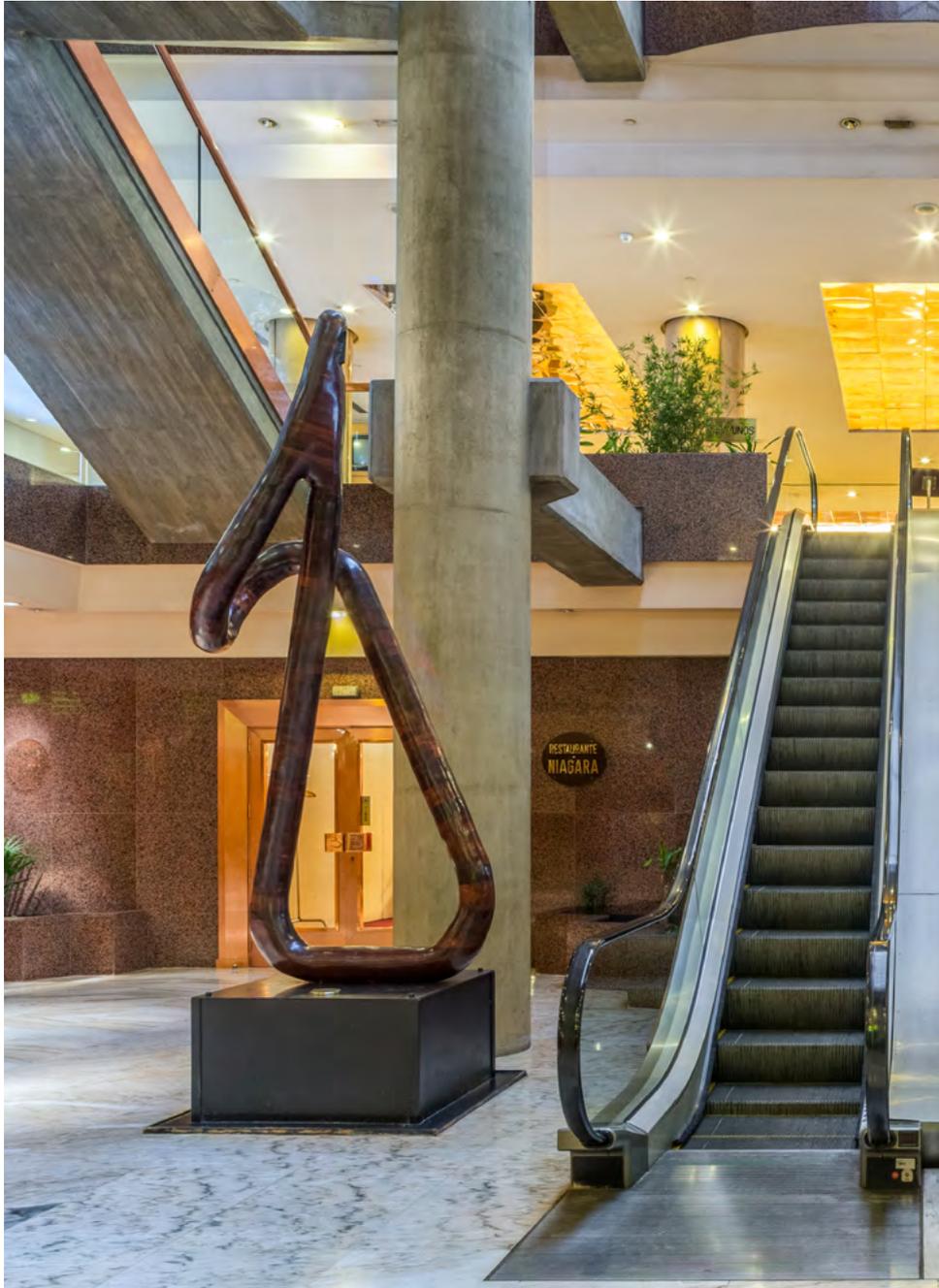
Bienvenidos al
EUROSTARS
BOSTON 4*

EUROSTARS
BOSTON



EUROSTARS
BOSTON

USO EXCLUSIVO
DE BOMBAS



BIENVENIDOS,

En **Eurostars Boston 4***, sabemos que el día de su enlace debe ser inolvidable. Por ello, nos complace ofrecerles todos los servicios necesarios para que, junto con sus invitados disfruten de una gran celebración.

Desde las cocinas del Eurostars Boston, nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro Chef. Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones.

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... nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,

El equipo del Eurostars Boston 4* Zaragoza.



NUESTRO HOTEL,

El **Hotel Eurostars Boston 4***, en el centro de Zaragoza, cuenta con un espectacular hall de 2.500 m² que da la bienvenida a novios e invitados, cuenta con salones elegantemente vestidos, una cocina de exquisitos ingredientes y un servicio impecable. Sin duda, el marco perfecto para celebrar el banquete y la fiesta del día de la boda.

Más de 20 años de experiencia y una absoluta dedicación nos convierten en especialistas en la organización y celebración de bodas, autenticado con un sello de calidad, símbolo de distinción.

Nuestra cocina clásica y natural hará de su banquete una celebración inolvidable y con nuestra experiencia y calidad de productos haremos de vuestro menú un banquete excepcional. Además, nos adaptaremos a las necesidades de los invitados en alergias o dietas.

La gastronomía es un arte sin límites... En este dossier queremos presentarles una preselección de los menús que disponemos en el hotel.

Durante todo el periodo de organización, tendrán a su entera disposición a nuestro equipo comercial especializado en Banquetes y a vuestra Wedding Planner.



OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Mínimo 60 invitados

Si celebran su boda en Eurostars Boston, tendremos el placer de obsequiarles con:

- Habitación Nupcial la noche de bodas con desayuno, late check out y atenciones románticas especiales en la habitación.
- Degustación del Menú para 6 personas.
- Parking para el día de la boda para los invitados.
(A consultar plazas con el Hotel)
- Descuento del 15% sobre la tarifa de Alojamiento y desayuno para todos los invitados la noche de la boda.
(Según disponibilidad)
- Cena de aniversario para dos en el restaurante Amaranto del Hotel. *(Según disponibilidad)*
- Opción de tematizar vuestra boda. *(A consultar)*
- Música de amenización durante el coctel interior.
(Pianista a consultar con el Hotel)
- Tarta para fotografía.
- Descuento de un 10% para alojarse una noche, dos personas en cualquier Hotel Eurostars con 1 año de validez. *(Según disponibilidad)*

A close-up photograph of a chef's hands garnishing a dish. The chef is wearing a white uniform. The dish is served on a white rectangular plate and consists of sliced tomatoes, red onions, and a white cheese or cream-based topping, all garnished with fresh basil leaves. The background is blurred, showing a kitchen setting with various ingredients and a glass of beer.

Nuestra
**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



OFERTA CULINARIA,

Ofrecemos la opción de confeccionar su propio menú o acogerse a las propuestas de nuestro chef. Estamos abiertos a cualquier sugerencia por su parte para adaptarnos a sus necesidades.

Disponemos también de una variedad de menús especiales (vegetarianos, celíacos, etc.).

Contamos con diferentes tipos de aperitivos, entrantes, pescados, carnes y postres, entre los que pueden elegir los que más les gusten.

Los menús incluyen:

- Menú seleccionado.
- Minutas personalizadas.
- Seating.
- Decoración floral.
- Mantelería a escoger.

(Bajo presupuesto, solicite su presupuesto)



COCTEL BIENVENIDA,

Incluido en todos los menús

APERITIVOS EN FRÍO

- Daditos de drymartini.
- Carpaccio de ternera adobado en lima con lascas de manchego.
- Cazuelita de salmón ahumado con queso fresco y detalle de mostaza de Dijon.
- Blinis de jamón con tartar de tomate al ajillo.

APERITIVO EN CALIENTE

- Bombita cremosa de cocido de la abuela.
- Bocadillo de calamares con toque de lima.
- Torpedo de sésamo y gambas con crema de “Romesco”.
- Minibao de pollo asado con crema deluxe.

ESTACIONES DE COCTEL

- Estación de arroz.



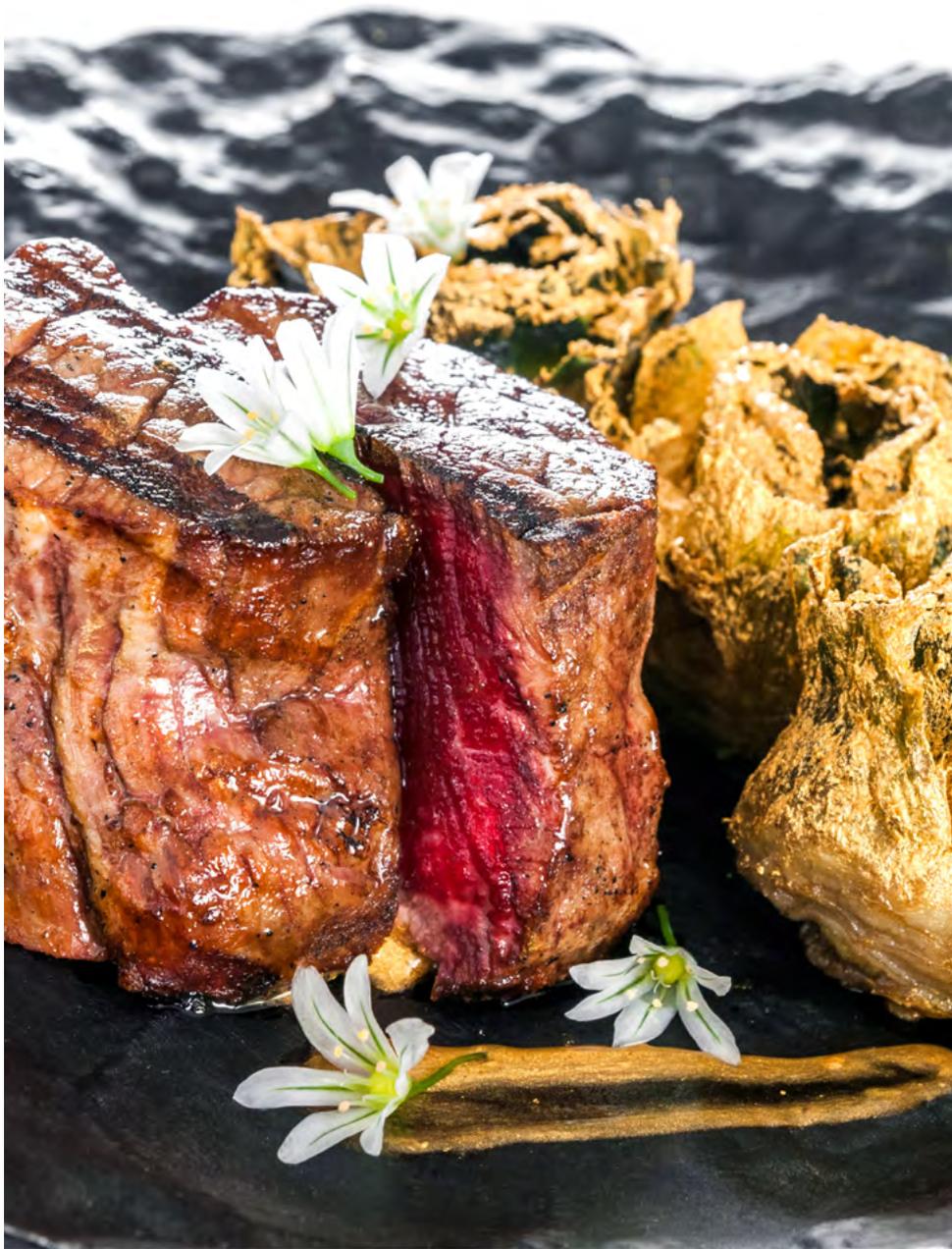
MENÚ INVIERNO,

Precio por persona: 108€ (IVA incluido)

- Paquetito de papel de arroz con gallina, truga escabechada en su propio jugo con crema de almendras y crujiente de espinaca.
- Merluza asada con de arroz guisado con toques de ibérico y pimientos asados.
- Tartaleta de cordero guisado “al estilo tradicional” con crema de trufa de temporada.
- Pastel Hechizo.

BODEGA

- Vino Blanco (Viñas Vero Macabeo).
- Vino Tinto (Viñas Vero Roble).
- Cava (Castell Blanch).
- Aguas y refrescos.



MENÚ OTOÑO,

Precio por persona: 127€ (IVA incluido)

- Paquetito de papel de arroz con gallina, trufa
- escabechada en su propio jugo con crema de almendras y crujiente de espinaca.
- Bacalao confitado en ajos de “ricla” con pesto de piquillos y patatas a la sartén.
- Cordero asado a baja temperatura con cous-cous de setas de temporada y menta, mantecado en su propio jugo.
- Sorbete de mandarina con vodka negro.
- Pastel Mosse Jijona acompañado de turrón.

BODEGA

- Vino Blanco (Viñas Del Vero Chardonnay).
- Vino Tinto (Viña Vero Crianza).
- Cava(Castell Blanch).
- Aguas y refrescos.



MENÚ PRIMAVERA,

Precio por persona: 136€ (IVA incluido)

- Salmorejo cordobés, daditos de focaccia de aceite del Bajo de Aragón y alioli de langostinos en texturas.
- Sandwich rodaballo asado al horno relleno de puerro y gamba con crema de moscato.
- Lingote de cochinillo asado (24 horas) acompañado de compota de manzana y daditos de boniato salteados al wok.
- Sorbete de limón y menta.
- Pastel mousse Gianduja.

BODEGA

- Vino Blanco (ETC).
- Vino Tinto (Monologo Crianza).
- Cava (Freixenet Brut).
- Aguas y refrescos.



MENÚ VERANO,

Precio por persona: 150€ (IVA incluido)

- Hongos y tierra.
- Dado de rape asado a fuego lento napado en suero de almejas y hongos confitados al romero.
- Rulo de pato asado en salsa hoisin con ciruelas salteadas al vino tinto y cebolletas tiernas.
- Sorbete de mojito de frutas del bosque.
- Pastel de mousse Geisha con crema helada de canela.

BODEGA

- Vino Blanco (Valdubón Verdejo Roble).
- Vino Tinto (Valdubón Crianza).
- Cava (Reyes de Aragón).
- Aguas y refrescos.



DISEÑA TU MENÚ,

ENTRANTES

- Suquet de picadillo de frutos mar con aire de cabracho. 14 €
- Trifasico de guacamole casero con tartar de tomate. confitado y atún escabechado en aceite de oliva del bajo aragón. 12 €
- Ravioli de pasta fina relleno de hongos de temporada napada en crema de ligera de queso del moncayo y chutney de piquillo. 15 €
- Ravioli de pasta fina de frutos del mar napado en salsa de marisco. 9 €
- Ensalada templada de bacalao espinaca baby, tomate casse especiado al ajillo y miel de romero. 12 €
- Canelón de pato, crema de calabaza viola y remolacha. 14 €
- Mousse de foie envuelta en velo de px con escarcha de moscatel y crujiente de sésamo tostado. 10 €

CARNES

- Carrillera de cerdo de Teruel confitada a baja temperatura sobre cremoso de patata trufada y galleta de manzana caramelizada. 19 €
- Lingote de cochinillo a dos fuegos con crema de castañas al anís y polvo de ibérico en tubérculo. 21 €



DISEÑA TU MENÚ,

- Lingote de cordero guisado con crema de patata y cebolletas caramelizadas al romero *15 €*
- Solomillo de ternera gallega con parmentier de patata alavesa a la pimienta y salteado de hongos. *28 €*

PESCADOS

- Roll de lubina relleno de frutos del mar napado en crema de crustáceos y almejas salteadas al wok. *17 €*
- Salmón marinado y asado en eneldo cítrico y noodles de curry con verduritas salteadas al wok. *23 €*
- Tartar de atún con cremoso de teriyaki soja salteada y cama de confitura de tomate asado al carbón. *10 €*

MARISCOS

- Bogavante pelado cocido en agua de mar acompañado de daditos de manzana asada y mantequilla tostada. *65 €*
- Homenaje al mar, trabado de frutos del mar cubierto sobre tosta de maíz y daditos de bogavante con alioli de pimentón. *45 €*
- Brotes frescos con ceviche de langostinos macerados en vinagreta de cítricos. *14 €*



DISEÑA TU MENÚ,

SORBETES

- Sorbete de melocotón al cava. *5 €*
- Sorbete de mojito con azúcar de moreno en texturas. *6 €*

POSTRES

- Toscana de pannacotta y chocolate. *11 €*



MENÚ INFANTIL,

Precio por niño/a: 28€ (IVA incluido)

- Entremeses fríos y calientes.
Embutidos y empanadillas, croquetas, etc.
- Costillitas con patatas fritas.
- Helado infantil.

BEBIDA

- Agua mineral, refrescos y zumos.



SUPLEMENTOS DE ESTACIONES,

- Estación de quesos. 16 €
- Estación de curados. 26 €
- Estación de asiático. 15 €
- Estación tartas. 18 €
- Estación de arroces. 5 €
- Estación de marisco. 49 €

** Precio de estación completa por persona. Se puede reducir/ mezclar estación, ver opciones.*



BODEGA,

Aragón es tierra de vinos. No dude en consultar sus preferencias y déjese sorprender por nuestra fantástica oferta.

BARRA LIBRE & DJ,

Con nuestro menú incluyen las dos primeras horas de barra libre y DJ*. Podrán ampliar estos servicios por los siguientes precios:

180€ cada hora extra de DJ. *(IVA Incluido)*

6€ por adulto cada hora extra de barra libre. *(IVA Incluido)*

** se incluye el servicio en bodas de un mínimo de 60 pax y si son inferiores suplemento de 400€ para DJ. También ofrecemos recepción según solicitud del cliente con suplemento.*

BARRA LIBRE PREMIUM,

Si desean disfrutar de barras libres de Ginebra o de Mojitos, no duden en solicitarnos un presupuesto. Le dará un toque muy moderno a su banquete de boda.

***Precios con IVA incluido*

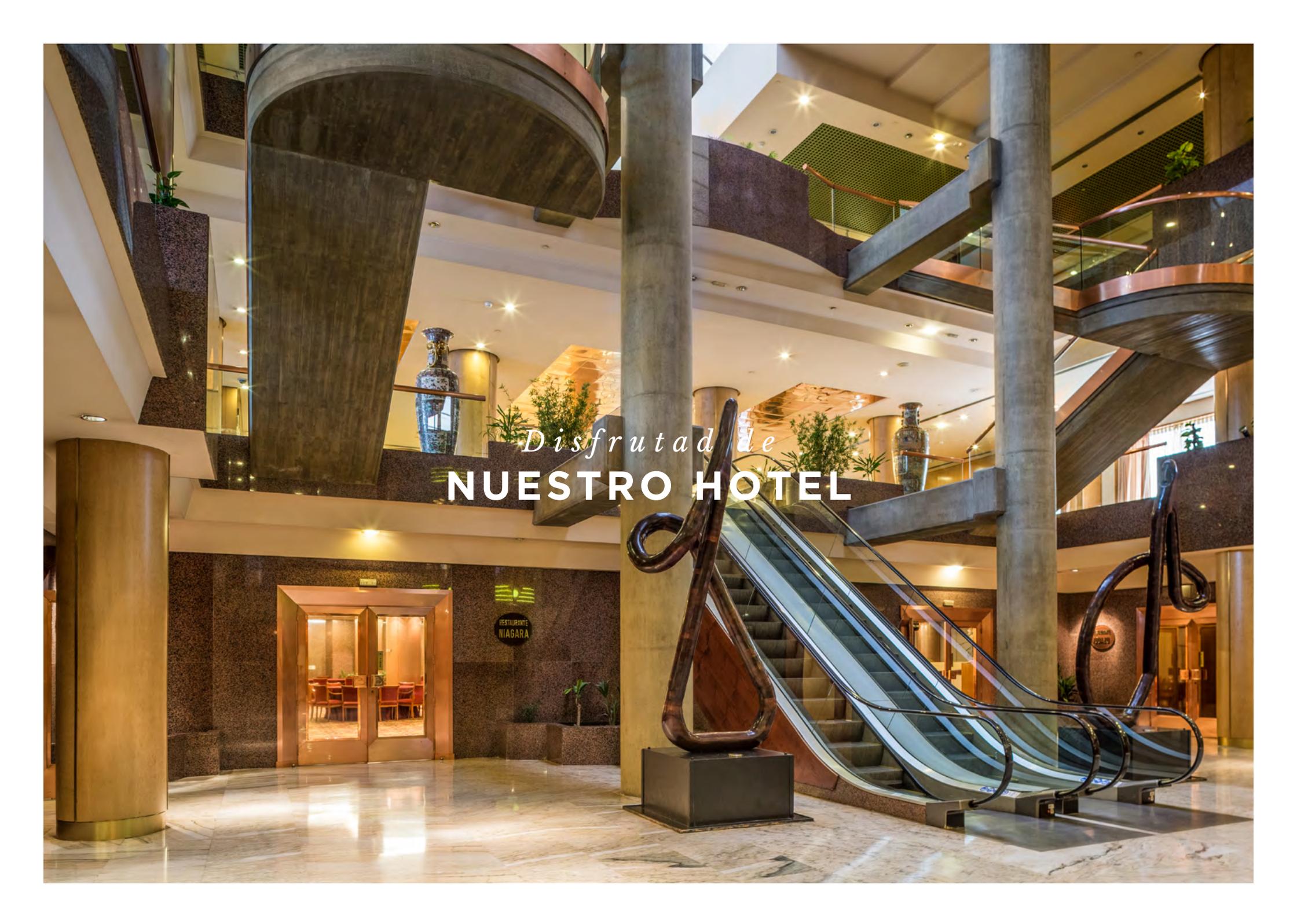


DISEÑOS PERSONALIZADOS,

Queremos que este día sea el mejor día de su vida y que esté todo como desea, por ello hemos diseñado unos soportes para utilizar el día de su boda que podrá adaptar y que incluimos en el menú.

Podrá personalizar según nuestros diseños:

- Minuta.
- Menú.
- Número de mesa.
- Sitting.
- Invitación.
- Sitting individual.
(Consultar coste)
- Etiquetas para estaciones y minuta.
(Incluida en el coste de las estaciones)
- Photocall.
- Punto Wellcome.

A wide-angle photograph of a modern hotel lobby. The space is characterized by its multi-level design, featuring several balconies with glass railings and decorative balustrades. Large, cylindrical concrete columns support the structure. In the center, a wide staircase with a glass railing and a dark, sculptural handrail leads to an upper level. The floor is made of polished, light-colored marble. In the background, a glass-paned double door provides access to a restaurant, with a sign above it that reads "RESTAURANTE NIAGARA". The lighting is warm and ambient, highlighting the architectural details and the polished surfaces.

Disfrutad de
NUESTRO HOTEL



ALOJAMIENTO,

Si las personas que vienen a compartir un día tan especial con ustedes, quieren disfrutar de nuestras cómodas habitaciones, el Hotel Eurostars Boston ofrece precios especiales para el alojamiento de sus invitados.

También los novios podrán disfrutar de nuestras magníficas habitaciones. o nuestras suites. Ofrecemos Junior Suite con jacuzzi, Ejecutivas con Salón y una Suite Presidencial, ideal para convertir la estancia en una experiencia única y exclusiva.



EUROSTARS
BOSTON
★★★★

eventos@eurostarsboston.com

Tel: (+34) 97 659 91 92

www.eurostarshotels.com