

EUROSTARS

· EVENTS ·



· COMUNIONES 2024 ·



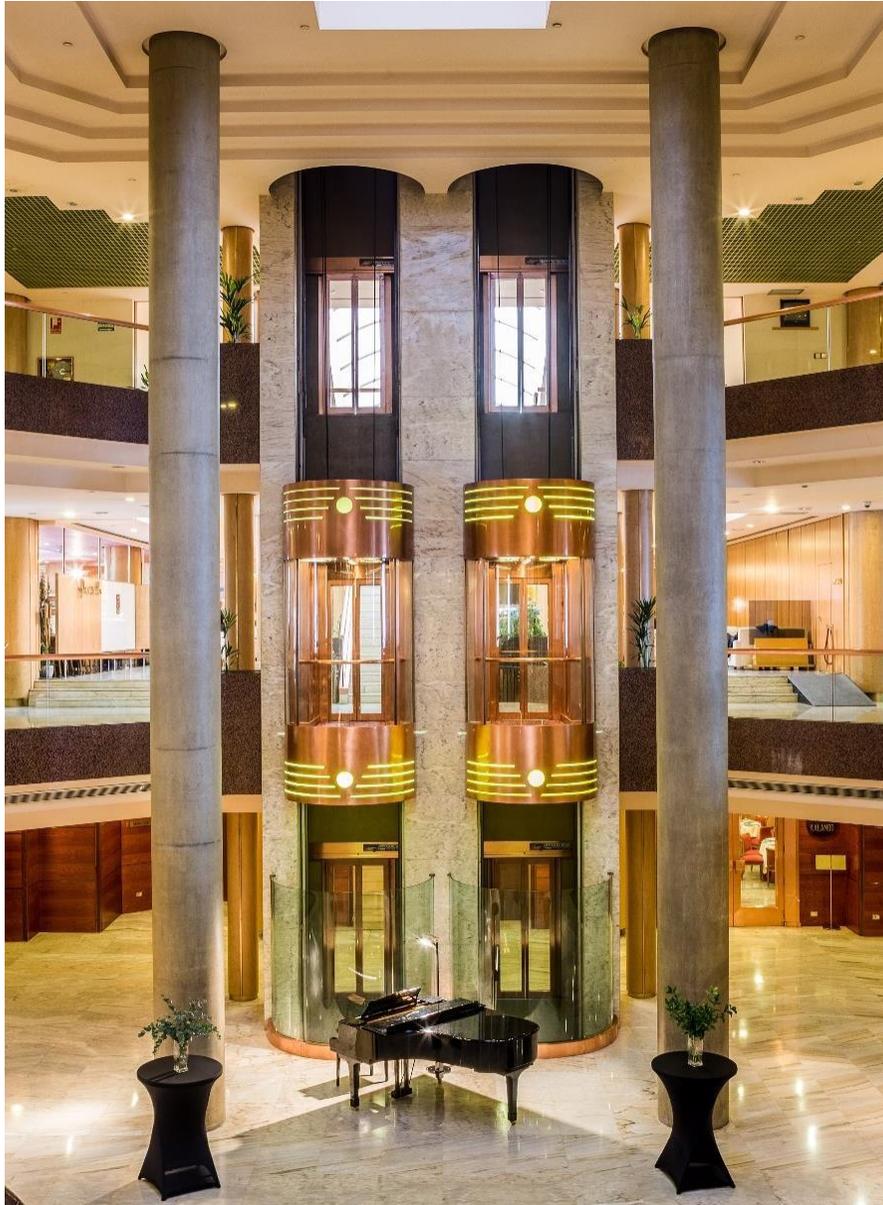
exe

BOSTON





Bienvenidos al
EXE BOSTON 4*



BIENVENIDOS,

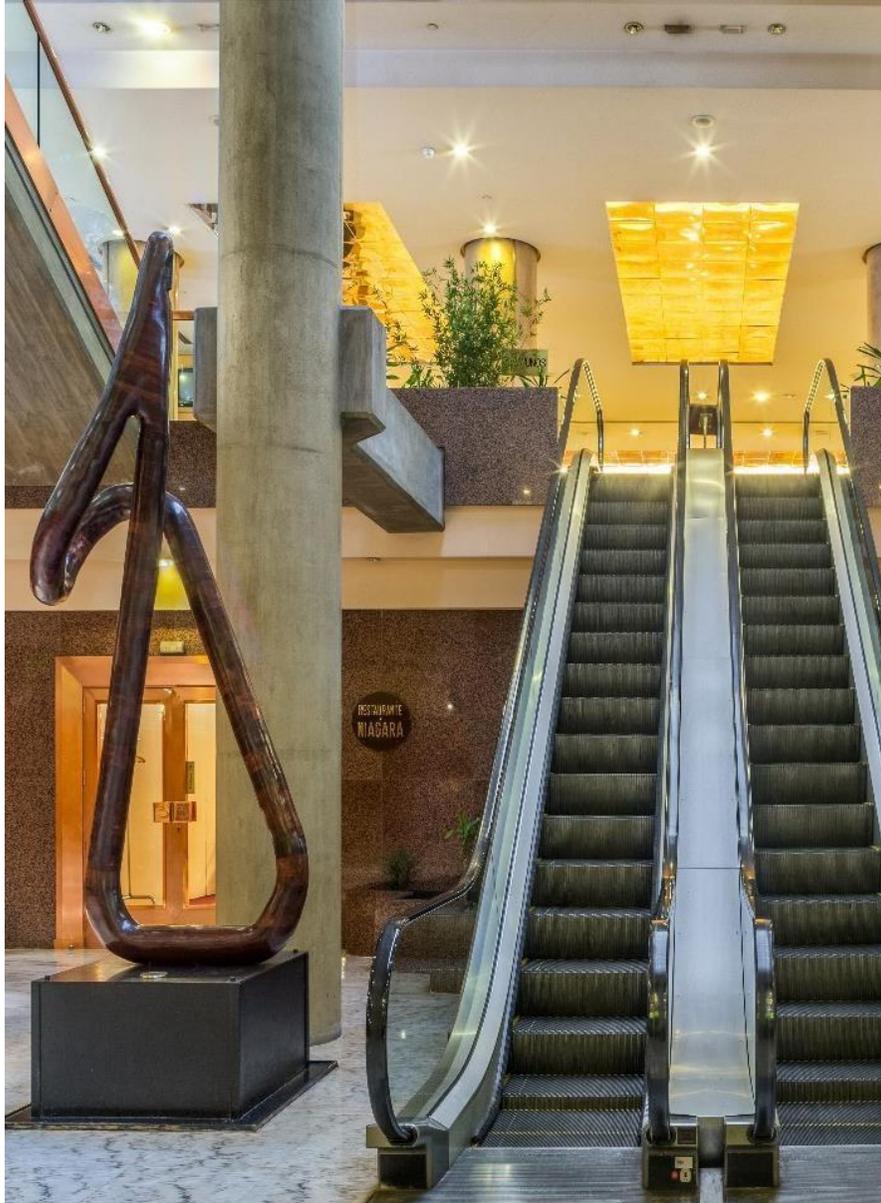
El **Exe Boston 4*** está situado en la emblemática y legendaria ciudad de Zaragoza, en el corazón de la ciudad. El establecimiento cuenta con modernas y un diseño elegante, cuidadas al detalle para convertir cada evento en una verdadera experiencia.

A escasos minutos de la Basílica del Pilar y múltiples iglesias más, este hotel ofrece una opción inmejorable para un evento magnífico.

Disponen de todos los elementos imprescindibles para celebrar su evento. Podrán decorar el espacio a su gusto y estarán bien asesorados por el personal del lugar.

Atentamente,

El equipo del Exe Boston 4*



NUESTRO HOTEL,

El hotel Exe Boston 4* ofrece un amplio abanico de salones de distintos tamaños con capacidad para entre 20 y 350 personas. Su ubicación, su amplia oferta de servicios e instalaciones y su versatilidad, convierten al Exe Boston en el lugar idóneo para la organización de comuniones.

Disfrute de una ubicación céntrica en un hotel de referencia en la ciudad, con un ambiente familiar y cercano.

Disponemos de proveedores de todo tipo de servicios que podrán personalizar a su gusto el salón. No dude en consultar presupuesto

Póngase en manos de profesionales para un día de celebración.



OBSEQUIOS,

Destacan los siguientes obsequios para las comuniones al contratar nuestros menús:

- Minutas para adultos
- Centros de mesa.
- Distribución de mesas al gusto. Bajo la supervisión y consejo de nuestro Maître del hotel.
- Plazas de parking para los asistentes sin coste. Bajo disponibilidad, consulten sus necesidades.
- Descuento del 10% sobre el PVP del momento de reserva para alojamiento de invitados. No acumulable a otras posibles ofertas o descuentos.

Ofrecemos la posibilidad de compartir coste y espacio: Animación infantil compartida con el resto de niños comulgantes que haya ese día celebrando su banquete en el hotel, compartiendo el coste total de dicho servicio.

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform, carefully plating a dish on a white rectangular plate. The dish features a lobster tail, a rolled cucumber, and purple microgreens. The background is a blurred kitchen setting with stainless steel surfaces.

Nuestra
**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



COCKTAIL BIENVENIDA

APERITIVOS STANDARD

(Incluidos en los menús)

- Salmorejo cordobés con snack de jamón de Teruel
- Brandada de hongos del Moncayo con alioli de verduras
- Brocheta de atún ahumado en casa y chutney de tomate al ajillo
- Chupa-chups de papada confitada, bañado en mosto y migas del pastor
- Bombita cremosa de marisco con lactonesa de su coral
- Croqueta de jamón ibérico con cremoso de piquillo
- Brocheta de pollo yakitori con alioli de lima



MENÚ N° 1

Precio por persona: **70 €** (IVA incluido)

- Rollito vietnamita de frutos del mar y puerro confitados al carbón, napado sobre salsa americana
- Charlota de carrillera de cerdo IGP guisada a fuego lento sobre cremoso de patatas al chilindrón
- Torrija brioche de leche merengada acompañado de crema de arroz con leche

Bodega

Vino blanco Valdubon verdejo

Vino tinto Valdubon roble

Cava vintage reserva Brut

Café e infusiones



MENÚ N° 2

Precio por persona: **77€** (IVA incluido)

- Salmorejo de zanahoria a la brasa de olivo acompañado de lascas de bacalao confitado en aceite del Bajo Aragón
- Lomo de corvina salvaje con crema de salsa de centollo y crujiente de panceta ibérica
- Cochinillo al estilo segoviano con crema de manzana y patatas a la sartén
- Tarta de queso casera con frambuesas y crema helada de vainilla

Bodega

Vino blanco Vionta Albariño
Vino tinto Solar Viejo Reserva
Cava Rigol Brut Nature

Café e infusiones



MENÚ N° 3

Precio por persona: **80 € (IVA incluido)**

- Tiradito de atún ahumado, tomate al ajillo y cremoso de guacamole
- Merluza 45 °C con consomé de gallina de corral y pimientos a la sartén
- Paletilla de cordero al estilo tradicional acompañado de ñoquis fritos napado con carbonara de hongos
- Pastel tierna infancia con helado de canela

Bodega

Vino blanco Vionta Albariño
Vino tinto Solar Viejo
Cava Freixenet Brut Barroco

Café e infusiones



MENÚ N° 4

Precio por persona: **92€** (IVA incluido)

- Tartar de salmón acompañado de cebolla mostaza y toques de eneldo
- Ravioli de gallina trufada napado con crema de calabaza viola
- Rodaballo a la donostiarra
- Solomillo de ternera gallega acompañado de parmentier de patata y salteado de judía verde al wok
- Cremoso de chocolate negro con aceite del Bajo Aragón y crema helada de chocolate blanco

Bodega

Vino blanco Depende Albariño

Vino tinto Orube crianza

Cava Elyssia Brut

Café e infusiones



MENÚ INFANTIL Nº 1

Precio por niño/a: **30€** (IVA incluido)

- Lasaña de carne bolognesa con salsa de tomate al orégano
- Pechugas de pollo marinadas y fritas en casa acompañado de patatas asadas
- Caja sorpresa dulce

Bodega

Agua mineral, refrescos y zumos

MENÚ INFANTIL Nº 2

Precio por niño/a: **32€** (IVA incluido)

- Caja surtido aperitivos (Empanadillas, croquetas, flamenquín...)
- Costilla de cordero a la milanesa con chips de patatas
- Caja sorpresa dulce

Bodega

Agua mineral, refrescos y zumos



MERIENDA N° 1

Precio por persona: **18€** (IVA incluido)

Gofres con nata
Churros con chocolate
Surtido de pastelitos de nuestro obrador

Mini pizza
Hot dog con sus topping
Surtido de croquetas

Bodega

Cerveza, refrescos y chocolate caliente para los churros

MERIENDA N° 2

Precio por persona: **21€** (IVA incluido)

Gofres con nata
Churros con chocolate
Surtido de pastelitos
Pancake

Mini pizza
Hot dog con sus topping
Surtido de croqueta
Mini burger con chips de patatas

Bodega

Cerveza, refrescos y chocolate caliente para los churros



eventos@eurostarsboston.com

Tel: (+34) 976 59 91 92

www.eurostarsboston.com