



EUROSTARS
HOTELS

MAKING
Dreams
HAPPEN



EUROSTARS
EXCELSIOR NÁPOLES





Distinguidos clientes:

A continuación les 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, estaremos encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Las Adelfas estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Persona contacto: Simona Amato

Departamento reservas

E-mail: reservations@eurostarsexcelsior.com

Teléfono+39 081 7640111

Fax+39 081 7649743

CENA DE NAVIDAD

ENTRADAS

- Mariscos del Mediterráneo (calamares, sepias, pulpos, berberechos y langostinos) con emulsión de limoncello y perifollo
- Tres alcachofas con diferentes cocciones con tartar de carne, pescado y marisco

PRIMEROS PLATOS

- Espagueti artesanal con almejas con un ligero toque de tomate como marca la tradición napolitana
- Raviolis de Friarielli con ragú de pescador

SEGUNDOS PLATOS

- Lubina cocida sobre la piel con costra en aceite de oliva, dátiles barhdi, puré de patata con hierbas, pastel de brócoli navideño
- Pescado mixto frito
- Ensalada de acompañamiento

POSTRES

- Mouse de castañas y nueces sobre crema de mandarina
- Delicias mignon de la Campania

BODEGA

- Selección de vinos D.O.C. incluidos



100€

MENÚ NAVIDAD 2018

ALMUERZO

ENTRADAS

- Cremoso de parmesano y Carmasciano, coulis de calabaza perfumada a la trufa

PRIMEROS PLATOS

- Tortelli de boletus y queso straciatella con salsa de nueces
- Menestra maritata (sopa de boda italiana)

SEGUNDOS PLATOS

- Turnedó de ternera en costra de mantequilla a las hierbas, salsa al vino Aglianico de Benevento
- Patatas con avellana cocidas
- Redondo de carne de cordero relleno de alcachofas marmarellas y tomates confitados

POSTRES

- Pirámide de chocolate blanco y jengibre con pimienta rosa
- Delicias mignon de la Campania

BODEGA

- Selección de vinos D.O.C. incluidos



100€

CENA GALA FIN DE AÑO 2018

APERITIVOS Y COCKTAIL DE BIENVENIDA

ENTRADAS

- Fideos de sepia con frutas exóticas y salmón marinado, salsa de pera y plumcake de ciruela con verduras

PRIMEROS PLATOS

- Langosta entera con fusilli avellinesi artesanales largos, aceite de ravece y polvo de coral
- Risotto de carnaroli con castañas, tartar de medregal con champán y limón confitado

SEGUNDOS PLATOS

- Pastel suave de pezzogna, langostinos en manto de pasta kataifi, puré de patatas a las dos aceitunas, alcaparras en polvo y limoncello al azafrán

POSTRES

- Mattonella de chocolate y pastel suave con tejas de naranja crujientes

ANTES DE MEDIANOCHE

- Panettone artesano, chocolate mignon
- Fruta seca y fresca

DESPUÉS DE MEDIANOCHE

- Zampone y lentejas

Selección de vinos D.O.C. y vinos espumosos incluidos



350€



EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

reservations@eurostarexcelsior.com



www.eurostarshotels.com