



EUROSTARS
HOTELS

MAKING
Dreams
HAPPEN



EUROSTARS
ISLA DE LA TOJA





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 Isla de La Toja 4* 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: Carina Vázquez y Catarina Santalla

E-mail:

eventos@eurostarsgranhotellatoja.com

banquetes@eurostarsgranhotellatoja.com

Teléfono: +34 986 73 00 50

CENA BUFFET FIN DE AÑO 2018

EN MESA

“La barca de mariscos”

ISLA REFRESCANTE

Los sorbetes de la casa

DE LA HUERTA

Brotes de lechuga, espárrago blanco, tomate, remolacha, cebolla, canónigos, maíz, pepino, encurtidos, láminas de pimiento, zanahoria fresca rallada

Ensalada Caprese, endivias con queso azul y nueces caramelizadas, cogollos con anchoas y piquillos

Salsas: vinagreta, mahonesa, tártara y rosa

MOSAICO DE PLATOS FRÍOS

Tabla de ibéricos, lacón prensado con pimentón y aceite, surtido de ahumados, Sashimi de salmón, degustación de empanadas de masa tradicional

UN GUIÑO A LA PASTA FRESCA

Tagliatelle con crema de frutos del mar, rigattoni con rúcula, tomate cherry y parmesano.

DE LA RÍA

Caldereta de rape con crustáceos al aroma de azafrán

BRASSERIE DE CARNES

Mini tournedós de solomillo de ternera gallega

DEL CAMPO

Patatas asadas con mantequilla tostada, verduras a la plancha y verduras de invierno gratén



CENA GALA FIN DE AÑO 2018

EL RINCÓN MÁS DIVERTIDO “EL DE LOS PEQUES”

Conjunto de preparaciones dulces y saladas y bebidas que, distribuidas en una mesa de gran tamaño, cada uno se puede ir sirviendo y tomarlo en un par de bocados, lo que permite ir de acá para allá hablando con el resto de invitados.

Gelatinas digestivas, mini pastelitos, chupitos de cremas de frutas, chocolates, brochetas de frutas, bizcochitos, brownies y muffins

DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO

Tartas de: chocolate, galleta, almendra, queso y manzana

Recetas de la Abuela: filloas caramelizadas, leche frita, natillas, arroz con leche

Fruta al natural: piña, melón, kiwi, naranja y mango

Tabla de quesos nacionales y dulce de membrillo

Dulces navideños

BODEGA

Gran Bazán Ámbar D.O. Rías Baixas

Quinta de Tarsus D.O. Ribera del Duero

Cava Juvé y Camps Reserva de la Familia

Aguas, Cervezas y Refrescos.

Barra Libre y Cotillón

TENTEMPIÉ

Chocolate con churros (4:00 am)

Incluye alojamiento, desayuno buffet y club termal



299 € por persona



EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

Eurostars Isla de la Toja
Isla de La Toja, s/n, 36991 O Grove, Pontevedra
eventos@eurostarsisladelatoja.com/
banquetes@eurostarsgranhotellatoja.com
(+34) 986 73 00 50

www.eurostarshotels.com