

EUROSTARS

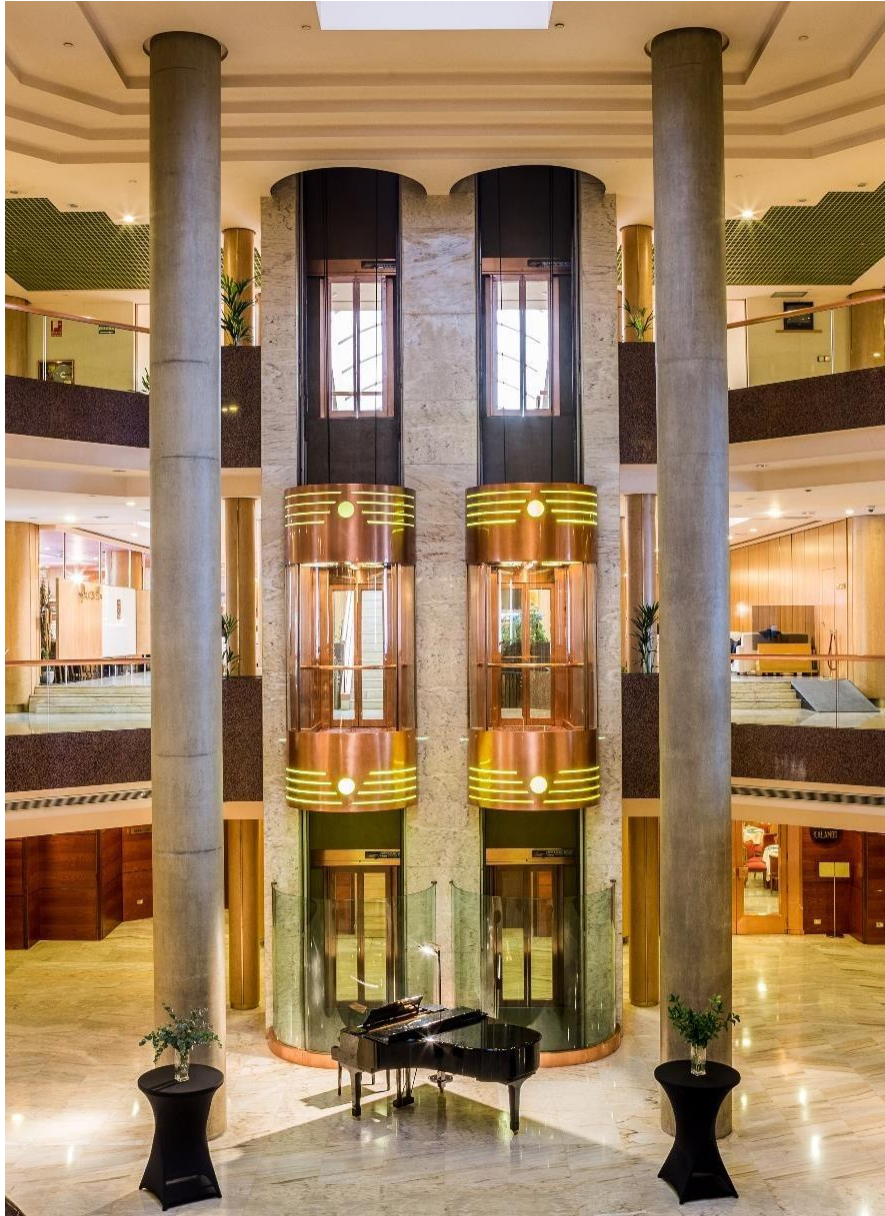
· EVENTS ·

· COMUNIONES 2023 ·



exe
BOSTON
★★★★





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.

Nuestra
**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



COCKTAIL BIENVENIDA

APERITIVOS STANDARD

(Incluidos en los menús)

- Chupito de salmorejo cordobés con snack de jamón
- Brandada de hongos del Pirineo con alioli de algas wakame
- Brocheta de salmón marinado al romero con caramelo de cebolla-mostaza
- Chupa-chups de foie almendrado napado en crujiente de chocolate salado
- Saquito de bogavante con lactonesa de su coral
- Croqueta de jamón ibérico con un toque de cremoso de piquillo ahumado
- Tortilla de camarones con mayonesa de tinta de calamar



MENÚ N° 1

Precio por persona: **68 €** (IVA incluido)

- Rollito vietnamita de langostinos macerados en salsa de lima con crema de su coral
- Charlota de carrillera de cerdo guisada a fuego lento sobre cremoso de chilindrón
- Torrija brioche de leche fresca infusionada en canela con crema helada de arroz con leche

Bodega

- Vino blanco Monólogo Verdejo
- Vino tinto Monólogo Vendimia Seleccionada
- Cava Freixenet Blanc de Blancs

Café e infusiones



MENÚ N° 2

Precio por persona: **75€** (IVA incluido)

- Salmorejo de zanahoria a la brasa de olivo con salteado de langostinos
- Lomo de corvina confitada con crema de salsa de centollo y crujiente de panceta ibérica
- Cochinillo al estilo segoviano con crema de castañas y patatas a la sartén
- Tarta de queso casera con coulis de frambuesa y crema helada de vainilla

Bodega

- Vino blanco Etcétera Rueda
- Vino tinto Solar Viejo Crianza
- Cava Rigol Brut Nature

Café e infusiones



MENÚ N° 3

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

- Tiradito de atún ahumado , mango caramelizado y crema de cítricos
- Merluza 45 °C con crema de ibérico y pimientos a la sartén
- Paletilla de cordero al estilo tradicional con patatas panaderas con un toque de romero
- Pastel tierna infancia con helado de chicle

Bodega

- Vino blanco René Barbier Chardonay
- Vino tinto René Barbier Cabernet Sauvignon
- Cava Freixenet Brut Barroco

Café e infusiones



MENÚ N° 4

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

- Tartar de salmón, tomate al ajillo y mayonesa de guacamole
- Canelón de mousse de pato napado en crema de calabaza
- Lomito de rodaballo con purrusalda de verduras y algas salteadas al wok
- Solomillo de ternera gallega con gratén de patata y cebolletas glaseadas
- Coulant de chocolate belga con cremoso de chocolate en aceite del Bajo Aragón y escamas de sal

Bodega

- Vino blanco Viñas del Vero Chardonay
- Vino tinto Viñas del Vero
- Cava Reyes de Aragón

Café e infusiones



MENÚ INFANTIL Nº 1

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

- Lasaña de carne bolognesa con salsa de tomate al orégano
- Finger de pollo marinado a las finas hierbas con patatas a lo pobre
- Caja sorpresa dulce

Bodega

- Agua mineral, refrescos y zumos

MENÚ INFANTIL Nº 2

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

- Caja happy Boston (Empanadillas, croquetas, finger de pollo, flamenquín)
- Costillitas a la brasa con patatas fritas
- Caja sorpresa dulce

Bodega

- Agua mineral, refrescos y zumos



eventos@eurostarsboston.com

Tel: (+34) 976 59 91 92

www.eurostarsboston.com