

EUROSTARS

· WEDDING ·



EUROSTARS
HOTEL DE LA RECONQUISTA



Bienvenidos al
EUROSTARS DE LA
RECONQUISTA 5*



BIENVENIDOS,

En **Eurostars Hotel de la Reconquista 5*** 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.

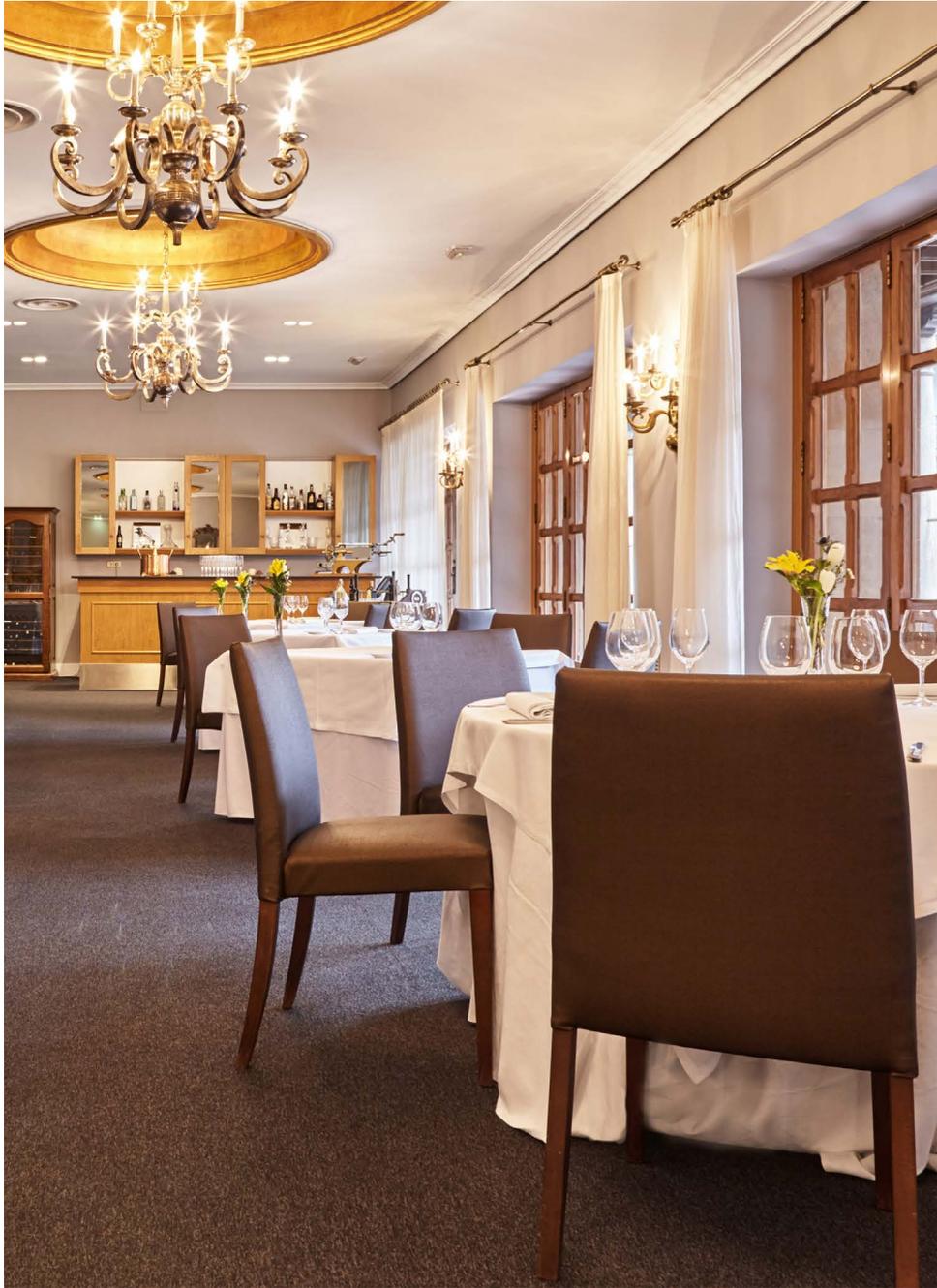
Desde las cocinas de **Eurostars Hotel de la Reconquista**, nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef. Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones.

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 de Eurostars Hotel de la Reconquista 5*



NUESTRO HOTEL,

Mucho más que un hotel: un símbolo. El lugar donde reside el saber y el talento. El **Eurostars Hotel de La Reconquista 5*** es, posiblemente, uno de los establecimientos hoteleros con más solera de España. Tradición, lujo, nobleza y 300 años de historia lo han convertido en un símbolo internacional de Asturias.

Situado en el corazón Oviedo, junto al Parque San Francisco y a escasos minutos del Teatro Campoamor, el Eurostars Hotel de la Reconquista 5*, se halla en el punto de unión entre el casco antiguo y el centro financiero y comercial. Su ubicación es un lugar perfecto para una boda inolvidable.

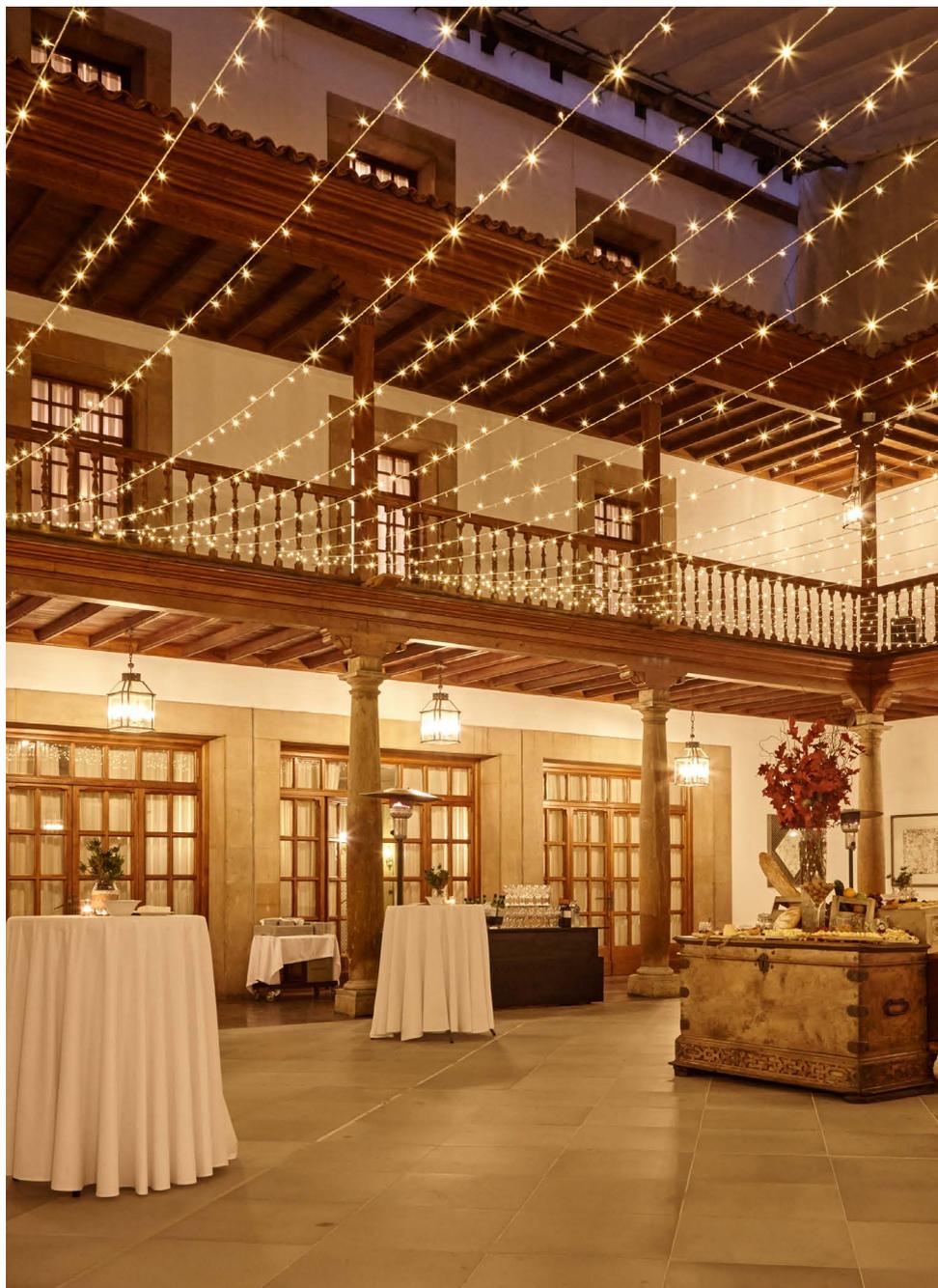
En este hotel podrán celebrar la boda de sus sueños. Disponen de todos los elementos imprescindibles para recibir su nueva vida de casados con entrega y pasión. Podrán decorar el espacio a su gusto y estarán bien asesorados por el personal del lugar.



INTERIORES,

El hotel cuenta con más de 9.000 m², distribuidos en 16 salas de reuniones polivalentes y panelables. Para la celebración de su boda disponen de diferentes salones interiores con las mejores instalaciones y complementos para sorprender a todos sus invitados. Podemos destacar entre ellos:

- **Salón Reconquista:** con capacidad hasta 270 personas.
- **Salón Covadonga:** con capacidad hasta 180 personas y una decoración única.



EXTERIORES,

Entre los muros del hotel podrán encontrar varios patios únicos donde podrán celebrar su boda o cocktaillos meses más cálidos. Disponemos de dos patios:

- **Patio de los Gatos:** capacidad hasta 240 comensales.
- **Patio de la reina:** capacidad hasta 800 comensales



OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Mínimo 50 invitados

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

- Habitación Nupcial la noche de bodas con desayuno “recién casados”, late checkout(hasta las 16:00h) y atenciones románticas especiales
- Degustación del Menú seleccionado para 6 personas
- 5 plazas de Parking para el día de la boda
- Descuento del 15% sobre la tarifa de alojamiento y desayuno para los invitados la noche de la boda *(bajo disponibilidad)*
- Cena de aniversario en el restaurante del hotel *(bajo disponibilidad)*
- Opción de tematizar su boda *(a consultar)*
- Música de amenización durante el cocktail *(pianista bajo disponibilidad)*
- Tarta para fotografía
- Descuento de un 10% para alojarse una noche, dos personas en cualquier Hotel Eurostars con 1 año de validez *(bajo disponibilidad)*
- Conserje para la organización y recepción de regalos *(bajo disponibilidad)*



Nuestra
**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



DISEÑE SU MENÚ,

Les presentamos la opción que les permitirá elegir una selección de platos variados en base a sus gustos personales.

Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.



APERITIVOS,

APERITIVOS FRÍOS

- Sorpresa de bombón de foie con frutos secos y vino dulce
- Tartar de salmón marinado, cerezas y cítricos
- Mejillón, espuma de vermouth y polvo de pomelo
- Corneto de cabracho, mahonesa de menta y caviar de anchoas
- Shot de gazpacho de fresas con atún rojo marinado en soja
- Cucharita de lacón prensado con aire de pimentón de la Vera
- Bloody Mary, berberechos y albahaca cítrica
- Anchoa con mermelada de tomate y ahumado de Pría
- Mousse de foie con coulis de mango y crujiente de escanda
- Roast beef de ternera, oporto y queso Casín
- Ajo blanco con chips vegetales y sésamo negro
- Vichyssoise de melón con crujiente de jamón

**A elegir 6*



APERITIVOS,

APERITIVOS CALIENTES

- Pulpo a la gallega con espuma de patatas
- Pollo marinado en tempura con mahonesa de wasabi
- Brocheta de langostino y guacamole
- Croquetas de jamón ibérico
- Verduritas en tempura al aroma de soja
- Bombón de Vidiago y dulce de manzana
- Langostino crujiente con alioli de albahaca
- Brocheta de Asturcelta al Cabrales
- Mejillón al vapor con emulsión picante
- Mini brioche de solomillo de añejo con salsa teriyaki
- Crema de boletus, jamón de pato y caviaroli

**A elegir 6*

25,00€ / persona (IVA incluido)

(incluye nuestra selección de bebidas y duración aprox. 1 hora y cuarto)



ESTACIONES,

ESTACIONES EN DIRECTO

- Jamón ibérico de bellota 700,00 €*
• 5J (Cinco jotas) 900,00 €*

**Precio por pieza y cortador jamón*

ESTACIONES EN DIRECTO

- Quesos del mundo 10,00 €*
• Mesa de sushi 10,00 €*
• Fabada asturiana 5,00 €*
• Quesos asturianos 6,00 €*
• Arroz con pitu de caleya 5,00 €*
• Arroz negro con calamares y alioli suave 10,00 €*

**Precios por persona para un mínimo de 80 comensales*

BARRA DE COCTELERÍA EN VIVO

- Mojito, gin silver fizz, caipirinha, San Francisco) 14,00 €*
**Precios por persona para un mínimo de 80 comensales*



ENTRANTES,

- Crema de nécoras con guisito de centollo 15,00 €
- Foie micuit caramelizado, sopita de pera, canela, jengibre y pensamientos 22,00 €
- Taco de atún, mermelada de tomate y cebolla caramelizada 22,00 €
- Ensalada de langostinos y zamburiñas, lascas de ibéricos y vinagreta de higo 24,00 €
- Vieiras asadas sobre velouté de marisco y rúcula frita 26,00 €
- Salpicón de mariscos del Cantábrico, alga wakame y chips vegetales 30,00 €
- Ensalada de bogavante, tartar de kumato y aguacate y emulsión de su coral 45,00 €

**Precios por persona (IVA incluido)*



PESCADOS,

- Merluza del pincho en salsa verde con almejas de Carril **26,00 €**
- Rodaballo con berberechos, crema de limón y chips de tubérculos **30,00 €**
- Medallones de rape, patata ibérica y salsa de oricios **30,00 €**
- Lubina sobre guiso marinero, crujiente de algas y aceite de codium **35,00 €**

**Precios por persona (IVA incluido)*



CARNES,

- Presa ibérica con salsa de teriyaki y puré de pimientos asados 26,00 €
- Magret de pato asado, frutos rojos y brotes de mostaza roja 26,00 €
- Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura con cous cous especiado 28,00 €
- Solomillo* al foie con Pedro Ximénez, compota de manzana, cebolla y canela 32,00 €
- Solomillo de xata roxa, boletus confitados y cherrys asados 35,00 €
- Solomillo de xata roxa al Gamoneu con trigueros y patatas gajo 35,00 €
- Solomillo de xata roxa con foie 38,00 €

**Precios por persona (IVA incluido)*



POSTRES,

- Tatín de manzana en texturas **8,00 €**
- Milhojas de crema y merengue, frutos rojos y helado de dulce de leche **8,00 €**
- Coulant de chocolate negro con núcleo de chocolate blanco y sorbete de grosella negra **8,00 €**
- Capricho de chocolate blanco, almendras garrapiñadas y algodón de azúcar (vuelta a la infancia) **8,00 €**
- Cúpula de avellanas, oreo y helado de fruta de la pasión **8,00 €**
- Praliné de almendras, zanahoria y helado de pistacho **8,00 €**
- Tejas y petits fours **5,00 €**
- Café e Infusiones **3,00 €**

**Precios por persona (IVA incluido)*



SORBETES,

- Limón y hierbabuena con caramelo de sidra 5,00 €
- Fruta de la pasión con rosas 5,00 €
- Mojito 5,00 €

**Precios por persona (IVA incluido)*



BODEGA,

VINOS BLANCOS

D.O. Rueda

- Emina 4,00 €
- Verdeo 6,00 €
- Protos 6,00 €
- José Pariente Verdejo 8,00 €
- Marqués de Riscal Sauvignon 8,00 €
- Nisa 12,00 €

D.O. Rias Baixas

- Alba Martin 7,00 €
- La uva de conde 7,00 €
- La Val albariño 8,00 €
- Fillaboa 9,00€
- Santiago Ruiz 10,00 €
- Terras Gauda 11,00 €

**IVA incluido*



BODEGA,

VINOS TINTOS

D.O. Ca. Rioja

- Viña Paceta Crianza 5,00 €
- Finca San Martín Crianza 6,00 €
- Altos Ibéricos Crianza 6,00 €
- Viña Alberdi Crianza 8,00 €
- Altún Crianza 8,00 €
- Murua Reserva 10,00 €
- Remelluri Reserva 12,00 €

D.O. Ribera del Duero

- Celeste Roble 7,00 €
- Protos Roble 7,00 €
- Doble R Crianza 8,00 €
- Cair Cuvée 10,00 €
- Emilio Moro 12,00 €
- Pago de los Capellanes Crianza 16,00 €
- Magallanes 18,00 €

**IVA incluido*



BODEGA,

CAVAS

- Raventós i Blanc Blanc de Blancs 6,00 €
- Anna de Codorniu Blanc de Blancs 7,00 €
- Raimat Brut Nature 7,00 €
- Jané Ventura Reserva de la Música Brut Nature 8,00 €
- Agustí Torelló Mata Brut 9,00 €
- Juvé y Camps Reserva de la Família 12,00 €

CHAMPAGNES

- Georges Lacombe Grande Cuvée 18,00 €
- Delamotte Brut 22,00 €
- Moët & Chandon Brut Imperial 22,00 €
- Lallement et Fills Grand Cru Brut 23,00 €

Agua mineral y licores 6,00 €

**Precios por persona*



SERVICIO DE BEBIDAS,

BARRA LIBRE 3 HORAS

Estándar 20,00 €/ persona

- Whiskies: *White Label, Ballantines, J&B, Jhonnie Walker*
- Ginebras: *Beefeater, Seagrams, Bombay, Tanqueray*
- Ron: *Bacardi, Brugal, Cacique...*
- Vodka: *Smirnoff, Eristoff, Moskovskaya...*

**Hora extra barra estándar 6 €/hora/persona*

Premium 36,00 €/ persona

- Whiskies: *Jack Daniels, JB15, ChivasRegal 12, Johnnie Walker 12*
- Ginebras: *Bombay Sapphire, Hendricks, Beefeater 24, Martin Millers*
- Ron: *Cacique 500, Pampero Aniversario*
- Vodka: *Belvedere y Grey Goose*

**Hora extra barra premium 12 €/hora/persona*

La barra libre se facturará en base al número total de invitados confirmados. El horario límite para la barra libre y el baile es máximo hasta las 00:00 horas si es uso diurno y hasta las 03:30 horas si es uso nocturno.

**IVA incluido*



RECENA EN BUFFET,

RECENA BUFFET 15,00 €

- Surtido de quesos asturianos
- Empanada a la gallega de nuestro obrador
- Mini hamburguesa con cebolla confitada
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Brochetas de frutas

RECENA BUFFET2 20,00 €

- Chapatitas de jamón ibérico con tomate
- Mini perritos calientes
- Rabas de calamar
- Mini brochetas de solomillo
- Surtido de mini pastelería

RECENA BUFFET POR PIEZA

- Mini Hamburguesa con cebolla confitada 3,00 €
- Mini bollito “preñado” 1,00 €
- Croquetas caseras de jamón ibérico 1,00 €
- Cazuelita de Fabada 1,70 €
- Brocheta de fruta 2,00 €

- Especial y original... un candy bar 500,00 €

**Precios por persona. Bebidas no incluidas. La recena se facturará en base al número total de invitados confirmados. IVA incluido.*



MENÚ VEGETARIANO,

VEGETARIANO 1

85,00 €

- Milhojas de verduras de temporada, crujientes vegetales y aceite de albahaca
- Risotto de setas silvestres con espinaca crujiente y aceite de trufa
- Ensalada de frutas de temporada

**El menú vegetariano incluye el sorbete y los vinos elegidos por los novios. Se servirá el mismo menú para todos los vegetarianos. No incluye barra libre. IVA incluido.*



MENÚ INFANTIL,

45,00 €

- Plato mixto con Ibéricos, fritos y langostinos
- Escalopines de solomillo de ternera
- Helado de chocolate
- Refrescos y zumos variados

**IVA incluido. Se servirá el mismo menú para todos los niños.*



MÚSICA,

El Hotel les propone dos empresas de música, con quien les pondremos en contacto para que elijan el repertorio del banquete y / o fiesta posterior.

En caso de decidirse por otra empresa de música esta debe entregar copia a la dirección del hotel de un seguro de responsabilidad civil.

La música, en general, será de tres horas de duración. El coste de la misma será con cargo al cliente.

El horario límite para la barra libre y el baile es máximo hasta las 00:00 horas si es uso diurno y hasta las 03:30 horas si es uso nocturno.

Dismovil

T.985 234 707/652 888 608

info@dismovil.es

www.dismovil.es

Fred Events

T. 984 832 642/619 493 233

eventos@fredevents.es

www.fredevents.es

Todas las canciones del evento son responsabilidad, única y exclusiva, de la empresa contratada (canción de entrada, canción de corte de tarta y cualquier otra que soliciten los novios o invitados), así como la amplificación de audio y proyecciones de video que se precise (micrófonos, proyectores, etc...). Al contratar con las empresas de música propuestas por el hotel, queda cubierto el coste que impone la Sociedad General de Autores " SGAE " por el artículo 152 de la ley de propiedad intelectual en concepto de derechos de autor por la utilización de cds o reproductores de música en cada evento.



CEREMONIA CIVIL,

Celebre su enlace en un entorno único Salón Covadonga (Antigua capilla no consagrada del Hospital Hospicio) capacidad máxima para 200 invitados.

Precio de la celebración: 1.000 €

Incluye: alquiler y montaje del salón, tarima, sillas vestidas con funda y megafonía, micrófono y técnico (1 hora). Incluye centro floral para mesa ceremonia.

MAESTRO DE CEREMONIA

Le facilitamos el contacto de nuestro proveedor recomendado. *(No incluido)*

Eduardo Cosmea

984 159 093/ 653 535 881

edu@movusic.com

www.movusic.com

PARA COMPLEMENTAR SU DECORACIÓN

(en caso de desear otra silla)

Silla modelo tiffany: previa cotización.



CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN,

Para confirmar la reserva se solicita un depósito inicial de 2000€. El departamento de eventos le enviará un contrato que se firmará por ambas partes.

Los novios tendrán que entregar al establecimiento via e-mail o formato electrónico la lista con los nombres de los invitados y su distribución en las mesas 14 días antes del evento.

El hotel ofrecerá una degustación de menú en cortesía para 6 personas con un mínimo de 80 comensales contratados.

Las mesas redondas tienen capacidad de 8 a 10 personas. Se entregará un plano con la distribución de las mesas. El montaje del salón, así como flores, menús impresos, candelabros o cualquier otra ornamentación, será la que usa habitualmente el hotel.

Todos los precios mencionados en catálogo son válidos para el 2018 y pueden ser modificados sin previo aviso. IVA sujeto a cambio.



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



Disfrutad de
NUESTRO HOTEL



ALOJAMIENTO,

El hotel de cinco estrellas, cuenta con 142 habitaciones magníficas que cubrirán todas sus necesidades y las de sus invitados.

El hotel dispone de 4 suites situadas en la zona más exclusiva del Hotel y con balcones localizados en la fachada barroca, que cuentan con 80 m², un dormitorio independiente, un cuarto de baño de mármol con bañera de hidromasaje y un salón de ambiente clásico decorado con materiales nobles y alfombras de la Real Fábrica de Tapices.

Asimismo, el Hotel ofrece a sus huéspedes diversos servicios, tales como lavandería o garaje, entre otros.



EUROSTARS
HOTEL DE LA RECONQUISTA
★★★★★

eventos@eurostarshoteldelareconquista.com

Tel: (+34) 985 24 11 00

www.eurostarshotels.com