



PROPUESTA
GASTRONÓMICA
EVENTOS
2017-2018

EUROSTARS HOTEL
DE LA RECONQUISTA



PROPUESTA GASTRONÓMICA

En el Hotel **Eurostars Hotel de la Reconquista 5*** nuestro principal objetivo es conseguir que sus eventos se conviertan en un gran éxito. Por ello nos complace ofrecerles una cuidada propuesta gastronómica diseñada en exclusiva para la ocasión.

Nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef. Sin embargo, el espíritu de nuestra carta es abierto, y cualquier sugerencia por su parte será atendida, así como cualquier necesidad que quiera trasladarnos en cuanto a intolerancias alimenticias o alérgenos.

Todo nuestro equipo pondrá todo su empeño en que su evento sea inolvidable.

Igualmente, le ofrecemos nuestro hotel para el alojamiento de los asistentes, así como todos los servicios adicionales que puedan necesitar.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de su agrado.

Atentamente,

El equipo de Eurostars Hotel de la Reconquista 5*

ÍNDICE

COFFEE BREAKS	PÁGINA 4
MENÚ COCKTAIL	PÁGINA 5
MENÚ DE EMPRESA	PÁGINA 8
MENÚ BUFFET	PÁGINA 9
MENÚ SOCIALES	PÁGINA 10

COFFEE BREAKS

COFFEE N°1 (JUST DRINKS)

Café, leche e infusiones

Precio 4,50€

COFFEE BREAK N°2

Mini bollería variada
Pastas de Nuestro Obrador
Café, leche e infusiones
Zumo de naranja

Precio 9,00 €

COFFEE BREAK N°3

Mini sándwiches
Mini chapatas variadas
Mini tartas artesanas
Café, leche e infusiones
Zumo de naranja
Refrescos
Agua mineral

Precio 13,50 €

COFFEE BREAK N°4

Mini sándwiches
Mini chapatas variadas
Tortilla de patatas
Quesos Asturianos y panes
Brochetas de frutas
Mini tartas artesanas
Zumo de naranja
Café, leche e infusiones
Refrescos
Agua mineral

Precio 20,00 €

IWA Includido

MENÚ COCKTAIL

COCKTAIL N°1

- Corneto de cabracho, mahonesa de menta y caviar de anchoas
- Sorpresa de bombón de foie con frutos secos y vino dulce
- Empanada de nuestro obrador
- Bollitos de Cabrales
- Brocheta de solomillo de ternera con salsa Teriyaki
- Langostino crujiente con alioli de albahaca
- Croquetas de jamón Ibérico
- Cazuelita de arroz con pitu de caleya

- Casadielles Asturianas
- Cremoso de arroz con leche
- Vinos blanco y tinto, refrescos, cerveza y agua mineral

Precio por persona 28,00 €

COCKTAIL N°2

- Corneto de cabracho, mahonesa de menta y caviar de anchoas
- Sorpresa de bombón de foie con frutos secos y vino dulce
- Ajo blanco c/chips vegetales y sesamo negro
- Empanada de nuestro obrador
- Tartar de salmón marinado, cerezas y cítricos
- Brocheta de langostino y guacamole
- croqueta de jamón Ibérico
- Pulpo a la gallega con espuma de patatas
- Arroz con pitu de Caleya
- Cazuelita de fabada asturiana
- Nuestro mundo dulce
- Vinos blanco y tinto, refrescos, cerveza y agua mineral

Precio por persona 32,00 €

IVA Incluido

MENÚ COCKTAIL

COCKTAIL N°3

- Corneto de cabracho, mahonesa de menta y caviar de anchoas
- Sorpresa de bombón de foie con frutos secos y vino dulce
- mejillones, espuma de vermouth y polvo de pomelo
- Tartar de salmón marinado, cerezas y cítricos
- Bloody Mary, berberechos y albahaca cítrica
- Roast beef de ternera, Oporto y queso Casín
- Pollo marinado en tempura con mahonesa de wasabi
- croqueta de jamón Ibérico
- Pulpo a la Gallega con espuma de patatas
- Langostino crujiente con alioli de albahaca
- Crema de nécoras
- Arroz mar y montaña

- Brochetas de fruta
- Cremoso de arroz con leche
- Mini capricho de chocolate y mango

Vinos blanco y tinto, refrescos, cerveza y agua mineral

Precio por persona 42,00 €

IVA Incluido

NOTAS PARA LOS MENÚS COCKTAILS

Los menús se contratarán para un mínimo de 15 personas.

La duración estimada de cada uno de los menús es de un máximo de 1 hora, se cargará un suplemento de 2€ por comensal por cada 20 minutos extra.

La contratación de cualquier evento o banquete, obliga a la formalización por medio de la firma de un contrato.

La composición final del menú deberá ser comunicada por escrito al hotel con un mínimo de antelación de 10 días a la fecha del banquete.

En caso de no encontrar un menú afín dentro de las opciones que se le presentan en este documento, puede solicitarnos presupuesto adaptado a sus necesidades específicas. Toda modificación en un menú ya cerrado en este dossier, implica necesariamente una nueva cotización.

La composición del menú elegido será la misma para todos los comensales. El número definitivo de comensales será confirmado al hotel con un mínimo de 4 días de antelación a la fecha del evento.

Consúltenos para adaptaciones específicas a intolerancias alimentarias o dietas restrictivas.

MENÚ DE EMPRESA

MENÚ 1

Crema de calabaza, zanahoria y naranja



Jamoncito de Pitu de caleya guisado con patatinos



Tatin de manzana con helado de manzana verde



Emina D.O. Rueda
Viña Paceta Crianza D.O. Ca. Rioja
Agua mineral
Cafés e infusiones

Precio por persona 35,00 €

MENÚ 3

Crema de nécoras con guisito de centollo



Solomillo de añojoal vino tinto con parmentier de patatas y pimientos asados



Mousse 2 chocolates con helado de frmabuesa

Emina D.O. Rueda
Viña Paceta Crianza D.O. Ca. Rioja
Agua mineral
Cafés e infusiones

Precio por persona 40,00 €

MENÚ 2

Falso risotto de setas y jamón Ibérico



Merluza del pincho asada con trigueros y berberechos



Cúpula de avellanas con helado de vainilla



Emina D.O. Rueda
Viña Paceta Crianza D.O. Ca. Rioja
Agua mineral
Cafés e infusiones

Precio por persona 37,00 €

APERITIVO DE PIÉ (SUPLEMENTO)

-Sorpresa de bombón de foie con -
frutos secos y vino dulce
-Tartar de salmón marinado,
cerezas y cítricos
-Croqueta de jamón Ibérico
-Langostino crujiente con alioli de
albahaca

Precio por persona 12,00 €

IVA Incluido

MENÚ BUFFET

MENÚ 1

Selección de crudités
(pimiento verde y rojo, zanahoria,
maíz, atún, cebolla, aceitunas,
mezclum, tomate, vinagretas y
aceites)
Ensalada Caprese
Ensaladilla rusa con Bonito del Norte
Quesos Asturianos
Embutidos ibéricos
Empanada de nuestro obrador
Nuestro pastel de cabracho
Falso risotto a la Carbonara
Crema de verduras
Merluza en salsa verde con patatas
panadera
Carrilleras Ibéricas al vino tinto con
verduritas

Macedonia
Arroz con leche
Pastelería variada

Agua mineral, vinos blanco y tinto
Corner de cafés

Precio por persona 59,00 €

MENÚ 2

Selección de crudités
(pimiento verde y rojo, zanahoria,
maíz, atún, cebolla, aceitunas,
mezclum, tomate, vinagretas y
aceites)
Ensalada César
Ensalada de queso y anchoas
Quesos Asturianos
Embutidos ibéricos
Empanada de nuestro obrador
Tortilla de patatas
Croquetas de jamón Ibérico
Penne Rigatte Bolognaise
Fabada Asturiana
Salmón Grill con verduritas
Jarrete de Ternera Asturiana con
patatinas

Macedonia
Arroz con leche
Pastelería variada

Agua mineral, vino blanco y tinto
Corner de cafés

Precio por persona 69,00 €

Los menús de buffet se contratarán a partir de 20 personas

IVA Incluido

MENÚ SOCIALES

MENÚ N°1

Ensalada de langostinos,
frutos secos, chutney de piña
y emulsión de coral marino



Rodaballo asado sobre crema
de mejillones y espuma cítrica



Tatín de manzana en texturas

Petits Fours

Precio por persona 50,00 €

MENÚ N°2

Bisquet de marisco con
carabinero maricnado y perlas
de Wakame



Solomillo de “xata roxa”,
Pedro Ximenez, cherry’s y
compota de manzana



Capricho de chocolate blanco
con helado de algodón de
azucar y tierra de oro

Petits Fours

Precio por persona 57,00 €

IVA Incluido

MENÚ SOCIALES

MENÚ Nº3



Vieiras asadas, velouté de mariscos y aceite de algas



Merluza del pincho al cava con almejas de Carril



Solomillo de "Xata Roxa", boletus confitados y espuma de patata asada



Coulant de chocolate con sorbete de grosella negra

Petits Fours

Precio por persona 67,00 €

APERITIVO COMÚN A TODOS LOS MENÚS

Croquetas de jamón Ibérico

Langostino crujiente con mahonesa picante

Bloody Mary, berberechos y albahaca cítrica

Sorpresa de bombón de foie, frutos secos y vino dulce

BODEGA COMÚN A TODOS LOS MENÚS

Emina D.O. Rueda

Viña Paceta Crianza D.O. Ca. Rioja

Agua mineral

Copa de cava

Café o infusión

IVA Incluido

MENÚ SOCIALES

BARRA LIBRE

3 horas 18 € por persona (IVA Incluido)

BARRA LIBRE POR CONSUMO*

* Mínimo facturación exigida(máximo 3 horas)

450€(Hasta 60 personas)

600€(Hasta 120 personas)

900€(Hasta 180 personas)

1200€(Hasta de 240 personas)

1500€ (Hasta de 300 personas)

Copa básica 7 € (IVA incluido)

Refrescos y cervezas 3 € (IVA incluido)

Whisky: White Label, Ballantine's, J&B, Johnnie Walker

Gin: Beefeater, Bombay, Tanqueray, Larios, Gordon's

Ron: Bacardi Blanco, Brugal, Cacique

Vodka: Smirnoff, Eristoff, Moskovskaya

Selección de refrescos, licores, cervezas...

Discoteca móvil

3 horas 550 € (IVA Incluido)

HORARIO MÁXIMO DE MÚSICA Y BARRA LIBRE HASTA LAS 3:00 A.M

ANIMACIÓN INFANTIL

Realizamos animaciones infantiles totalmente personalizadas. Contamos con la colaboración de varias empresas locales. No importa la duración o número de niños, haremos de su fiesta un momento inolvidable. No dude en consultarnos.

CONTACTO

EUROSTARS DE LA RECONQUISTA *****

Calle de Gil de Jaz, 16, Oviedo , España , 33004

Teléfono: (+34) 985 241 100

Email: reservas@eurostarshoteldelareconquista.com

www.eurostarshotels.com