



PROPUESTA
GASTRONÓMICA
EVENTOS
2017-2018

HOTEL EUROSTARS
DE LA RECONQUISTA

* * * * *



EUROSTARS
HOTELS

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 11
MENÚ EVENTOS FAMILIARES	PÁGINA 13

COFFEE BREAKS

COFFEE BREAK BLANCO

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

Precio 9,00 €

COFFEE BREAK REVITALIZANTE

Brownie de chocolate y nueces con
mango
Yogur griego con grosellas y
arándanos
Vasitos de kiwi
Café, leche e infusiones
Zumo de naranja

Precio 12,00 €

COFFEE BREAK VERDE

Mini sándwiches y mini chapatas
variados
Mini tartas artesanas
Café, leche e infusiones
Refrescos
Agua mineral

Precio 13,50 €

COFFEE JUST DRINKS

Café, leche e infusiones

Precio 4,50€

COFFEE BREAK SMOOTHIE

Smoothies variados
(mango, kiwi, plátano, papaya)
Crudités con salsa de yogurt
Mini chapata de salmón y queso fresco
Bocaditos de pechuga de pavo y rúcula
Medias noches de queso y nueces
Café, leche e infusiones

Precio 12,00 €

IVA Incluido

MENÚ COCKTAIL

COCKTAIL ASTURIANU

Crujiente de cabracho a la sidra
Torto de maíz con picadillo de chorizo
Bollitos de Cabrales
Fritos de bacalao con mahonesa suave de manzana
Empanada de nuestro obrador
Calamares fritos
Croquetas de jamón
Cazuelita de arroz con pitu de Caleyá
Casadielles Asturianas
Vinos blanco y tinto, refrescos, cerveza y agua mineral

Precio por persona 25,00 €

COCKTAIL ANDANYON

Tosta de bonito del norte y queso de oveja
Cucharita de Afuega'l Pitu, anguila y membrillo
Bombón de langostinos, oricios y espárrago verde
Empanada de nuestro obrador
Calamares fritos
Croquetas de jamón
Arroz con pitu de Caleyá
Cazuelita de fabada asturiana
Brocheta de solomillo con verduras
Brownie de chocolate y nueces
Vasitos de mousse de yogur de frutos rojos
Vinos blanco y tinto, refrescos, cerveza y agua mineral

Precio por persona 29,00 €

IVA Incluido

MENÚ COCKTAIL

COCKTAIL PIXUETO

Salmón marinado al pomelo con espuma de guisantes tiernos
Tosta de cabracho del Cantábrico con mahonesa de enebro
Cucharita de mejillón en escabeche con sus verduritas
Brocheta de tomate y Mozzarella
Nuestra patata brava con Ali-oli
Torto de la abuela con espuma de manzana
Croquetas del pedreru Cantábrico
Crujiente de langostino con espuma de melocotón
Verduras en tempura con soja emulsionada
Nuestro mundo dulce
Vinos blanco y tinto, refrescos, cerveza y agua mineral

Precio por persona 32,00 €

COCKTAIL INDIANU

Salmón marinado al pomelo con espuma de guisantes tiernos
Blinis de berberechos con hilos de chili
Tosta de cabracho del Cantábrico con mahonesa de enebro
Cucharita de mejillón en escabeche con sus verduritas
Brocheta de tomate, Mozzarella y pisto
Nuestra patata brava con Alioli
Torto de la abuela con espuma de manzana
Croquetas del pedreru Cantábrico
Crema de puerros con taco de bacalao
Crujiente de langostino con espuma de melocotón
Brocheta de Asturcelta al Gamoneu del puerto
Verduras en tempura con soja emulsionada
Nuestro mundo dulce
Vinos blanco y tinto, refrescos, cerveza y agua mineral

Precio por persona 36,00€

IVA Incluido

NOTAS PARA LOS MENÚS COCKTAILS

Los menús se contratarán para un mínimo de 10 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 con langostinos
y chips



Pitu de caleya guisado con patatas



Milhojas con crema de manzana

Emina D.O. Rueda

Viña Paceta Crianza D.O. Ca. Rioja

Agua mineral

Cafés e infusiones

Precio por persona 33,00 €

MENÚ 2

Sinfonía de quesos Asturianos con
pastel de Cabrales y compota



Merluza al horno con crema suave
de trigueros y berberechos



Tarta tatín de manzana

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 picada del
pedreru y aceite de albahaca



Solomillo de ternera asturiana a La

Peral



Coulant de chocolate

Emina D.O. Rueda

Viña Paceta Crianza D.O. Ca. Rioja

Agua mineral

Cafés e infusiones

Precio por persona 40,00 €

IVA Incluido

MENÚ BUFFET

MENÚ 1

Crujiente de cabracho con mahonesa suave
Mini chapata de jamón con tomate
Bocaditos de queso y cebolla caramelizada
Montaditos de pollo al curry
Mini ensalada César
Brochetas de Caprese
Ensaladilla rusa con bonito del norte
Cazuela de fabada asturiana con su compango
Risotto de setas
Pastelería variada

Agua mineral, vinos blanco y tinto

Precio por persona 30,00 €

MENÚ 2

Selección de crudités y hojas de temporada
Ensalada César
Pastel de cabracho con mahonesa de cítricos
Selección de embutidos Ibéricos
Tabla de quesos asturianos y membrillos
Gazpacho andaluz con guarnición
Salteado de verduras a la brasa
Guiso de patatas con pulpo de pedrero
Pitu de caleya con patatas de Navia
Lomos de merluza a la sidra
Arroz con leche
Brownie de chocolate y nueces

Agua mineral, vino blanco y tinto
Corner de cafés

Precio por persona 45,00 €

IVA Incluido

MENÚ BUFFET

MENÚ 3

Selección de crudités y hojas de temporada
Ensalada Caprese
Pastel de cabracho con mahonesa de cítricos
Selección de embutidos Ibéricos
Tabla de quesos asturianos y membrillos
Vichyssoise con croutons
Pastel de patatas y bacon
Crema de hongos y Parmesano
Meloso de ternera con patatas de Navia
Lomos de bacalao con verduritas
Tarta San Marcos
Cóctel de frutas

Agua mineral, vinos blanco y tinto
Corner de cafés

Precio por persona 45,00 €

IVA Incluido

MENÚ SOCIALES

MENÚ VENTURA

Mini bocado de pastel de cabracho
Crujiente de langostinos con crema
de cecina y ahumado de Pría
Croquetas caseras de jamón
ibérico
Cucharita de bombón de foie

Crema de nécoras con su
guarnición de pedreru y aceite de
albahaca



Terrina de cochinillo en su jugo con
pastel de patatas y bacon y teja de
cecina



Tatín de manzana con helado de
arroz con leche
Petits Fours

Precio por persona 50,00 €

MENÚ REGUERA

Mini bocado de pastel de cabracho
Crujiente de langostinos con crema
de cecina y ahumado de Pría
Croquetas caseras de jamón
ibérico
Cucharita de bombón de foie

Crema fina de calabaza con
langostinos y sus crujientes



Milhojas de calabacín y txangurro
con aceite de cebollino



Merluza al horno sobre crema
suave de trigueros y berberechos



Milhojas de crema y manzana
Petits Fours

Precio por persona 56,00 €

IVA Incluido

MENÚ SOCIALES

MENÚ SOTRES

Mini bocado de pastel de cabracho
Crujiente de langostinos con crema
de cecina y ahumado de Pría
Croquetas caseras de jamón
ibérico
Cucharita de bombón de foie
Brocheta de patata y pulpo con
aceite de pimentón

Crema de boletus con sus
crujientes



Vieira asada con su parmentier y
velouté de cigalas



Solomillo de ternera asturiana con
tirabeques y salsa de queso La
Peral



Coulant de chocolate negro y
blanco con helado de frambuesa
Petits Fours

Precio por persona 65,00 €

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 EVENTOS FAMILIARES

MENÚ 1

Mini bocado de pastel de cabracho
Crujiente de langostinos con crema
de cecina y ahumado de Pría
Croquetas caseras de jamón
ibérico

Ensalada de ahumados con
langostinos salteados y vinagreta
de sidra



Meloso de ternera asturiana
confitada sobre gratén de patatas



Capricho de chocolate y mango
Petit Fours

Precio por persona 46,00€

MENÚ 2

Mini bocado de pastel de cabracho
Crujiente de langostinos con crema
de cecina y ahumado de Pría
Croquetas caseras de jamón
ibérico

Brocheta de patata y pulpo con
aceite de pimentón

Crema de nécoras con su
guarnición de pedreru y aceite de
albahaca



Cordero lechal confitado con sus
patatas y pequeña ensalada



Coulant de chocolate blanco y
negro con helado de frambuesa
Petit Fours

Precio por persona 48,00 €

IVA Incluido

MENÚ EVENTOS FAMILIARES

MENÚ 3

Mini bocado de pastel de cabracho
Crujiente de langostinos con crema
de cecina y ahumado de Pría
Croquetas caseras de jamón
ibérico

Cucharita de bombón de foie



Crema de nécoras con su
guarnición de pedreru y aceite de
albahaca



Terrina de cochinillo en su jugo con
pastel de patatas y bacon y teja de
cecina.



Tarta tatin de manzana con helado
de arroz con leche
Petit Fours

Precio por persona 50,00€

MENÚ 4

Mini bocado de pastel de cabracho
Crujiente de langostinos con crema
de cecina y ahumado de Pría
Croquetas caseras de jamón
ibérico

Cucharita de bombón de foie

Brocheta de patata y pulpo con
aceite de pimentón



Crema de boletus con sus
crujientes



Vieira asada con su parmentier y
velouté de cigalas



Solomillo de ternera asturiana con
tirabeques y salsa de queso La
Peral



Coulant de chocolate negro y
blanco con helado de frambuesa
Petit Fours

Precio por persona 65,00 €

IVA Incluido

MENÚ EVENTOS FAMILIARES

MENÚ INFANTIL

Plato mixto con ibéricos y fritos variados



Escalope Milanesa



Tarta de comunión ó bautizo con sorbete de frambuesa

ó

Helado de chocolate

Refrescos y zumos variados.
Se servirá el mismo menú a todos los niños.

Precio por persona 30,00€

BODEGA COMÚN A TODOS LOS MENÚS

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 Y FAMILIARES

BARRA LIBRE

3 horas 18 € por persona (IVA Incluido)

BARRA LIBRE POR CONSUMO*

* Mínimo facturación exigida 450€, máximo 3 horas

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 450 € (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