



SELECCIÓN
COMUNIONES
2018

HOTEL EUROSTARS
PALACIO BUENAVISTA

* * * * *



EUROSTARS
HOTELS

COMUNIONES 2018

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 Eurostars Palacio Buenavista** estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados o tener alguna consulta, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Departamento comercial

E-mail:

eventos1@eurostarspalaciobuenavista.com **Sandra Domínguez**
eventos3@eurostarspalaciobuenavista.com **Ioana Pazos**

Teléfono: 925 289 800

COCKTAIL DE BIENVENIDA

APERITIVOS

Sopa fría de fresas
Yogurt de remolacha con frutos secos
Croquetas de jamón ibérico
Piruleta de salmón con queso crema y tomate
Mini burger de ternera y guacamole
Tartar de salchichón sobre tosta especiada
Pan de queso con chistorra

BODEGA

Vino Blanco Viña Orce *D.O La Mancha*
Vino Tinto Hacienda Casa del Valle *V.T. de Castilla*
Agua Mineral Premium "Numen"
Refrescos
Cerveza

Aperitivo incluido en el precio del menú escogido.

Duración aproximada del servicio 30 minutos.

MENÚ COMUNIÓN

MENÚ 1

ENTRANTE

Ensalada de bacalao confitado con ajo blanco y vinagreta de verduras y hortalizas

PLATO PRINCIPAL

Ternera confitada con mantequilla de patata y brotes tiernos aliñados

POSTRE

Compacto de chocolate con helado de yogurt y jalea de frambuesas

Mignardises
Café y selección de infusiones

BODEGA

Vino Blanco Viña Orce
D.O. La Mancha
Vino Tinto Hacienda Casa del Valle
V.T. de Castilla
Agua mineral, refrescos y cerveza

55 EUR

Precio por persona.

IVA incluido.

MENÚ 2

ENTRANTE

Salmorejo de la casa con pan de tomate y huevo poché

PLATO PRINCIPAL

Ternera confitada con mantequilla de patata y brotes tiernos aliñados

POSTRE

Compacto de chocolate con helado de yogurt y jalea de frambuesas

Mignardises
Café y selección de infusiones

BODEGA

Vino Blanco Viña Orce
D.O. La Mancha
Vino Tinto Hacienda Casa del Valle
V.T. de Castilla
Agua mineral, refrescos y cerveza

55 EUR

Precio por persona.

IVA incluido.

MENÚ COMUNIÓN

MENÚ 3

ENTRANTE

Pimientos del piquillo con merluza y vinagreta de mejillón

PLATO PRINCIPAL

Jarrete de ternera asado en su jugo con parmentier de patatas, chalotas y trigueros

POSTRE

Tarta de queso manchego y frutos rojos naturales

Mignardises
Café y selección de infusiones

BODEGA

Vino Blanco Viña Orce
D.O. La Mancha
Vino Tinto Hacienda Casa del Valle
V.T. de Castilla
Agua mineral, refrescos y cerveza

60 EUR

Precio por persona.

IVA incluido.

MENÚ 4

ENTRANTE

Salmón marinado con langostinos, perlas de patata y pasas de tomate

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera con salsa de trufa, patatas risoladas y verduras

POSTRE

Tarta Ópera con sorbete de piña

Mignardises
Café y selección de infusiones

BODEGA

Vino Blanco Viña Orce
D.O. La Mancha
Vino Tinto Hacienda Casa del Valle
V.T. de Castilla
Agua mineral, refrescos y cerveza

65 EUR

Precio por persona.

IVA incluido.

MENÚ COMUNIÓN

MENÚ 5

PRIMER PLATO

Merluza asada en salsa de azafrán, berberechos y verduritas

SEGUNDO PLATO

Lomo de ternera lechal asado en su punto con milhojas de patata y bacon

POSTRE

Tarta especial al whisky

Mignardises
Café y selección de infusiones

BODEGA

Vino Blanco Viña Orce
D.O. La Mancha
Vino Tinto Hacienda Casa del Valle
V.T. de Castilla
Agua mineral, refrescos y cerveza

70 EUR

Precio por persona.

IVA incluido.

MENÚ 6

ENTRANTE

Salmorejo de la casa con pan de tomate y huevo poché

PRIMER PLATO

Taco de merluza con salsa de mejillón y espárragos blancos

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera a la parrilla con milhojas de patata y trigueros

POSTRE

Tarta de chocolate con praliné de avellana y frambuesas

Mignardises
Café y selección de infusiones

BODEGA

Vino Blanco Viña Orce
D.O. La Mancha
Vino Tinto Hacienda Casa del Valle
V.T. de Castilla
Agua mineral, refrescos y cerveza

78 EUR

Precio por persona.

IVA incluido.

MENÚ COMUNIÓN

MENÚ INFANTIL 1

PLATO PRINCIPAL

Fingers de pollo con patatas fritas

Ó

Escalope de ternera a la milanesa con patatas fritas

Ó

Hamburguesa de ternera con bacon, queso y patatas fritas

POSTRE

Tarta de comunión

Ó

Surtido de helados

BEBIDAS

Agua mineral y refrescos

30 EUR

Precio por persona.

IVA incluido.

MENÚ INFANTIL 2

ENTRANTE

Jamón, queso, lomo, chorizo, croquetas y empanadillas

Ó

Macarrones con carne picada de solomillo y tomate

PLATO PRINCIPAL

Escalope de ternera a la milanesa con patatas fritas

Ó

Hamburguesa de ternera con bacon, queso y patatas fritas

POSTRE

Tarta de comunión

Ó

Surtido de helados

BEBIDAS

Agua mineral y refrescos

35 EUR

Precio por persona.

IVA incluido.

SERVICIOS ADICIONALES

COPA DE CAVA

Suplemento copa de cava: 3 EUR / persona

TARTA DE COMUNIÓN

Suplemento de tarta de comunión (en el menú adulto): 5,50 EUR / persona

BARRA LIBRE

Barra libre Standard (2 horas): 17 EUR / persona

Hora extra Barra libre Standard: 14 EUR / persona

Barra libre Premium (2 horas): 26 EUR / persona

Hora extra Barra libre Premium: 18 EUR / persona

*Indispensable contratar la barra libre para todos los adultos confirmados para el banquete. Para las horas extras se contabilizarán todos los invitados en sala con un mínimo de pago de 50 personas.

POR COPA*

Marca Standard : 8 EUR / por copa

Marca Premium : 12 EUR / por copa

Refrescos y cervezas 3 EUR / por consumición

En este caso, el Hotel establecerá un mínimo de consumiciones. Consultar condiciones.

DISCOTECA

Servicio DJ 2 Horas : 630 EUR

Hora extra DJ: 175 EUR / hora

MEDIOS AUDIOVISUALES

Pantalla 2.29 x 3.05: 80 EUR / Ud.

Proyector 5000L: 262 EUR / Ud.

Megafonía: desde 135 EUR / Ud.

Micrófono: desde 44 EUR / Ud.

BENEFICIOS

Aquellas comuniones confirmadas en Eurostars Palacio Buenavista Hotel se beneficiaran de los siguientes servicios:

- Atención personalizada desde nuestro departamento de eventos.
- Servicio de parking gratuito para todos los invitados (Bajo disponibilidad)
- Candy Bar para los niños invitados a la celebración.
- Servicio de Kids Club con animación infantil tras el banquete.
- Descuento especial en habitaciones para los invitados que quieran alojarse en el hotel el fin de semana de la celebración.
- Minutas personalizadas
- Decoración floral de las mesas (Diseño y composición establecido por el propio hotel).

CONDICIONES GENERALES

Nº DE INVITADOS

El número final de invitados deberá enviarse al hotel por e-mail 10 días antes el evento. Se facturará como mínimo el número de comensales confirmados 10 días antes de la comunión.

ALIMENTOS Y BEBIDAS EXTERNOS

El cliente no podrá traer del exterior ni bebidas, ni ningún producto alimenticio sin la autorización expresa del Hotel.

GÉNERO

Si por razones de fuerza mayor ajenas al hotel, llegado el momento de la prestación del servicio, no fuese posible la adquisición de alguno de los géneros contratados para la confección del menú seleccionado, el hotel se compromete a sustituirlo por otro de similar calidad o superior.

Por consideraciones de restauración, los vinos propuestos pueden ser sustituidos por otros de igual o superior calidad.

RESPONSABILIDAD

El hotel no se hace responsable de la pérdida o deterioro de los objetos, valores o material que se deje depositado en los espacios donde tiene lugar el evento.

El cliente asume toda la responsabilidad por cualquier desperfecto, rotura y otros daños que por razones ajenas al hotel pudieran producirse en el propio salón o instalaciones.

DURACIÓN EVENTO

La duración pactada para el acto o servicio contratado será la que se haya estipulado, comprometiéndose el cliente expresamente a asumir todos aquellos gastos que la eventual prolongación del mismo pueda generar, especialmente los referentes a personal, cuyo cálculo será efectuado por el equipo de eventos del hotel. Las horas de servicio contratadas serán las comprometidas entre la fijada para la llegada de los invitados y la establecida para la terminación del acto.

CONDICIONES GENERALES

CONDICIONES DE CANCELACIÓN

Aunque el Hotel contactará periódicamente con el Cliente antes del día del evento, es la responsabilidad del Cliente informar al Hotel por escrito de cualquier cambio, reducción y/o cancelación de cualquier servicio contratado.

El número de personas garantizado y acordado en el contrato representa el mínimo facturable, aun siendo el caso de que finalmente el número real de asistentes fuese inferior.

En caso de que el número de asistentes fuera superior, la cifra a facturar será la que se corresponda con el número real de asistentes.

Al momento de confirmarse el evento el Cliente deberá realizar el primer depósito que será del 10% (no reembolsable), sobre el total de la factura proforma. El resto de depósitos serán los establecidos en dicha factura.

El Cliente podrá cancelar el evento **hasta 60 días antes** del inicio del mismo con el único coste del primer depósito.

Entre 59 - 30 días. Si el evento es cancelado en este periodo, el 30% del total del espacio reservado por día (alimentos y bebidas, alquiler de espacios, proveedores externos) será facturado como gastos de cancelación. En este periodo, el 70% de los servicios contratados por día (alimentos y bebidas, alquiler de espacios, proveedores externos) pueden ser cancelados sin cargo alguno.

Entre 29 - 7 días. Si el evento es cancelado en este periodo, el 40% del total del espacio reservado por día (alimentos y bebidas, alquiler de espacios, proveedores externos) será facturado como gastos de cancelación. En este periodo, el 60% de los servicios contratados por día (alimentos y bebidas, alquiler de espacios, proveedores externos) pueden ser cancelados sin cargo alguno.

Menos de 7 días. Si el evento es cancelado y/o reducido en este periodo, el 100% de los servicios contratados por día (alimentos y bebidas, alquiler de espacios, proveedores externos) serán facturados como gastos de cancelación.

CONTACTO

Sandra Domínguez - eventos1@eurostarspalaciobuenavista.com

Ioana Pazos - eventos3@eurostarspalaciobuenavista.com

Teléfono: 925 289 800

www.eurostarspalaciobuenavista.com