



# Felices Fiestas

**EUROSTARS**  
HOTEL COMPANY

## 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 Exe Las Adelfas estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales.

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

**Persona contacto: Ana Luque**  
**Departamento comercial**

**E-mail: [comercial@exelasadelfas.com](mailto:comercial@exelasadelfas.com)**  
**Teléfono: 957 27 74 20**



# Menús de Navidad

## Menú 1

### APERITIVOS AL CENTRO

Surtido de chacinas ibéricas con regañás  
Salmorejo con picada de jamón y huevo  
Bolita de Gorgonzola con pistacho y coulis de piquillos  
Croquetas de jamón ibérico con allioli  
Brocheta de pollo teriyaki

### PLATO PRINCIPAL

Tournedos de solomillo de cerdo con timbal de patata y salsa de Oporto



### POSTRE

Brownie de chocolate y helado de vainilla  
con toffee  
Dulces Navideños

### BODEGA

Agua Mineral, Cervezas, Refrescos, Vino Tinto &  
Vino Blanco, Cava y Café

42€

\*\*Menús con mínimo 12 pax. Plato principal a elegir.  
(El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)  
Estas tarifas no son aplicables a partir del 24 diciembre 2026

## Menú 2

### APERITIVOS AL CENTRO

Surtido de chacinas ibéricas con regañás  
Salmorejo con picada de jamón y huevo  
Bolita de Gorgonzola con pistacho y coulis de piquillos  
Croquetas de jamón ibérico con allioli  
Brocheta de pollo teriyaki

### PLATO PRINCIPAL

Lomo de merluza con puerro asado y salsa de gambas



### POSTRE

Cheesecake con coulis de frutos rojos  
Dulces Navideños

### BODEGA

Agua Mineral, Cervezas, Refrescos, Vino Tinto &  
Vino Blanco, Cava y Café

46€

# Menús de Navidad

## Menú 3

### APERITIVOS AL CENTRO

Queso curado de oveja y membrillo  
Bombón de foie gras y almendra  
Croquetas de merluza y gambas con allioli  
Brocheta de pollo teriyaki

### PRIMER PLATO

Lomo de bacalao a la bilbaína sobre patatas panaderas

### PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo con salteado de setas y salsa de ciruelas y pasas



### POSTRE

Torrija caramelizada con salsa inglesa  
Dulces Navideños

### BODEGA

Agua Mineral, Cervezas, Refrescos, Vino Tinto &  
Vino Blanco, Cava y Café

55€

\*Menús con mínimo 12 pax. Plato principal a elegir.  
(El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)  
Estas tarifas no son aplicables a partir del 24 diciembre 2026

## Menú 4

### APERITIVOS AL CENTRO

Surtido de chacinas ibéricas  
Queso curado de oveja y membrillo  
Bombón de foie gras  
Gyozas de marisco y salsa de soja  
Brocheta de pollo teriyaki

### PRIMER PLATO

Ensalada de langostinos, aguacate y mini lechuguitas con salsa de frambuesa

### PLATO PRINCIPAL

Confit de pato con cremoso de patata, manzana y canela con salsa de naranja



### POSTRE

Coulant de chocolate con sopa de chocolate blanco  
Dulces Navideños

### BODEGA

Agua Mineral, Cervezas, Refrescos, Vino Tinto &  
Vino Blanco, Cava y Café

65€

# Menús de Navidad

## Coctel Adelfas

Rincón de quesos nacionales, chacinas ibéricas con panes, mermeladas y frutos secos

### APERITIVOS FRÍOS

Salmorejo con picada de jamón y huevo  
Bombón de foie gras con caramelo de Oporto  
Aguacate, pico de gallo y langostinos  
Ensaladilla de ventresca

### APERITIVOS CALIENTES

Atadillo de espárrago con bacon y salsa romesco  
Croqueta de jamón ibérico con allioli  
Langostino rebozado y salsa agripicante  
Samosa de verduras al curry  
Brocheta de pollo teriyaki

### PARA TERMINAR, ELIJA UN ARROZ

Arroz negro de sepia y allioli  
ó  
Arroz de secreto y setas

### POSTRE

Pastel Cordobés  
Mini brownie  
Vasitos de natillas con crumble y frutos rojos  
Dulces Navideños

### BODEGA

Agua Mineral, Cervezas, Refrescos, Vino Tinto &  
Vino Blanco, Cava y Café

62€

\*\*Menú con mínimo 30 pax. Plato principal a elegir.  
(El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)  
Estas tarifas no son aplicables a partir del 24 diciembre 2026



# Menús de Navidad

---

## Servicios adicionales

Copas estándar 7,50€ IVA incluido  
Copas premium 10,00€ IVA incluido  
Mínimo de 20 personas para copas en sala privada  
Barra libre 2 horas 22,00€ por comensal  
Mínimo 20 comensales para barra libre  
DJ 2 horas 400,00€ IVA incluido  
Recena: consultar opciones

## Condiciones generales

Prohibido el consumo de alimentos y bebidas ajenos al hotel durante el transcurso de los servicios contratados.

Así como los servicios de DJ han de ser prestados por la empresa recomendada por el hotel.

Los retrasos serán penalizados con la facturación del coste de personal a cargo del evento.

Alergias e intolerancias, así como la elección del menú, han de ser notificados por escrito, al menos, 5 días antes de la celebración.

Los cambios de plato efectuados in situ, conllevarán el cargo del coste del mismo.

Todas las tarifas son por comensal, IVA incluido.





# EUROSTARS

HOTEL COMPANY