



# 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** E-mail: [comercial@exelasadelfas.com](mailto:comercial@exelasadelfas.com)

**Departamento comercial** Teléfono: 957 27 74 20



# Cena de Nochebuena

## APERITIVOS AL CENTRO

Jamón ibérico  
Queso curado de oveja  
Aguacate y pico de gallo  
Croquetas de rabo de toro

## PRIMER PLATO

Ensalada de langostinos, lechuguitas, aguacate, mango  
y vinagreta de frambuesas

## SEGUNDO PLATO

Lingote de cochinillo con salsa de ciruelas y patatas confitadas

## POSTRE

Nuestra versión del pastel cordobés, galleta de  
hojaldre y frutos rojos

Surtido de dulces navideños



## BODEGA

Vino blanco y vino tinto, aguas minerales, refrescos,  
cervezas, cava y café

82€



# Programación Nochebuena

**20:15**

Bienvenida y acomodación



**20:45**

Inicio de la cena



**00:00**

Fin del servicio

Horario Bar con servicio de bebidas : 16:00 a 20:00

Horario Restaurante a la carta: 13:30 a 16:00

---

Les agradeceríamos que tuvieran en consideración el código de vestimenta de gala establecido para la ocasión.



# Cena Fin de Año

## APERITIVOS AL CENTRO

Blini de salmon ahumado y salsa tártara  
Mazamorra con anchoa, pistacho y arbequina  
Bombón de Foie gras y crema de piquillos asados  
Tartar de ternera

## PRIMEROS PLATOS

Bacalao confitado y su pilpil, alboronía de verduras asadas y crujiente de queso suave

## SEGUNDOS PLATOS

Solomillo de vaca a la parrilla, cremoso de patatas confitadas con dados de setas y salsa fina de pimienta

## POSTRES

Semifrío de turrolate de Priego de Córdoba con crujiente de avellana  
Surtido de dulces navideños  
Uvas de la suerte



## BODEGA

Vino blanco y vino tinto,  
aguas Minerales, refrescos, cervezas, cava y café

139€



# Cena Fin de Año con fiesta de cotillón

## **Cotillón Fin de Año**

Tras la cena, a partir de las 00:00 h, continúa la celebración con una gran fiesta de Nochevieja.

## **Barra libre**

con una selección de marcas hasta las 03:30 horas.

## **DJ en directo**

poniendo ritmo a la noche para bailar y disfrutar.

## **Bolsa de cotillón de Nochevieja**

para dar la bienvenida al nuevo año.

## **Recena de madrugada**

con chocolate caliente y churros, finalizando con nuestro tradicional caldo de Nochevieja.



*Una noche para brindar, bailar y dar la bienvenida al nuevo año en un ambiente festivo y exclusivo.*

**182€**



# Programación Gala Fin de Año

**20:00**

Bienvenida y acomodación



**20:30**

Comienzo de la cena de gala de Fin de Año



**00:00**

Retransmisión de las campanadas de fin de año  
y previo reparto de las tradicionales uvas



**00:00 – 03:30**

Cotillón amenizado con DJ

Horario Bar con servicio de bebidas : 16:00 a 20:00

Horario Restaurante a la carta: 13:30 a 16:00

Les agradeceríamos que tuvieran en consideración el código de vestimenta  
de gala establecido para la ocasión.



# Menú Infantil

## APERITIVOS AL CENTRO

Jamón ibérico  
Queso de oveja curado  
Croquetas de jamón ibérico

## PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas

## POSTRE

Coulant de chocolate con salsa inglesa



## BEBIDAS

Agua Mineral & Refrescos

42€





# EUROSTARS

HOTEL COMPANY