

The background is a dark blue gradient. It is decorated with various gold-colored line art elements: several diamond-shaped ornaments with internal faceting and loops at the top, starburst shapes of different sizes, a large multi-pointed star in the top left, a circular pattern of concentric lines in the top right, and several flower-like or sunburst shapes. A large, thin gold oval frame is centered in the lower half of the image, containing the main text.

Celebra LA MAGIA *de la* NAVIDAD

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 Eurostars Málaga 4* 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: Manuela Gómez

E-mail: fb@eurostarsmalaga.com

Departamento de F&B

Teléfono: 951 01 01 50



Menú de Navidad nº1

APERITIVOS

Snacks variados (chips, aceitunas y frutos secos)
Salpicón de pulpo y langostinos
Tartaleta de mousse de foie grass de pato
Mini brioche relleno de cerdo asado con emulsión de salsa barbacoa
Croquetas de chipirón con ali-oli

PARA COMPARTIR

Patatas bravas con mayonesa de kimchi
Alboronia manchega con huevos fritos y jamón serrano



PLATO PRINCIPAL

Lubina al horno sobre lecho de falso risotto de puntaletes y ali-oli verde

POSTRE

Mousse suave de turrón de Jijona con
cobertura de chocolate y almendras

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza, vino selección Eurostars, café

50€





♦ Menú de Navidad nº2

APERITIVOS

Snacks variados (chips, aceitunas y frutos secos)
Salpicón de pulpo y langostinos
Tartaleta de mousse de foie grass de pato
Mini brioche relleno de cerdo asado con emulsión de salsa barbacoa
Croquetas de chipirón con ali-oli

PARA COMPARTIR

Mini rollito de primavera relleno de patata, huevo y langostinos con
mayonesa de trufa
Fideua de rape y choco con ali-oli de ajo asado



PLATO PRINCIPAL

Magret de pato macerado en soja dulce con risotto de calabaza

POSTRE

Caprichito de chocolate y avellanas

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza, vino selección Eurostars, café

55€

Menú de Navidad nº3

APERITIVOS

Snacks variados (chips, aceitunas y frutos secos)
Salpicón de pulpo y langostinos
Tartaleta de mousse de foie grass de pato
Mini brioche relleno de cerdo asado con emulsión de salsa barbacoa
Croquetas de chipirón con ali-oli
Langostinos crujientes con salsa agridulce

PRIMER PLATO

Pata de pulpo braseada sobre puré de boniato asado,
crujiente de pasta wantan y aceite de ajo y chile



SEGUNDO PLATO

Carrilleras de ternera guisadas en su jugo
con puré de patatas y zanahorias baby

POSTRE

Antojo de mousse de chocolate
con bizcocho crujiente de avellana

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza, vino selección Eurostars, café

63€





♦ Menú cóctel Navidad

APERITIVOS

Snacks variados (chips, aceitunas y frutos secos)
Brocheta de tomate cereza, aceitunas, perla de bufala y aceite de pesto
Pincho de tortilla con ali-oli
Porra antequerana con tierra de aceitunas negras
Gazpacho de remolacha con queso feta
Tostada serrana de jamón con pimientos del padrón y huevos fritos de codorniz
Brocheta de solomillo de cerdo con verduras y mayonesa de kimchi
Brocheta de salmón y langostinos con aceite de ajo y perejil
Tequeños con emulsión de aguacate y lima
Dado crujiente de queso con dulce de membrillo
Mini rollito de primavera con salsa agripicante
Arancinis rellenos de carne y queso
Mini burger clásica de buey del pazo de recemil con queso y mayonesa picante
Croquetas de pollo y hierbabuena
Cazón en adobo



Córner dulce



BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza, vino selección Eurostars, café

65€

Tipos de barras

Por copas

Copa: 8,00€

Refresco: 3,50€

Cerveza : 4,00€

Suplemento barra en sala privada :40€ IVA incluido por cada hora y cada 30 comensales contratados para el evento.

Por horas

1 hora 17,00€ por persona

2 horas 33,00€ por persona

3 horas 47,00€ por persona

(minimo 50 personas)

Bebidas incluidas

Whisky: Ballantines, JB, White Label.

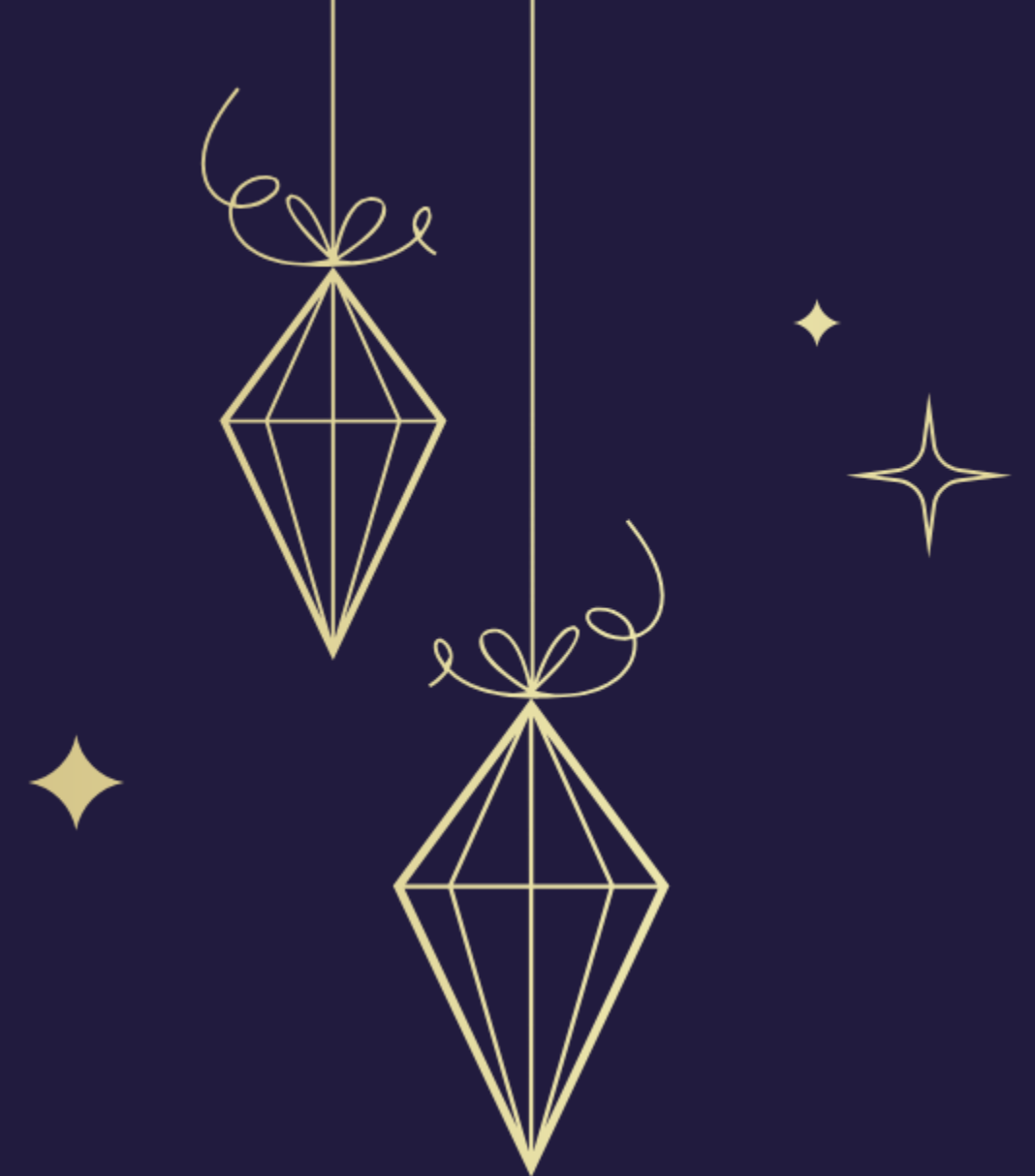
Ron: Cacique, Barceló, Brugal.

Vodka: Absolut, Smirnoff.

Ginebra: LariosRose, Larios, Beefeater

Licor: Baileys, Licorescon/sin.

No se puede solicitar más de dos marcas, por tipo de bebida, en todos los tipos de barras anteriormente indicadas.



Términos y condiciones

El número mínimo de comensales para la reserva de una sala privada será:

40 comensales para salas de 180m2

25 comensales para salas de 110m2

Siendo menos de este número podrán disfrutar de nuestros menús de navidad en nuestro restaurante.

El menú coctel tiene una duración de 90 minutos y con un mínimo de 30 comensales.

Con una antelación mínima de 10 días se debe comunicar si hay alguna persona intolerante o alérgica a algún alimento o con un menú especial.

Hora límite para estar en los salones privados:

Almuerzo hasta las 19:00h.

Cenas hasta las 03:00h

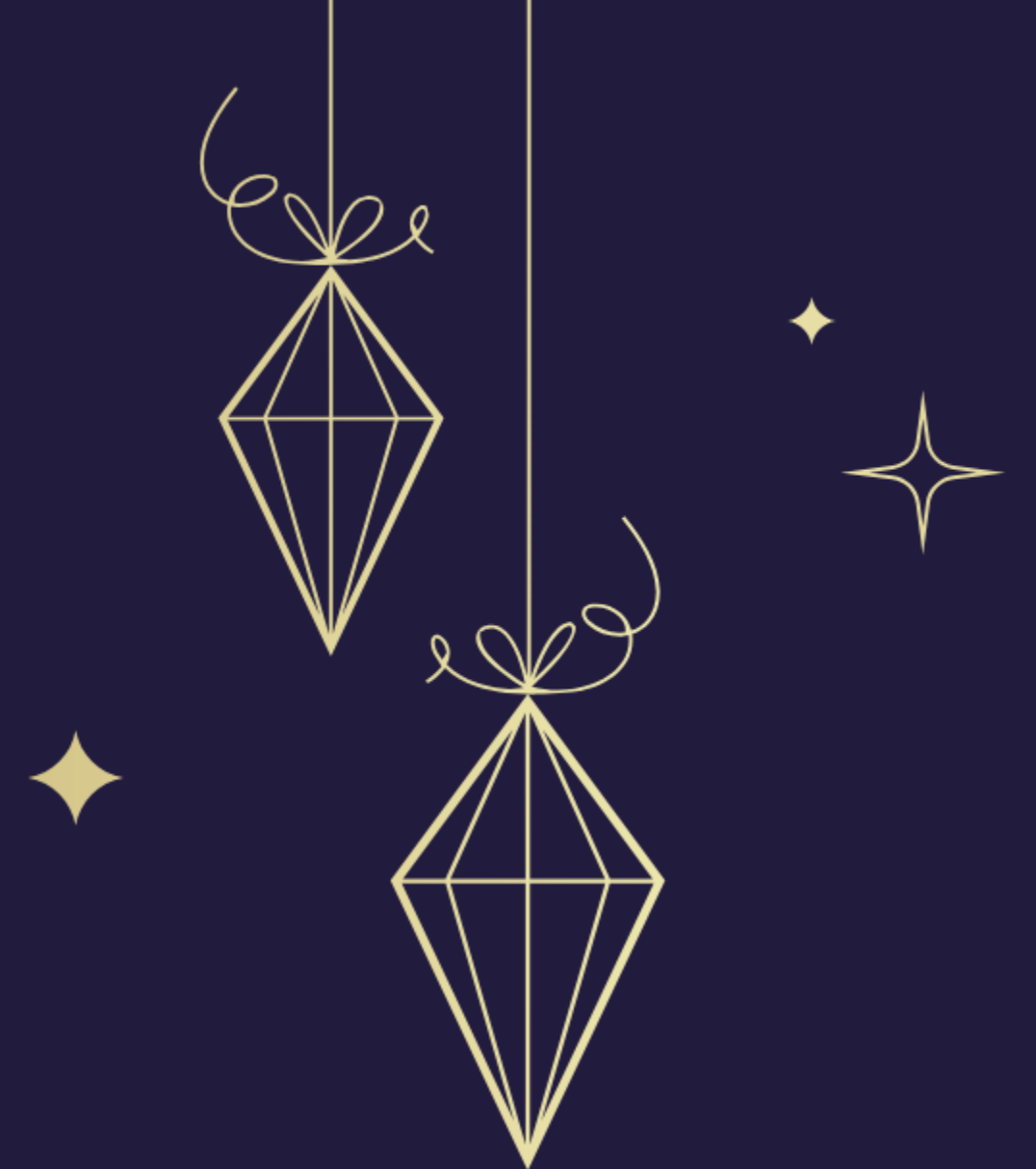
Bajo previa petición por escrito y negociación de la misma se puede ampliar la hora de finalización.

Parking gratis para los asistentes durante el evento (bajo disponibilidad).

Para reservar se entregará un depósito de 300€. No reembolsables.

El evento debe ser abonado en su totalidad 8 días antes del mismo.

No se admiten cambios 48h antes del evento.





EUROSTARS MÁLAGA 4*

Calle Héroe de Sostoa, 17 – 29002 (Málaga)

fb@eurostarsmalaga.com

Tel. 951 01 01 50

www.eurostarsmalaga.com/

EUROSTARS
HOTEL COMPANY