

EUROSTARS HOTEL COMPANY

DISTINGUIDOS CLIENTES:

A continuación, les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

Todos los profesionales que formamos parte del Eurostars Hotel de la Reconquista estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Atentamente, El equipo del Hotel.

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: reservas@eurostarshoteldelareconquista.com

Teléfono: 985 241 100



* Nochebuena

HORARIOS

21:00 horas: Aperitivo de bienvenida

22:00 horas: Cena de Gala

APERITIVO DE BIENVENIDA

Royal de oricio, gambón y huevas del mar Foie gras con toque de manzana y canela Mini blini de Gamonéu y anguila ahumada Delicia de marisco Bocado de chipirón en tinta Consomé a la reina y crujiente de escanda



ENTRANTE

Rape en caldereta tradicional con verduras



PRINCIPAL

Lingote de cordero lechal, capricho de patata y vainas



POSTRE

Milhojas de turrón y almendras caramelizadas



BODEGA

Vino Blanco Terras Guada DO Rías Baixas
Vino Tinto Murua Reserva DO Ca. Rioja
Copa Brut - Licores
Agua Mineral, Refrescos y Cervezas
Café y dulces navideños





Gala Fin de Año

APERITIVO DE BIENVENIDA

Crema fresca de aguacate y lima con langostinos y encurtidos
Gilda líquida, vermú y anchoa
Gambón en tempura de algas con alioli de albahaca
Croqueta cremosa de Cabrales y manzana



ENTRANTE

Crema de vieiras a la brasa y su tartar



PESCADO

Lomo lubina, cremoso de trigueros y vinagreta tomate, pasas y piñones



PRINCIPAL

Solomillo de vaca madurada, delicia de patata y ragú de setas y castañas



POSTRE

Capricho de chocolate con helado de pistacho
Uvas de la suerte



BODEGA

Vino Blanco Pazo de Señorans DO Rías Baixas Vino Tinto Palacios Remondo La Montesa DO Ca. Rioja Moët & Chandon Brut Impérial AOC Champagne Agua Minerales, Refrescos y Cerveza

Cafés y dulces navideños





Menú infantil

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Común al de los adultos



ENTRANTE

Nuestra tabla de entrantes fríos y calientes



PRINCIPAL

Escalope de ternera con gratén de patata



POSTRE

Semi frío de dos chocolates Uvas de la suerte



BODEGA

Agua Mineral Refrescos y zumos

Dulces navideños

Gala Fin de Año 31 de diciembre

Información adicional

HORARIOS

20:30 horas: Aperitivo de bienvenida



21:15 horas: cena de Gala amenizada con actuación musical



23:59 horas: Emisión en directo de las campanadas Uvas de la suerte – Brindis



00:10 horas: Gran Baile Fiesta Cotillón Sesión DJ – Barra libre – Candy Bar



03:00 horas: Fin de la Fiesta



PROTOCOLO

Señoras: traje de cóctel Caballeros; traje oscuro

Se ruega puntualidad.





Condiciones de los servicios

RESERVA

- 🎇 Para disfrutar de cualquiera de los servicios ofrecidos, se requiere reserva previa.
- * Se recomienda reservar, como mínimo, con 10 días de antelación.
- 🎇 El aforo es limitado y está sujeto a disponibilidad.
- 🎇 Nos adaptamos a cualquier restricción alimentaria. Rogamos se nos informe con suficiente antelación.

POLÍTICA DE PAGO Y CANCELACIÓN

- * La fecha límite para hacer el abono es 10 días antes del día de servicio.
- * La reserva queda confirmada cuando se realiza el 100% del prepago.
- Las cancelaciones o reducciones de comensales serán penalizadas con el 100% del depósito abonado.
- Precios con IVA incluido.











reservas@eurostarshoteldelareconquista.com

Tel. 985 241 100

https://www.eurostarshotels.com/







