

The background is a dark blue gradient. It is decorated with various gold-colored line art elements: several diamond-shaped ornaments with bows at the top, a large starburst in the top left, a circular target-like pattern in the top right, and several smaller starbursts and floral motifs scattered throughout. 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 Amara 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:

Goretti Alzelai

Andrea Goñi

Departamento de Eventos

E-mail: eventos@eurostarsamara.com

Teléfono: +34943464600



♦ Menú Opari

ENTRANTE

Raviolis de txangurro fritos con curry rojo

PRINCIPALES

Lomo de merluza al horno con vinagreta de piparras sobre emulsión de coliflor

Costilla de ternera tipo ribs marinada al estilo thai y asada con

ensalada coleslaw

POSTRE

Elige tu momento dulce

Café

BODEGA

Vino blanco Monólogo Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Monólgo vendimia seleccionada D.O. Rioja

48 € (IVA incl.)



✦ Menú Jai

ENTRANTE

Tosta de espelta con guacamole, tomates Cherry aliñados, dado de queso feta y tapenade

PRINCIPALES

Lomo de corvina con vinagreta de piparras sobre emulsión de lombarda

Lingote de carrillera de ternera a la plancha con emulsión de boniato



POSTRE

Elige tu momento dulce
Café

BODEGA

Vino blanco Monólogo Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Monólgo vendimia seleccionada D.O. Rioja

✦

48 € (IVA incl.)

✦ Menú Zorion

APERITIVO

Brocheta de melón con paleta ibérica

ENTRANTE

Tomate al corte con tartar de aguacate, cebolla roja y bonito

PRINCIPALES

Lomo de lubina a la plancha con patata panadera y refrito de ajo y guindilla

Medallón de carrillera de cerdo con emulsión de apio nabo en puré



POSTRE

Elige tu momento dulce
Café

BODEGA

Vino blanco Monólogo Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Monólgo Roble D.O. Ribera del Duero

✦

52 € (IVA incl.)

✦ Menú Lagun

APERITIVO

Tartaleta de hojaldre con ensaladilla de langostinos

ENTRANTE

Steak tartar de ternera con yema marinada en soja y encurtidos

PRINCIPALES

Taco de bacalao con vinagreta de piparras sobre emulsión de Piquillos y aceite verde

Secreto de cerdo a baja temperatura con emulsión de zanahoria



POSTRE

Elige tu momento dulce
Café y una copa de cava

BODEGA

Vino blanco Monólogo Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Monólgo Roble D.O. Ribera del Duero

Cava Freixenet Vintage Reserva

✦
54 € (IVA incl.)

✦ Menú Senide

APERITIVO

Pintxo de pimiento verde con paleta ibérica y anchoa en salazón

ENTRANTE

Crema de guisantes con huevo a baja temperatura

PRINCIPALES

Lomo de rape en salsa verde con almejas

Solomillo de vaca madurada a la plancha con pimientos del Piquillo y patatas Forestiere



POSTRE

Elige tu momento dulce
Café y una copa de cava

BODEGA

Vino blanco Monólogo Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Monólgo Roble D.O. Ribera del Duero

Cava Freixenet Vintage Reserva

✦
58 € (IVA incl.)

✦ Momento Dulce

Elige tu postre

Nuestra tarta de queso casera con helado *

Milhojas de hojaldre con helado *

Tiramisú con helado *

Tarta Ópera con helado *

Mouse de chocolate con helado *

•Variedad de helados :

- Fior di Latte, Limón negro a la pimienta, Lotus, Coco al curry,

Donuts de chocolate

** Mismo postre y helado para todos los comensales*



✦ Sobremesa

PRECIOS COPAS

Copa de cava	3,00€
Copa de champagne	4,50€
Licores	5,00€
Combinado	8,00€
Combinado premium	12,00€

Barra libre 20€

Ginebra Gordon's
Ron Bacardí
Vodka Smirnoff
Whisky Ballantines, J.B o similares
Licor de manzana
Licor de melocotón
Orujo de hierbas
Orujo blanco
Patxarán
Baileys
Refrescos
Cerveza
Cava
Agua mineral



Barra libre Premium 25€

Ginebra Beefeater, Bombay o similar
Ron Cacique, Habana o similar
Vodka Stolichnaya o similar
Whisky Cardhu o similar
Licor de manzana
Licor de melocotón
Orujo de hierbas
Orujo blanco
Patxarán
Baileys
Refrescos
Cerveza
Cava
Agua mineral

Precio por persona
Servicio de 2 h

Hora extra de barra libre 12 €

Barra por Ticket 8 €
Ticket premium 12 €

El Hotel ofrece la mediación para la contratación de la animación del
banquete



✦ Condiciones contratación

- I. El número de comensales a facturar será el contratado con el establecimiento con un mínimo de 72 horas de anticipación a la fecha de la realización del banquete.
- II. El hotel Eurostars Amara se reserva la asignación de salón, en función del numero de comensales.
- III. La finalización de la estancia de los comensales en los salones, se estimará a las 18.30 h. Para los almuerzos y a las 01:00 para las cenas.
- IV. En el momento de realizar la reserva del servicio se abonaran 250 € en concepto de fianza. El pago de la totalidad del banquete deberá ser abonado 72 horas antes del día de la celebración.
- V. Para un servicio optimo, rogamos que las posibles alergias e intolerancias se comuniquen al departamento de convenciones con una antelación mínima de 72 horas, para que, a estos comensales se les sirva un menú acorde al del resto de asistentes. En el caso de que notificaciones de este tipo se realicen en el momento del servicio, nuestro chef confeccionara un menú en función del producto disponible.



Pio XII Plaza, 7 - 20010 Donostia , España

eventos@eurostarsamara.com

Tel. +34943464600

www.eurostarshotels.com/eurostars-amara.html

EUROSTARS
HOTEL COMPANY
