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 Dorma Sardinero estaremos a su disposición para que disfruten de estas fechas tan especiales.

Saludos cordiales.

En caso de estar interesados o tener alguna consulta, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Contacto:
Departamento Restauración

E-mail:
restauracion@dormasardinero.com

Teléfono:
+34 942 27 43 00

Comida de Navidad

APERITIVOS

Bombón de foie con puré de mango.

Tartar de gamba fresca sobre crema de
aguacate, lima, cilantro y manzana.

PRIMER PLATO

Crema de marisco acompañada de frutos del mar y brotes.

SEGUNDOS PLATOS

Lubina a la sal con salsa de cava y bimi salteado.

Lingote de cordero confitado con hierbas aromáticas, patatas y jugo de su asado.

POSTRE

Torrija de sobao casero bañada en crema fina de natillas calientes.

★

BODEGA

Vino Blanco D.O Rueda
Vino Tinto D.O Rioja
Copa de Cava de cortesía
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza
Café y dulces navideños

75€



Comida Año Nuevo

APERITIVOS

Ensalada de langostinos, granada y salsa cóctel.

Degustación de croquetas cremosas.

PRIMER PLATO

Vieira glaseada con salsa holandesa y huevas de lumpo.

SEGUNDOS PLATOS

Merluza del Cantábrico en salsa verde con almejas y gambas.

Solomillo de vaca acompañado de salsa de queso de Cantabria y puré de patata al mortero.

POSTRE

Coulant de pistacho servido con helado de vainilla de Madagascar.

★

BODEGA

Vino Blanco D.O Rueda
Vino Tinto D.O Rioja
Copa de Cava de cortesía
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza
Café y dulces navideños

75€



Comida día de Reyes

APERITIVOS

Carpaccio de pulpo con alioli de pimentón, gel de piparras e hilos de chile ahumado.

Tartaleta de cebolla caramelizada y queso parmesano.

PRIMER PLATO

Crema de boletus con huevo a baja temperatura y brotes.

SEGUNDOS PLATOS

Bacalao confitado con pil-pil de ajo negro y crema suave de apionabo.

Magret de pato sobre salsa cítrica de naranja e higos.

POSTRE

Hojaldre caramelizado con crema de turrón y helado de maracuyá

★

BODEGA

Vino Blanco D.O Rueda
Vino Tinto D.O Rioja
Copa de Cava de cortesía
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza
Café y dulces navideños

65€



Menú Infantil

PRIMER PLATO

Surtido de embutidos, ensaladilla rusa y croquetas de jamón.

SEGUNDO PLATO

Escalopines de solomillo de vaca servidos con patatas fritas.

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla.

★

BEBIDA

Agua Mineral

Refrescos

Dulces navideños

39€

*Menú infantil se sirve hasta los 12 años. A partir de 13 años se aplica el menú de adultos.



RESERVA:

Para disfrutar de cualquiera de los servicios ofrecidos, se requiere reserva previa.

El acceso es limitado y está sujeto a disponibilidad.

Nos adaptamos a cualquier restricción alimentaria. Rogamos se nos informe con antelación.

POLÍTICA DE PAGO Y CANCELACIÓN:

Para confirmar la reserva, se requiere el 100% del prepago. La fecha límite para hacer el abono es 10 días antes del día del servicio, dicho pago es no reembolsable después de esta fecha.

Las cancelaciones o reducciones de comensales tendrán que ser comunicadas 10 días antes de la fecha del banquete.

La celebración del evento queda condicionada a la confirmación de un mínimo de 30 asistentes, que deberá acreditarse al menos 10 días antes de la fecha del evento.

La comida dará comienzo con una copa de bienvenida a las 14:00 h, por lo que se ruega máxima puntualidad para garantizar el correcto desarrollo del servicio.

Contacto

Departamento Restauración

E-mail:

restauracion@dormasardinero.com

Teléfono:

+34 942 27 43 00

EUROSTARS
HOTEL COMPANY