

The background is a dark blue gradient. It is decorated with numerous vertical gold lines of varying lengths, each topped with a small gold star. Additionally, there are many small, five-pointed white stars scattered across the entire background, giving it a starry, festive appearance.

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 Eurostars Al Andalus Palace 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:

Departamento comercial

E-mail: eventos@eurostarsanandalus.com

Teléfono: 954.29.88.50



Menú 1 Navidad

APERITIVOS EN MESA

Tartaleta de salmón ahumado y eneldo
Bizcocho con chicharrón de Cádiz y mahonesa de lima
Snack crujiente de filo y frutos secos

PRIMERO PLATO

Ensalada de salmón ahumado, aguacates, y cogollos, pipirrana de almendra y salsa tártara

SEGUNDO PLATO

Solomillo de cerdo con calabaza asada, cremoso de trufa y jugo de tomillo



POSTRE

Tarta de manzana con helado de almendras
Café , Infusiones y Dulces Navieños

BODEGA

Blanco Segura Viudas Still Heredad D.O Catalunya
Tinto Segura Viudas Still Heredad D.O Catalunya
Freixenet Blanc de Blancs brut
Aguas , cervezas y refrescos

49€ Iva inc.

Menús con mínimo 25 pax. (El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)



Menús 2 Navidad

APERITIVOS EN MESA

Tartaleta de salmón ahumado y eneldo
Bizcocho con chicharrón de Cádiz y mahonesa de lima
Snack crujiente de filo y frutos secos

PRIMEROS PLATOS

Arroz cremoso de presa con boletus y espárragos y virutas de queso de cabra
Sierra Norte de Sevilla

SEGUNDOS PLATOS

Dorada con gratén de patata, espárragos trigueros y jugo de galera



POSTRE

Tarta de queso al horno con crema de pistacho y galleta de panela y pistacho

Café, Infusiones y dulces navideños

BODEGA

Blanco Segura Viudas Still Heredad D.O Catalunya

Tinto Segura Viudas Still Heredad D.O Catalunya

Freixenet Blanc de Blancs brut

Aguas, cervezas y refrescos

52€ Iva inc.

*Menús con mínimo 25 pax. (El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)

Menú 3 Navidad

ENTRANTES AL CENTRO A COMPARTIR

Jamón y caña de lomo ibérico, queso de cabra de leche cruda y tostas de pan
Ensaladilla de langostinos al ajillo
Tartaleta de paté y pistacho
Croquetas de jamón con mahonesa de albahaca
Crujiente de morcilla con salsa de mostaza y naranja

PRINCIPAL A ELEGIR :

Taco de salmón al horno con verdura wok, pistacho tostado y salsa de ostras

ó

Rulo de pavo con estofado de setas, boniato asado y salsa de almendras



POSTRE

Torrija caramelizada con nata fresca y canela con helado de piñonate

Café , Infusiones y dulces navideños

BODEGA

Blanco Segura Viudas Still Heredad D.O Catalunya

Tinto Segura Viudas Still Heredad D.O Catalunya

Freixenet Blanc de Blancs brut

Aguas, cervezas y refrescos

58€ Iva inc

*Menús con mínimo 25 pax. (El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)

Cocktail de Navidad N.1

FRÍOS

Jamón Ibérico , queso de cabra, chacinas de la sierra norte y tostas
Tartar de tomate y mojama con langostinos
Brioche de presa con rúcula y salsa César
Brocheta de pulpo, crema de albahaca y aceite de pimentón
Salmorejo tradicional con virutas de jamón

CALIENTES

Quiche de calabacín y queso
Pástela de queso y mermelada de tomate y albahaca
Croquetas de jamón ibérico
Croquetas de boletus
Langostino crujiente y mahonesa de ajo negro
Cazón en adobo tradicional
Brocheta de ibérico y pesto rojo
Bacalao con alioli de membrillo
Arroz de presa y tomate seco

DULCES

Brownie de chocolate con crema de pistacho
Cortadillo de sidra y almendra
Profiterol de mousse de turrón

Café , Infusiones y Dulces Navideños

BODEGA

Blanco Segura Viudas Still Heredad D.O Catalunya

Tinto Segura Viudas Still Heredad D.O Catalunya

Freixenet Blanc de Blancs brut

Aguas , cervezas y refrescos

57€ Iva inc.

Menús con mínimo 50 pax. (El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)



Cocktail de Navidad N.2

FRIOS

Jamón ibérico de bellota

Salchichón y chorizo ibérico de bellota.

Trio de quesos con membrillo (curado de oveja, semicurada mezcla, curado de cabra)

Ensaladilla de bonito y huevas de Lupo

Brocheta caprese con langostino

Salmorejo tradicional con virutas de jamón.

Sopa de aguacate y jengibre con lima

CALIENTE

Quiche de calabacín y queso

Pástela de queso y mermelada y tomate con albahaca.

Crujiente de morcilla y mahonesa de lima

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de boletus

Langostino crujiente y mahonesa de ajo negro

Cazon en adobo tradicional

Tiras de choco fritas

Brocheta de ibérico y pesto rojo

Bacalao con alioli de membrillo

Arroz de langostino y alcachofas

DULCE

Milhoja de nata

Lingote de chocolate

Bizcocho de mandarina

Café, infusiones y Dulces Navideños ★

BODEGA

Blanco Segura Viudas Still Heredad D.O Catalunya

Tinto Segura Viudas Still Heredad D.O Catalunya

Freixenet Blanc de Blancs brut

Aguas, cervezas y refrescos

65€ Iva inc.

Menús con mínimo 50 pax. (El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)



Cocktail de Navidad N.3

FRIOS

Jamón ibérico de bellota
Salchichón y chorizo ibérico de bellota
Caña de lomo ibérica de bellota
Trio de quesos con membrillo (curado de oveja, semicurada mezcla, curado cabra)
Ensaladilla de bonito y huevas de Lupo
Brocheta caprese con langostino.
Brioche de ternera con rúcula y salsa tártara
Salmorejo tradicional con virutas de jamón
Sopa de aguacate y jengibre con lima
Ajo blanco de coco y huevas de salmón

CALIENTE

Quiche de calabacín y queso
Pástela de queso y mermelada y tomate con albahaca.
Crujiente de morcilla y mahonesa de lima
Croquetas de jamón ibérico
Croquetas de boletus
Langostino crujiente y mahonesa de ajo negro
Cazon en adobo tradicional
Tiras de choco fritas
Brocheta de ibérico y pesto rojo
Bacalao con alioli de membrillo
Fideuá de calamaritos en su tinta y alioli de ajos asados
Taco de presa ibérica con cremoso de boniato

DULCE

Bizcocho albaricoque
Tarta de queso
Selva negra
Brocheta de fruta

Café, infusiones y Dulces Navideños

BODEGA

Blanco Segura Viudas Still Heredad D.O Catalunya

Tinto Segura Viudas Still Heredad D.O Catalunya

Freixenet Blanc de Blancs brut

Aguas, cervezas y refrescos

72€ Iva inc.



Barra Libre

POR COPAS

Barra libre Máximo 70 comensales

Refrescos: 3 € /Ud.

Combinados: 9 € /Ud.

Contratación mínima para facturar por hora: Primera hora: 250 €

Segunda hora y sucesivas: 180€/hora

En caso de que el consumo real no alcance estos importes mínimos por hora, se cargará la diferencia para completar el importe mínimo establecido.

POR BOTELLAS

Servicio mínimo de 35 botellas: 90€/botella.

La duración máxima de la barra libre será mientras haya producto con un máximo de 4 horas.

La ampliación mínima será de 5 botellas/1 hora de servicio máximo.

Las botellas sobrantes se podrán recoger, ya que no se devuelve el importe de las mismas.

Se servirán única y exclusivamente las botellas y marcas acordadas. Cambios permitidos según stock del hotel.

POR PERSONA

Contratación mínima:

22 € por persona/2 h. de servicio

3ª hora: 10€ por persona/1h. de servicio (se facturan por el nº real de comensales en sala en el momento de la prórroga siendo el mínimo un 50% del total de comensales inicialmente contratados)

El uso del salón de celebración está supeditado al consumo.

Si el establecimiento considera que el consumo no es suficiente, se le invitará a pasar a un punto de venta del hotel y se aplicarán precios oficiales según carta.

Precios ofrecidos para primeras marcas, no reservas.



Condiciones

Estos menús requieren reserva anticipada y estarán disponibles desde el 20 de noviembre 2026 hasta el 4 de enero 2027, excepto los siguientes días: 24, 25, 31 de diciembre y 1 de enero.

Menús servidos para un mínimo de 25 personas. Cocktails mínimo 50 comensales.

La bebida está incluida desde el momento en el que comienza el servicio a la hora fijada, con todos los invitados, hasta el café.

Espacios privados sujetos a disponibilidad. Se establecerá un mínimo de comensales adultos para la privatización de la sala reservada y éste será el mínimo a cargar en la factura final.

El hotel, por causas ajenas a su voluntad, se reserva el derecho de modificar un espacio previamente elegido.

Los precios de los menús se basan en la selección de platos realizada por nuestro Chef. A petición del cliente y previa confirmación podríamos realizar cambios en los menús, y en función de los mismos el precio podrá variar.

La dirección del hotel podrá modificar y actualizar la oferta gastronómica en contenido y precio, en cualquier momento sin previo aviso.

Disponemos de opciones para dietas especiales, intolerancias y alergias. Pueden conllevar suplemento.

Los menús elegidos se comunicarán al Hotel mínimo 20 días antes del servicio. Con posterioridad a esta fecha el Hotel no podrá garantizar la disposición del mismo.

El número definitivo de comensales y entrega de protocolo (si hubiera) deberá ser comunicado 7 días antes del evento.

Decibelios permitidos conforme a la normativa vigente.

En servicios de almuerzo el cliente podrá permanecer en el salón mientras haya consumos y hasta las 18.30h máximo, sujeto a normativa. En servicios de cena el cliente podrá permanecer en la sala mientras haya consumo. Horario de finalización a coordinar con el establecimiento.

INCLUIDO

Adorno para el centro de la mesa.

Minuta con la descripción del menú elegido y la bodega.

Personalización del evento en pantalla o señalética.

FORMA DE PAGO Y CANCELACIONES

1º Depósito: 50% en el momento de confirmación y firma del contrato con la aceptación de las condiciones.

2º Depósito restante: 7 días antes de la llegada.

Depósitos no reembolsables en caso de cancelación total del evento.

-Política reducción de comensales: posibilidad de cancelar hasta un 10% del total de comensales hasta 7 días antes.

*Por favor, recuerde que está prohibido fumar en todas las instalaciones del hotel, excepto en las áreas designadas para fumadores, de conformidad con la Ley española 42/2010, de 30 de diciembre, por la que se modifica la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco

Eurostars Al-Ándalus Palace 4*
C/ Av. de la Palmera s/n
41012 Sevilla

RTA:H/SE/00848

CIF: B75323972



EUROSTARS

HOTEL COMPANY