Felices Fiestas

EUROSTARS
PALACIO BUENAVISTA
★★★★★

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 Palacio Buenavista 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 DE RESERVAS

E-mail: reservas@eurostarspalaciobuenavista.com

Teléfono: 925 289 800



Cena de Nochebuena

MENÚ ADULTO

PRIMER ENTRANTE

Ensalada de perdiz roja, escarola y trufa

SEGUNDO ENTRANTE

Raviolis de txangurro y crema ligera de galeras

PESCADO

Rodaballo con su pil pil y pisto manchego

CARNE

Tournedos de solomillo de vaca a la parrilla
con patata risolada y salsa Oporto

POSTRE

Tarta cremosa de queso Manchego con helado de miel y piñones

Dulces navideños
Café y selección de infusiones

★

BODEGA

Agua mineral Premium Numen
Vino Blanco Mil Ríos Godello *D.O Valdeorras*
Vino Tinto Venta Las Vacas 2021 *D.O Ribera del Duero*
Cava Freixenet Elyssia Gran Cuvée

190 EUR

Precio por persona. IVA incluido

El comienzo de la cena tendrá lugar a las 21:00h.



Cena de Nochebuena

MENÚ INFANTIL

Menores de 16 años

ENTRANTE

Croqueta del Palacio

PRINCIPAL

Solomillitos de ternera a la parrilla con patatas fritas

POSTRE

Natillas de chocolate con leche y conguitos

★

BODEGA

Agua mineral Premium Numen
Refrescos y zumos

El comienzo de la cena tendrá lugar a las 21:00h.

65 EUR

Precio por persona. IVA incluido



Navidad en el Palacio

ESTACIÓN DE IBÉRICOS Y APERITIVOS NAVIDEÑOS

Jamón Ibérico
Lomo, chorizo y salchichón ibérico
Pan de cristal, picos y regañás
Gildas, encurtidos y patatas chips artesanas
Salmón ahumado de Pescaderías Coruñesas

ESTACIÓN DE QUESOS MANCHEGOS

Manchego curado y añejo
Queso de cabra, queso azul y queso de oveja artesano
Membrillo, frutos secos, miel y panes especiales

ESTACIÓN DE ARROCES

Arroz de marisco
Arroz de presa ibérica y setas

ASADO AL CORTE

Roastbeef de ternera

PLATOS TRADICIONALES

Sopa castellana
Ragoût de setas y castañas
Pescadilla en salsa verde con mejillones
Carrillera de ternera con parmentier de patata
Carcamusas toledanas

★

BODEGA

Agua Mineral Premium Numen

MENÚ ADULTO 85 EUR

MENÚ INFANTIL *(Menores de 12 años)* 45 EUR

25 de diciembre

Precio por persona, IVA incluido



Cena Fin de Año

MENÚ ADULTO

La recepción de los invitados tendrá lugar a las 20:30h en el lobby del hotel.
La cena comenzará a las 21:00h.

ENTRANTES

Carpaccio de gamba roja y centollo
Canelón de perdiz a la toledana

PRIMEROS PLATOS

Lubina salvaje a la brasa beurre blanc y berberechos
Tournedos de vaca Rossini y foie gras

POSTRE

Panna cotta de fruta de la pasión
Tarta Alaska

Selección de dulces navideños
Uvas de la suerte
Café y selección de infusiones

★

BODEGA

Agua mineral Premium Numen
Vino blanco Pazo de Señorans Albariño *D.O Rías Baixas*
Vino tinto Palacios Remondo La Montesa *D.O Rioja*
Cava Freixenet Reserva Real

Gala amenizada con música en vivo.

Cotillón con Dj, barra libre y recena hasta las 04:00 am.

325 EUR

Poe persona, IVA incluido



Cena Fin de Año

MENÚ INFANTIL

(Menores de 16 años)

APERITIVOS

Croqueta de jamón ibérico
Flamenquín de queso havarti
Mini búrguer de pollo de corral

ENTRANTE

Sopa de puntalette, yemas y jamón ibérico

PRINCIPAL

Solomillitos de ternera con patatas fritas

POSTRE

Natillas de chocolate con leche y conguitos

Selección de dulces navideños
Uvas de la suerte

★

BODEGA

Agua mineral Premium Numen
Selección de zumos y refrescos

100 EUR

Poe persona, IVA incluido



Información

RESERVAS

Se necesita reserva previa para cada evento.

Para su confirmación, se requiere el 100% del prepago en el momento de su reserva.

Se aceptarán reservas hasta el 20 de diciembre 2026.

Rogamos nos indique con antelación si tuvieran alguna restricción alimentaria.

CÓDIGO DE VESTIMENTA

Les informamos que nuestro código de vestimenta es formal de gala para todos nuestros eventos.

POLITICA DE CANCELACIÓN

Las cancelaciones o reducciones de comensales serán penalizadas con el 100% del depósito abonado.

El número mínimo de comensales para la celebración de cada evento es de 70 personas. En caso de que el 20 de Diciembre no se haya llegado al mínimo establecido, se cancelará el evento y se procederá a la devolución del importe íntegro del prepago a las personas afectadas.

No se considerará motivo de cancelación la afección por COVID



EUROSTARS

PALACIO BUENAVISTA

★★★★★