



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 Exe Rey Don Jaime 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:

Para reservas individuales y grupos hasta 10 personas:

Raquel De la torre / Jesús Moreno

Departamento de reservas

Email: reservas@exereydonjaimehotel.com

Teléfono: 96 337 50 30 (ext. 1)

Para grupos a partir de 10 personas:

Ana Medrano/ Franmy Rosas

(Departamento de eventos)

Email: eventos@exereydonjaimehotel.com

Teléfono: 96 337 50 30 (ext. 2)





CENA FIN DE AÑO

COPA DE BIENVENIDA FREIXENET ICE

Croqueta de gambón y sepia con mayonesa cítrica

A COMPARTIR CENTRO DE MESA

Surtido de Ibéricos y queso servilleta de cabra con surtido de rosquilletas

Tostada de maíz con minilla de salmón y ali oli de chile chipotle

Chupito de pulpo con Parmentier y pimentón ahumado

PRIMER PLATO

Vieiras a la plancha sobre crema de coliflor, pasas y almendras tostadas

SORBETE

Sorbete de Piña colada

SEGUNDO PLATO

Carrillera de ternera al Oporto con abanico de patata panadera al romero y zanahorias baby glaseadas

POSTRE

Cremoso de chocolate sobre crujiente de paillette en baño Rocher

Surtido de dulces Navideños

Café o Infusión

Uvas de la suerte y cotillón

BODEGA

Vino blanco monólogo verdejo

Vino tinto monólogo roble

Freixenet Elyssia Gran Cuvée

RESOPÓN

Medias noches de atún, olivas y mahonesa

Mini sándwiches de jamón y queso

179€



CENA FIN DE AÑO

MENU INFANTIL

COPA DE BIENVENIDA

Croqueta de gambón y sepia con mayonesa cítrica

PLATO COMBINADO COMPUESTO DE:

Jamón Ibérico y queso semi curado

Croqueta casera de pollo

Rabas de calamar empanadas

Finger de pollo

Mini pizza de Jamón

Mini empanadillas de atún

PLATO PRINCIPAL

Milanesa de Ternera con abanico de patatas panaderas al romero y zanahorias baby glaseadas

POSTRE

Cremoso de chocolate sobre crujiente de paillette en baño Rocher

Surtido de dulces Navideños

BODEGA

Agua Mineral

Refrescos

Champin y Gominolas

Uvas de la suerte y cotillón

RESOPÓN

Medias noches de atún, olivas y mayonesa

Mini sándwiches de jamón y queso

65 €



Términos y condiciones

- Los precios de los menús presentes son con IVA Incluido.
- La tarifa del menú de adultos incluye una consumición Aforo mínimo de 90 personas y máximo de 160 personas. En caso de reservar y no llegar al mínimo estipulado, el hotel podrá cancelar la cena de gala siempre y cuando se avise antes del 18 de diciembre de 2025.
 - La Copa de Bienvenida se realizará en el Hall del Salón de la Cena de Gala (sótano -2) del Hotel a las 20 horas.
- La cena dará comienzo a las 21.00 horas y se servirá junto con todos los comensales en el mismo momento. A las 23.30 horas preparación de las campanadas y uvas en el mismo salón. A partir de las 00.00 horas se ofrecerá un combinado o refresco para celebrar la llegada del nuevo año, siendo máxima la consumición hasta las 3 horas de la madrugada.
 - Cena amenizada con música en directo y discomóvil hasta las 3.00h de la mañana.
- No está permitido el acceso a la sala con ropa deportiva, vaqueros u otra vestimenta que no sea de gala.
 - Se ruega puntualidad en todos los casos.
 - No está permitido fumar en el hotel.
- Queda prohibido la entrada de comida y bebida que no se haya adquirido en el propio hotel.
- Los niños deberán ir siempre acompañados de los padres o tutores y no se les suministrarán bebidas alcohólicas.
 - El menú infantil es válido de 3 a 12 años. Es requisito indispensable previa reserva.
- El cargo de la cena se realizará en el momento de la contratación. Las cancelaciones podrán realizarse con un máximo de 7 días antes de la fecha del evento.
- Rogamos informen con antelación de cualquier alergia o intolerancia para que nuestro equipo de cocina pueda adaptar los platos.
 - La empresa se reserva el derecho de admisión



Dirección:

Reservas@exereydonjaimehotel.com

Eventos@exereydonjaimehotel.com

Tel. 963 37 50 30

www.exereydonjaimehotel.com

EUROSTARS
HOTEL COMPANY