
Felices
Fiestas

Estimados 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 Eurostars Excelsior estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

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 a:

Mario Volpe
Food & Beverage Manager

Email: meetings@eurostarsexcelsior.com | fb@eurostarsexcelsior.com
Teléfono: +39 081 7640111 | Fax: +39 081 7649743



Cena de Nochebuena

Amouse bouche con prosecco de bienvenida

★

Cannolo relleno de ricotta de búfala, gamba roja de Mazara y huevas de lumpo

★

Tubettoni con bogavante y patata, crema de cassis y clorofila de albahaca

★

Fagottino multicolor relleno de lubina y lima en guazzetto de almejas del golfo y tomates del piennolo

★

Corazón de bacalao cocinado en aceite sobre crema de brócoli, con cebolla agridulce de frambuesa y puerro en tempura

★

Insalata di rinforzo, según la tradición

★

Biscuit al ron con ricotta, pera Williams y chocolate negro

★

Bufé de postres con dulces tradicionales de Campania

★

BODEGA

Agua mineral y vinos de nuestra selección

125€



Almuerzo de Navidad

Amouse bouche con prosecco de bienvenida

★

Ternera marinada con escarola cruda, champiñones glaseados a las brasas y salsa de yogur con hierbas

★

Rigatoni de Gragnano con corazón de alcachofa, guanciale crujiente y pecorino de Carmasciano fundido

★

Como manda la tradición partenopea: “Minestra Maritata”

★

Carrillera de ternera braseada con apionabo y chips de tubérculo morado con trufa negra

★

Semifrío de pastiera con bizcocho de vainilla glaseado con mandarina

★

Bufé de postres con dulces tradicionales de Campania

★

BODEGA

Agua mineral y vinos de nuestra selección

125€



Cena de Nochevieja 2026

Trilogía de crudos con tartar de pargo, atún rojo de Sicilia y salmón con salsa ponzu

★

Perlas de arroz Carnaroli con líquido de salicornia, salsa de marisco aroma de bergamota y polvo de crustáceos

★

Eliche de trigo duro, trefiladas al bronce y mantecadas con carne de bogavante azul y su bisque, tomates cherry asados y trufa negra

★

Rodaja de mero pardo con crema suave de alcachofas y milhojas de patata con fondue de queso de búfala

★

Cheesecake de chocolate blanco con glaseado de frambuesa y fruta de la pasión sobre crumble de Selva Negra

★

Y DESPUÉS DE MEDIANOCHE

Zampone con lentejas, panettone, dulces navideños artesanales y frutos secos de temporada

★

BODEGA

Agua mineral y vinos y champán de nuestra selección

400€



Condiciones

PRCIOS
Los precios de los menús en oferta son con IVA Incluido y por persona.

RESERVAS
Es condición indispensable efectuar la reserva en antelación.
Se aceptarán antes modificaciones en el menú o número de comensales hasta 24 horas.

INTOLERANCIAS Y/O ALERGIAS
Rogamos informen con antelación de cualquier alergia o intolerancia para que nuestro personal de cocina pueda adaptar los platos según sus necesidades.



EUROSTARS
HOTEL COMPANY