



# Celebra la magia de la Navidad

EUROSTARS  
HOTEL COMPANY



EUROSTARS  
PALACE  
★★★★★

# 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 Palace 5\* estaremos a su disposición para que disfruten de estas fechas tan especiales.

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: Laura Rivera**  
**Departamento comercial**  
**E-mail: [comercial@eurostarspalace.com](mailto:comercial@eurostarspalace.com)**  
**Teléfono : + 34 957 760 452**

[www.eurostarshotelcompany.com](http://www.eurostarshotelcompany.com)



# MENÚ DE NAVIDAD 2024

## Menú Navidad - 1

### ENTRANTE INDIVIDUAL

Salteado de verduras de temporada, con brick de queso de Zuheros y salsa de miel de caña

### PLATO PRINCIPAL (misma elección para todo el grupo)

Lomo de bacalao confitado, salteado de espinaca y tirabeques, con cremoso de pimientos confitados

O

Solomillo ibérico con cebolla tostada y cerveza

### POSTRE

Torrija de brioche caramelizada, con helado de leche merengada

### MIGNARDISES

Turrone y dulces navideños

### BODEGA

Vino Blanco Verdejo (D.O.Rueda)

Vino Tinto (D.O. Rioja)

Aguas minerales- Cervezas y Refrescos

Café

Cava (D.O. Cava)

42€

## Menú Navidad- 2

### ENTRANTE INDIVIDUAL (misma elección para todo el grupo)

Crema de boletus, picatostes de secreto ibérico y crujiente de jamón

O

Ensalada de lomos de bacalao con escalivada y vinagreta de aceituna negra

### PLATO PRINCIPAL (misma elección para todo el grupo)

Rodaballo a la plancha con salteado de espinacas, ajetes y espuma de tomate seco italiano

O

Cochinillo confitado a baja temperatura, cous cous de verduras y frutos secos, con jugo de su cocción al tomillo

### POSTRE

Tarta de manzana a la canela, crumble y helado de canela

### MIGNARDISES

Turrone y Dulces Navideños

### BODEGA

Vino Blanco Verdejo (D.O.Rueda)

Vino Tinto (D.O. Rioja)

Aguas minerales- Cervezas y Refrescos - Café

Cava (D.O. Cava)

48€

Condiciones: Mínimo 20 pax  
Duración del servicio: 1.30 horas  
Cóctel de bienvenida no incluido

# MENÚ DE NAVIDAD 2024

## Menú Navidad - 3

---

### ENTRANTE

Mazamorra de almendra con sardina ahumada, wakame y uvas

### PRIMER PLATO

Lomo de merluza con setas de temporada, cremoso de chirimivá y salsa romescu

### SEGUNDO PLATO

Solomillo de vaca con vinagreta de ajo y mostaza, con boniato risolado

### POSTRE

Lingote de chocolate y fruta de la pasión

### MIGNARDISES

Turrone y dulces navideños

### BODEGA

Vino Blanco Verdejo (D.O.Rueda)  
Vino Tinto (D.O. Rioja)  
Aguas minerales- Cervezas y Refrescos  
Café  
Cava (D.O. Cava)

65€

*Condiciones: Mínimo 20 pax  
Duración del servicio: 1.45 horas  
Cóctel de bienvenida no incluido*

# MENÚ DE NAVIDAD 2024

## Complete su menú

### CÓCTEL DE BIENVENIDA ESTÁNDAR

#### Selección de aperitivos

Jamón ibérico y queso curado  
Salmorejo cordobés  
Dados de berenjena con miel de jengibre  
Croquetas de gambón  
Bacalao en tempura con mayonesa de lima

#### Bodega

Vino Blanco Verdejo (D.O.Rueda)  
Vino Tinto (D.O. Rioja)  
Aguas minerales- Cervezas y Refrescos  
Cava (D.O. Cava)

#### Condiciones

Servicio en pie

Duración 30 minutos, comienzo a partir de la llegada de la totalidad de comensales

Imprescindible contratación de menú

La cantidad de comensales ha de corresponder con la del menú posterior

15€

### CÓCTEL DE BIENVENIDA PRÉMIUM

#### Selección de aperitivos

Jamón ibérico  
Surtido de quesos del país  
Steak tartar de vaca madurada  
Bombón de foie gras con almendra garrapiñada  
Dados de merluza de pincho con mayonesa de encurtidos

#### Bodega

Vino Blanco Verdejo (D.O.Rueda)  
Vino Tinto (D.O. Rioja)  
Aguas minerales- Cervezas y Refrescos  
Cava (D.O. Cava)

#### Condiciones

Servicio en pie

Duración 45 minutos, comienzo a partir de la llegada de la totalidad de comensales

Imprescindible contratación de menú

La cantidad de comensales ha de corresponder con la del menú posterior

25€

## MENÚ DE NAVIDAD 2024



**EUROSTARS**  
**PALACE**  
★★★★★

### Servicios adicionales

Copas estándar: 8,00 € IVA incluido

Copas prémium: 10,00 € IVA incluido

Mínimo de 20 pax para copas en sala privada

Barra libre 2 horas: 29,00 € por comensal

Mínimo 20 comensales para barra libre

Dj 2 horas: 300,00 € IVA incluido

Recena: consultar opciones

Candy bar: 250,00 € IVA incluido

### Condiciones generales

Prohibido el consumo de alimentos y bebidas ajenos al hotel durante el transcurso de los servicios contratados.

Los retrasos serán penalizados con la facturación del coste de personal a cargo del evento.

Alergias e intolerancias, así como la elección del menú, han de ser notificados por escrito, al menos, 5 días antes de la celebración.

Los cambios de plato efectuados in situ, conllevarán el cargo del coste del mismo.

Todas las tarifas son por comensal, IVA incluido.

# Programación Navidad 2024



**EUROSTARS**  
**PALACE**  
★★★★★

## INAUGURACIÓN ALUMBRADO NAVIDEÑO

*5 de Diciembre – 18:00 Hall principal*

Chocolatada & Villancicos

Entrada gratuita hasta completar aforo

## II ZAMBOMBA FLAMENCA EUROSTARS PALACE

*5 de Diciembre – 18:20 Terraza jardín*

Tradicional Zambomba Flamenca  
Navideña

Entrada gratuita hasta completar aforo

Servicio de barra

## PIANO & CÓCKTAILS

Viernes y sábados de Diciembre

– *21:00 Lobby bar & Restaurant*

## MERIENDAS NAVIDEÑAS

1 de diciembre al 6 de enero

*Lobby bar*

# CENA DE NOCHEBUENA

## APERITIVO DE BIENVENIDA (servido en mesa)

Jamón ibérico  
Queso curado de cabra de la sierra de Zuheros  
Crujiente de langostino robuchon  
Terrina de foie-gras con PX

## ENTRANTE

Crema de gamba blanca, dados de calabaza asada con aceite de almendras

## PRIMER PLATO

Lomo de rodaballo a la plancha con verduras soasadas y meloso de pimientos confitados

## SEGUNDO PLATO

Cochinillo ibérico a baja temperatura, cremoso de patata y salsa de romero

## POSTRE

Semifrío de pastel cordobés con helado de canela

## MIGNARDISES

Chocolatillos y turrone

## BEBIDAS

Vino Blanco San Clodio 2023 (D.O. Ribeiro)  
Vino Tinto Vizcarra Senda del Oro 2022 (D.O. Ribera del Duero)  
Freixenet Elyssia Gran Cuvée (DO Cava)  
Aguas minerales  
Cervezas y Refrescos  
Café

115€



# CENA DE NOCHEBUENA - MENÚ INFANTIL

## ENTRANTE INDIVIDUAL

Surtido de Ibéricos, croquetas y pizza

## PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa de ternera

## POSTRE

Fantasía de helado

## BEBIDAS

Aguas minerales  
Refrescos

49 €

# PROGRAMACIÓN DÍA DE NOCHEBUENA

DÍA 24 DE DICIEMBRE 2024

Nuestro equipo ha elaborado una propuesta que esperamos sea de su agrado, especialmente para unas fechas tan especiales.

**La Cena de Nochebuena tendrá lugar a las 20:15**, comenzando con la recepción y acomodación de comensales, en el Restaurante Principal, ubicado en la planta 0, detrás de recepción.

Agradecemos tengan en cuenta el **código de vestimenta formal** para la misma.

**En horario de 23:00 a 02:00**, permanecerá abierto nuestro **Lobby Bar**, con amenización musical en directo.

**Horario Restaurante a la carta: 12:00 a 19:00 horas**

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Palace 5\* estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

# BUFFET DÍA DE NAVIDAD – 25 DE DICIEMBRE 2024

## DISFRUTE DE NUESTRO ESPECIAL BUFFET DÍA DE NAVIDAD – 25 DE DICIEMBRE 2024

Selección de ibéricos, quesos, patés y ensaladas

Crema navideña

Pescados y verduras

Carnes

Pasta – Platos infantiles

Frutas y postres

Precio por persona: 50,00 € IVA incluido

Tarifa infantil (5 a 11 años): 35,00 € IVA incluido

Niños hasta 4 años gratis

Bebidas no incluidas

Restaurante Principal Hotel Eurostars Palace

13:30 a 16:00 hrs

Aforo limitado, imprescindible reserva previa

50€

# GALA DE FIN DE AÑO

## APERITIVO DE BIENVENIDA (servido en mesa)

Steak tartar de vaca madurada  
Zamburiña con capuchina de cava y lima  
Caviar Baeri Royal sobre blini, con mantequilla ligera de eneldo

## ENTRANTE

Crema de boletus con dados de foie gras, jamón ibérico y piñones tostados

## PESCADO

Lomo de lubina, salteado de tirabeques y salsa de azafrán

## CARNE

Solomillo de vaca, boniato risolé con salsa de mostaza y soja

## POSTRE

Lingote de chocolate con sorbete de mandarina

## MIGNARDISES

Turrones y dulces navideños

## BEBIDAS

Freixenet Elyssia Rosé  
Vino Blanco Terras Gauda Albariño (D.O. Rías Baixas)  
Vino Tinto Venta las Vacas 2021 (D.O. Ribera del Duero)  
Freixenet Reserva Real (D.O. Cava)  
Aguas minerales - Cervezas y Refrescos  
Café

## Cotillón

219€

# COTILLÓN FIN DE AÑO 2024

## 00:00 COTILLÓN

Cotillón amenizado con DJ

## SERVICIOS INCLUIDOS

Barra libre hasta las 05:00hrs.

DJ y Amenización durante la cena

Bolsas de Cotillón

Recena con caldo de pollo

Churros con chocolate

Animación infantil (22.30 a 02.00 hrs)

## COTILLÓN INCLUIDO PARA TODOS LOS COMENSALES

Tarifa adulto (cena de gala y cotillón): 219,00 € IVA  
incluido

Tarifa infantil (cena y animación): 79,00 € IVA incluido

Código de vestimenta: **Gala**

219 €

# MENÚ INFANTIL FIN DE AÑO 2024

## Menú Infantil Fin de año - 1

---

### ENTRANTE INDIVIDUAL

Surtido de Ibéricos, croquetas y pizza

### PLATO PRINCIPAL

Escalopines de solomillo de ternera

### POSTRE

Fantasía de helado

### BEBIDAS

Aguas minerales  
Refrescos

Animación infantil

79€

## Menú Infantil Fin de año- 2

---

### ENTRANTE INDIVIDUAL

Surtido de Ibéricos, croquetas y pizza

### PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa de ternera

### POSTRE

Fantasía de helado

### BEBIDAS

Aguas minerales  
Refrescos

Animación infantil

79€

# PROGRAMACIÓN GALA FIN DE AÑO 2024

**20:15 BIENVENIDA Y ACOMODACIÓN**  
Salón Julio Romero – Planta Principal

**20:45 INICIO DE LA CENA**  
Comienzo de la cena de Gala Fin de Año, con acompañamiento musical en directo

**22:30 ANIMACIÓN INFANTIL**  
Se ofrecerá servicio de animación infantil para que los más pequeños se diviertan en la noche de fin de año (22:30-02:00)

**00:00 CAMPANADAS**  
Retransmisión de las campanadas de fin de año, previo reparto de las tradicionales uvas

**00:00 – 05:00 COTILLÓN**  
Cotillón amenizado con DJ

Agradecemos tengan en cuenta el **código de vestimenta Gala** para la misma.

*Horario Lobby Bar: 11:00 a 19:00 horas*

*Horario Restaurante a la carta: 12:00 a 19:00 horas*

# BUFFET DÍA DE AÑO NUEVO – 1 DE ENERO 2025

## DISFRUTE DE NUESTRO ESPECIAL BUFFET DÍA DE AÑO NUEVO

Selección de ibéricos, quesos, patés y ensaladas

Caldo de año nuevo

Pescados y verduras

Asado navideño

Pasta – Platos infantiles

Frutas y postres

Precio por persona: 50,00 € IVA incluido

Tarifa infantil (5 a 11 años): 35,00 € IVA incluido

Niños hasta 4 años gratis

Bebidas no incluidas

Restaurante Principal Hotel Eurostars Palace

13:30 a 16:00 hrs

Aforo limitado, imprescindible reserva previa

**50 €**





EUROSTARS  
PALACE  
★★★★★

### CONTACTO

Nombre: Laura Rivera  
Teléfono: +34 957 760 452  
Email: [comercial@eurostarspalace.com](mailto:comercial@eurostarspalace.com)

[www.eurostarspalace.com](http://www.eurostarspalace.com)

EUROSTARS  
HOTEL COMPANY