



PROPUESTA GASTRONÓMICA EVENTOS

HOTEL EUROSTARS
MALAGA



EUROSTARS
HOTELS

PROPUESTA GASTRONÓMICA

En Hotel **Eurostars Málaga***, sabemos que todos sus eventos necesitan de los mejores complementos.. Por ello nos complace ofrecerles una selección de nuestra oferta gastronómica en una propuesta diseñada en exclusiva para los eventos organizados en el Eurostars Málaga.

Desde las cocinas de Eurostars Conquistador, nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef. Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones. Todo nuestro equipo pondrá todo su empeño en que su evento sea inolvidable. No dude en consultar con nuestro personal para poder adaptarnos a sus necesidades o modificar los menús para alergias o intolerancias.

Igualmente, ofrecemos servicio de alojamiento a sus invitados y todos los servicios adicionales que puedan necesitar.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de su agrado. Disfruten de nuestras diferentes propuestas y nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,

El equipo de Eurostars Málaga

ÍNDICE



BANQUETE
MEJORE SU MENU
TIPOS DE BARRA
ANOTACIONES

PÁGINA 1-3
PÁGINA 4
PÁGINA 5-6
PÁGINA 7

MENÚ BANQUETE

COPA DE BIENVENIDA

Todos los menús tienen incluida una copa de bienvenida
a la entrada al salón de 15 minutos
Con aceitunas y patatas chips

MENÚ 1

Ensalada de Piña Caramelizada con Langostinos y Dressing de Miel con Mostaza

A elegir entre:

Carrillada de Cerdo a baja Temperatura, Puré de Boniato en su Propio Jugo
Bacalao con Arroz Negro

Postre

Mousse de Tiramisú

Precio 38,00€

MENÚ 2

Falso Risotto de Trigo con Verduras de la Huerta

A elegir entre:

Solomillo de Cerdo Iberico sobre Humus y Salsa de su Propio Jugo
Dorada con Fideos Tostados

Postre

Limón Yuzu

Precio 41,00€

MENÚ BANQUETES

MENÚ 3

Tataki de Atún sobre Crema de Ajo Blanco

A elegir entre:

Presa Ibérica con Patata Machacadas al Ali-Olio y Verduras de Temporada
Lomo de Lubina con Cous-Cous y Verduritas en salsa de Aceite Verde

Postre

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla

Precio 43,00€

MENÚ 4

Láminas de Bacalao con Salsa Romesco y Puerro Asado

A elegir entre:

Meloso de Ternera con Patata en dos Texturas
Lomo de Merluza con Milhoja de Verduras en Salsa de Azafrán

Postre

Semifrío de Turrón

Precio 48,00€

MENÚ BANQUETE

MENÚ NIÑO 1

Lagrimitas de Pollo con Patatas
y Varitas de Mozarela

Postre
Helado de Vainilla

Precio 25,00€

MENÚ NIÑO 2

Burger con Queso Cheddar con
Patatas y Croquetas de pollo

Postre
Helado de Vainilla

Precio 33,00€

MEJORE SU MENU

APERITIVOS DE BIENVENIDA DE PIE

Amplíe su copa de bienvenida a 30 minutos.
con los siguientes aperitivos incluidos

Stick de Pollo
Cucuruchos de Adobo con Alioli de Albahaca
Croquetas de Jamón
Pastel Frito de Pescado

Precio 7,00€

PLATOS AL CENTRO DE LA MESA

Tienen que elegir 2 platos de los siguientes:

Humus de Remolacha con Crudites
Ensalada de Queso Cabra y Manzana Caramelo
Adobo con Fritura de Verano
Fricasé de Setas y Jamón

Precio 7,00€

*el precio de ambas opciones para los niños menores de 12 años es del 50%

BARRAS

POR BOTELLAS

Barra en salón privado cuota de servicio 3 horas: **4,00€**

Tipo C:

Whisky Ballantines:, JB, white label,

Ron: Cacique, Barceló, Brugal

Vodka: Absolut, Smirnoff

Ginebras: Beefeter, Larios, Larios Rose

Precio 80,00€

Licor:

Baileys, Cointreau, Licores con / sin.

Precio 50,00€

Notas:

Los precios son por botella y cada botella incluye 12 refescos

No se puede solicitar más de dos marcas, por tipo de bebida

La cuota de servicio es por persona contratada para el banquete

Duración 180 minutos

BARRAS

POR HORAS

Opción 1 (botellas tipo C)

Mínimo 3 Horas

Las primeras 2 horas de barra libre, **22,00 €**

Horas adicionales de barra libre, **10,00 €**

Por el total de comensales contratados para el banquete

Con un mínimo 50 personas por hora

Solo se pueden elegir 2 marcas por tipo de bebida alcohólica

POR COPAS

Barra en salón privado cuota de servicio: **4,00€**
(por persona contratada en el evento)

Tipo C: **7,00€**

Licores: **5,00€**

Refresco: **3,00€**

Cervezas: **3,50€**

Aguas: **1,50€**

Notas:

*Los precios son por personas

*La cuota de servicio de barra es por el total de comensales contratados para el banquete

*No se puede solicitar más de dos marcas, por tipo de bebida

*Duración 180 minutos

ANOTACIONES

BANQUETE

Todos los menús irán acompañados de agua, cerveza, refrescos, Vino, Café e Infusiones.

Todos los menús de este dossier deben estar confeccionado por:
Entrante + plato principal (carne o pescado) + postre deben de ser común para todos los comensales,

10 días antes día del evento para garantizar las materias primas se debe de indicar el total de carnes y pescado necesarios para el banquete

Para dar a elegir de segundo plato entre carne y pescado, en banquetes de más de 50 comensales, tiene que haber un sitting del evento.
Indicando por nombre la elección del comensal

Mínimo de comensales para la reserva de una sala privada tiene que ser 40 personas en las salas grandes y 25 personas en las salas pequeñas, siendo menos con llevaría un suplemento a consultar.

El suplemento de barra en salón privado es obligatorio si después del servicio del almuerzo o la cena se quieren quedar en la sala

Los cambios de IVA quedan sujeto a modificaciones gubernamentales y el nuevo IVA se aplicará sobre la base imponible de las tarifas ofrecidas.

Los platos de este dossier se elaboran en una cocina en la que se trabaja con alérgenos, por lo que puede haber trazas.

CONTACTO

Manuela Gómez
Email: fb@eurostarsmalaga.com
T: +34 951010150

www.eurostarshotels.com