



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 Antonio Gónzales. 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.

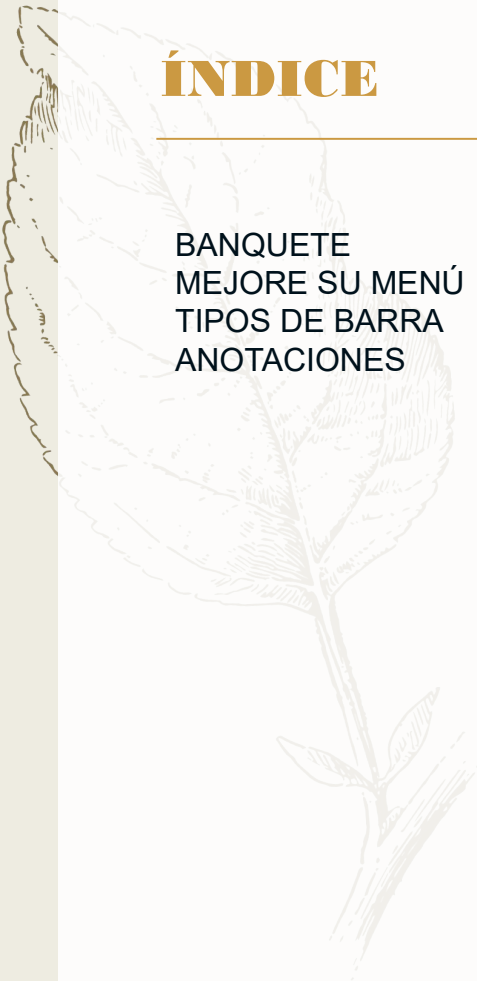
Igualmente, ofrecemos servicio de alojamiento a sus invitados y todos los servicios adicionales que puedan necesitar.

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 MENÚ
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:

Taco de Solomillo de Cerdo sobre Humus con salsa de Cacao a la Pimienta
Bacalao con Arroz Negro

Postre

Mousse de Tiramisú

Precio 35,00€

MENÚ 2

Falso Risotto Cremoso de Vegetales con Crujiente de Jamón

A elegir entre:

Carrillada de Cerdo a baja Temperatura, Puré de Boniato en su Propio Jugo
Dorada con Fideos Chinos

Postre

Limón Yuzu

Precio 38,00€

MENÚ BANQUETES

MENÚ 3

Tataki de Atún sobre Sandía Soasada

A elegir entre:

Presa Ibérica con dos Cocciones con una Salsa de su Propio Jugo

Lomo de Lubina con Cous-Cous y Verduritas en salsa de Almejas

Postre

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla

Precio 40,00€

MENÚ 4

Láminas de Bacalao, Tomate Asado y Mermelada de Pimiento Rojo

A elegir entre:

Lomo Alto de Buey Pimientos Baby y Milhoja de Patata

Lomo de Merluza con Milhoja de Verduras en Salsa de Azafrán

Postre

Semifrío de Turrón

Precio 45,00€

MENÚ BANQUETE

MENÚ NIÑO 1

Lagrimitas de Pollo con Patatas
y Varitas de Mozarela

Postre
Helado de Vainilla

Precio 20,00€

MENÚ NIÑO 2

Burger con Queso Cheddar con
Patatas y Croquetas de pollo

Postre
Helado de Vainilla

Precio 25,00€

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
Croquetas de bogavante

Precio 5,00€

PLATOS AL CENTRO DE LA MESA

Tienen que elegir 2 platos de los siguientes:

Humus de Aguacate
Ensalada de Queso Cabra con Foie y Manzana Caramelo
Adobo con Fritura de Verano
Revuelto de Morcilla Burgalesa con Langostinos

También puede cambiar uno de los platos al centro de la mesa
por surtido ibérico (lomo, jamón y queso curado)
Por un suplemento de 1.50€ por personas

Precio 5,00€

*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: **3,00€**

Botellas:

Whisky JB, Ballantine, Cutty Sark

Ron: Cacique, Barceló, Brugal,

Vodka: Absolut, Smirnoff

Ginebras: Beefeater, Larios, Larios Rose

Precio 70,00€

Licor:

Baileys, Cointreau, Licores con / sin.

Precio 50,00€

Notas:

Los precios por botella

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

Duración 180 minutos

BARRAS

POR HORAS

Mínimo 3 Horas

Las primeras tres horas de barra libre, **25,00 €**

Horas adicionales de barra libre, **14,00 €**

Con un mínimo 50 personas por hora

Las 3 primera horas se facturar como mínimo por el total de personas contratadas por el banquete

Solo se pueden elegir 2 marcas por tipo de bebida alcohólica

POR COPAS

Barra en salón privado cuota de servicio: **3,00€**
(por persona contratada en el evento)

Copas: **7,00€**

Licores: **4,50€**

Cervezas y Refrescos **3,00€**

Refrescos: **3,00€**

Aguas: **1,50€**

Notas:

Los precios son por consumision

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,

7 días antes del inicio del evento se debe de indicar el total de carnes y pescado necesarios para el banquete

El arroz no se podrá servirse para banquetes superiores a 100 comensales, consultar alternativa

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 sujetos 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