



EUROSTARS  
HOTELS

— CELEBRANDO —  
**LA NAVIDAD**

EUROSTARS  
HOTEL REAL  
\*\*\*\*\*GL

### 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 Hotel Real 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: Tania Giménez**  
**Departamento eventos**  
**E-mail: [eventos@eurostarshotelreal.com](mailto:eventos@eurostarshotelreal.com)**  
**Teléfono: 942 272550**



# BRUNCH AÑONUEVO

---

## MENÚ

- Tabla de quesos de Cantabria y embutidos
- Pan del día y bollería recién horneada
- Sobaos y quesadas pasiegas
- Salmón ahumado
- Tortilla de patata
- Crema de marisco
- Verduras salteadas bonduelle
- Merluza a la plancha con su guarnición
- Verduras salteadas al wok con langostinos
- Escalopines de solomillo de cerdo
- Salsa a elegir, Queso tresviso y/o Vinagreta de tomate casé
- Banda de manzana
- Eclairs
- Macedonia de frutas
- Dulces navideños y cafés

## BODEGA

- Vino blanco Viña Calera, Bodega Marqués del Riscal, D.O. Rueda
- Vino tinto Viña Real crianza, Bodega C.V.N.E., D.O. Rioja
- Cava Brut Nature reserva, Bodega Freixenet
- Agua mineral, cervezas y refrescos

95,70 €



# CENA GALA FIN DE AÑO 2020

---

## Aperitivos

- Aperitivos fríos con carácter Real y copa de bienvenida

## Entrantes

- Timbal de ensalada de bogavante con mango y aguacate

## Pescado

- Lubina al horno con su jugo tostado y verduritas

## Carne

- Lingote de ternera a baja temperatura, parmentier de hongo y reducción de vino de Liébana.

## Postre

- Semiesfera de praliné con helado de crema cántabra
- Dulces navideños y café

## BODEGA

- Vino blanco albariño Jose Pariente, D.O. Rueda
- Vino tinto Marqués de Murrieta reserva, D.O. Rioja
- Champagne Veuve Clicquot, Reims Francia
- Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

210 €



## CONDICIONES

Los precios de los menús son por persona y llevan el 10% de IVA Incluido.

Requisito indispensable previa reserva.

Rogamos informen con antelación de cualquier alergia o intolerancia para que nuestro equipo de cocina pueda adaptar los platos.

## HORARIO Y PROTOCOLO - Nochevieja

*Señoras traje de cocktail y caballeros traje oscuro*

20:30 Aperitivo

21:00 Cena de Gala

24:00 Uvas de la suerte

Gran baile cotillón, amenización musical, barra libre,  
buffet de frutas y dulces.

01:00 Fin de cena



## Menú Infantil – Nochevieja 2020

---

### MENÚ

- Finger de pescado en Panko con mini verduras
- Escalopines de solomillo con puré de patata y queso
- Brownie de chocolate con helado de yogurt y frutos rojos
- Dulces navideños

*Niños de 3 a 12 años*

**72 €**

## Room Service

---

### MENÚ

- Jamón Ibérico
- Langostinos
- Espárragos dos salsas
- Pudding de cabracho

*Dulces y Bodega incl*

**40 €**



EUROSTARS  
HOTELS

## CONTACTO

### HOTEL REAL 5\*GL

Paseo Pérez Galdós 28 Santander 39005 España

Tel: (+34) 942 27 25 50

eventos@eurostarshotelreal.com

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