

Celebrando la Navidad

EUROSTARS ACTEÓN 4*

EUROSTARS
HOTEL COMPANY


EUROSTARS
HOTELS


AUREA
HOTELS


IKONIK
HOTELS


exe
HOTELS

CRISOL
HOTELS


Tandem
SUITES

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 Acteón, 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 grupos: Reme Rodríguez

E-mail: eventos1@eurostarsacteon.com

Teléfono: 96 331 07 07

www.eurostarshotelcompany.com



MENÚ NOCHEBUENA 2022

Entrante

Tosta Hojaldrada de Ventresca, Aguacate y Tomate aderezada con Vinagreta de Naranja y Salvia

Pescado

Merluza al Vapor sobre Crema de Setas y Bouquet de Algas, Jamón Ibérico y Boniato

Carne

Solomillo de Cerdo con Salsa de Queso Ahumado, Compota de Manzana Granny y Patatas rotas con Foie

Postre

Brownie de Chocolate , Helado de Fruta de la Pasión y Sopa de Frutos Rojos

Bodega

Vino Blanco Fenomenal 2021, D.O Rueda
Vino Tinto Ostatu 2021, D.O Rioja
Refrescos, Cervezas, Aguas Minerales
Café o Infusión,
Cava Freixenet Segura Viudas Brut Vintage Gran Reserva
Dulces de Navidad

46 € IVA Incl



MENU INFANTIL NOCHEBUENA

Entrantes

Degustación de Entremeses Acteón

Plato Principal

Escalope de Ternera con Patatas

Postre

Helado de Chocolate con Salsa de Chocolate

Bodega

Refrescos y Aguas Minerales

Dulces de Navidad

20 € IVA Incl



MENÚ DÍA DE NAVIDAD 2022

Aperitivo

Langostino Crujiente con Mahonesa de Albahaca

Entrante

Canelones rellenos de Puchero Valenciano
con Salsa de Jamón Ibérico

Pescado

Salmón confitado con Hierbas Aromáticas
sobre Arroz Cremoso de Chipirones y Ajos Tiernos

Carne

Carrillera de Vaca en su Jugo con Puré de Chirivia
y Salsa de Setas Silvestres

Postre

Buñuelos de Calabaza con Sopa de Chocolate a la Menta

BODEGA

Vino Blanco Fenomenal 2021, D.O Rueda

Vino Tinto Ostatu 2021, D.O Rioja

Refrescos, Cervezas, Aguas Minerales

Café o Infusión

Cava Freixenet Segura Viudas Brut Vintage Gran Reserva

Dulces Navideños

46 € IVA Incl

MENÚ VEGANO / VEGETARIANO

Primer Entrante

Ensalada de Quinoa con Verduras a la Mostaza y Vinagreta de Manzana

**

Segunda Entrante

Canelones de Espinaca, Avena y Albahaca con Salsa de Calabaza y Frutos Secos

**

Plato Principal

Seitán sobre Rissoto de Setas y Arroz Integral con Salsa de Ajos Tiernos

**

Postre

Buñuelos de Calabaza con Sopa de Chocolate a la Menta

Bodega

Vino Blanco Fenomenal 2021, D.O Rueda

Vino Tinto Ostatu 2021, D.O Rioja

Refrescos, Cervezas, Aguas Minerales

Café o Infusión

Cava Freixenet Segura Viudas Brut Vintage Gran Reserva

Dulces Navideños

46 € IVA Incl



MENÚ INFANTIL



Entrantes

Degustación de Entremeses Acteón

Plato Principal

Paella de Pollo Deshuesada

Postre

Helado de Chocolate con Salsa de Chocolate

Bodega

Refrescos y Aguas Minerales

Dulces de Navidad

20 € IVA Incl

****CONDICIONES****

Los precios de los menús presentes son con IVA Incluido.

Es requisito indispensable previa reserva. Se aceptarán modificaciones en el número de comensales hasta 7 días de antes de la celebración del evento. En caso de superar dicho plazo, se deberá cobrar el precio de los menús contratados. Rogamos informen con antelación de cualquier alergia o intolerancia para que nuestro equipo de cocina pueda adaptar los platos



EUROSTARS
HOTEL COMPANY

CONTACTO

REME RODRÍGUEZ

EUROSTARS ACTEÓN HOTEL

Teléfono: 96 331 07 07

www.eurostarshotelcompany.com