



EUROSTARS
HOTELS

MAKING
Dreams
HAPPEN



EUROSTARS
ANDORRA





Distingués clients:

A posteriori nous vous présentons une sélection unique et diverse pour obtenir que votre célébration soit tout un succès.

Ne dubté pas à nous solliciter de l'aide si vous désirez confectionner un menu a votre convenance, nous serrons enchanter de les aider.

Tous les professionnels qui figurent dans l'Hôtel Eurostar Andorra seront à votre disposition afin que vous appréciez ce jour, si especial.

Salutations cordiales;

en cas d'être intéressé, avoir une requête ou vouloir que nous élaborions un menu à votre convenance, ne dubté pas à vous mètre en contact avec nous au:

Personn a contacter: Magdalena Oubiña

Directrice d'Eurostars Andorra

E-mail: direccion@eurostarsandorra.com

Téléphone: + 376 886 800

DINER DE NOËL

APERITIFS AU CENTRE

Epaule ibérique et fromages internationaux Sushi (Makis y Niguiris variées)

Tasses variées:

- **Gaspacho de fraises au thon mariné**
- **Ail blanc avec oeuf de caille**
- **Guacamole, txaka et œufs de saumon**
- **Poulet Teriyaki à la mangue et sauce au curry**
- **Romesco aux crevettes**
- **Pieuvre à la feira avec pomme de terre noire crémeuse**

PREMIER PLAT

TRILOGIE DE CANARD (Salade tiède au jambon, ris de veau et micuit de canard à la vinaigrette à la framboise)

DEUXIÈME PLAT

Filet de boeuf au foie, faux risotto Blé, gratin dauphinois et sauce au café de Paris

DESSERTS

Crumble au chocolat, moisissure à la menthe, patates douces grillées, fruits rouges et sphères de yaourt grec

CAVE

TALK OF SILENCIO Caves: Parlez

D.O. Extremadura Variété: Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

FOUR RAYAS D.O.: Roue

Producteurs de vins: Quatre bandes **raisin:** Verdejo

María Casanovas Glaç Brut D.O: Cava

Producteur: María Casanovas **raisins:** Pinot Noir, Macabeo, Xarel·lo et Parellada



DINER DE FIN D'ANNÉE 2018

APERITIFS

Epaule ibérique et fromages internationaux Sushi (Makis y Niguiris variées)

Tasses variées:

- *Gaspatcho de fraises au thon mariné*
- *Ail blanc avec oeuf de caille*
- *Guacamole, txaka et œufs de saumon*
- *Poulet Teriyaki à la mangue et sauce au curry*
- *Romesco aux crevettes*
- *Pieuvre à la feira avec pomme de terre noire crémeuse*
- *Foie gras crémeux, ris de veau et jambon de canard*
- *Steak Tartare de filet de boeuf*

APERITIF SUR TABLE

Soupe froide aux fruits de la passion, abricot et menthe

À continuación....



160€

DINER DE FIN D'ANNÉE 2018

ENTRANT

Gratin de homard, trinxat andorran à la crème de biscuits et air de citron et citron vert

PLAT PRINCIPAL

Mer et montagne

(Joue de porc ibérique à basse température et médaillons de poudre de champignon avec suquet de Boletus et Rossinyols)

MONDE DOUCE

Crème de fleur d'oranger avec soupe au chocolat, orange et safran et glace au yaourt bulgare

Bonbons De Noël

CAVE

Lealtanza Reserva Familia D.O: Rioja

Caves: Altanza raisins: Tempranillo

Basa D.O. Roue

Producteurs: Telmo Rodriguez raisins: Verdejo

Moët et Chandon Champagne Brut Impérial O.D.: Champagne

Producteur: Moët & Chandon Casa Grapes: Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier



160€



EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

Magdalena Oubiña
Directora de Eurostars Andorra
E-mail: direccion@eurostarsandorra.com
Teléfono: + 376 886 800

www.eurostarshotels.com