



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 Málaga, 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



MENUS
COCTEL BIENVENIDA
ANOTACIONES

PÁGINA 1
PÁGINA 2
PÁGINA 3

MENÚ GRADUACIONES

MENU A

Ensalada de pollo Crujiente con costrones de pan, parmesano
lardones de bacón y salsa Cesar

A elegir entre:

Solomillo con Salsa a la pimienta con millojas de patata

Lomo de lubina con cous-cous y verduritas en salsa de aceite verde

Postre

Semifrio de turrón

MENÚ B

A compartir:

Nuestra ensaladilla rusa

Adobo Malagueño

Croquetas de Chef

A elegir entre:

Presa con patata machacadas al ali-oli y verduras de temporada

Dorada con fideos tostados

POSTRE

Colulant de chocolate con helado de vainilla



Precio 40,00€ por persona

MENU DE GRADUACIONES

COCTEL

Duración 30 minutos

Aperitivos:

Tabla de jamón serrano, queso curado, lomo y chorizo

Bastones de hojaldre con queso Montefriño y pimentón de la vera

Mini Burger de Buey, cheddar y pepinillo

Precio 10,00€ por persona

TIPOS DE BARRAS

Por copas

Barra en salón privado cuota de servicio: **5,00€**
(por persona contratada en el evento, duración 180 minutos)

Combinados estándar:	8,00€
Licores:	5,00€
Cervezas:	4,00€
Refrescos:	3,00€
Aguas:	1,50€

Suplemento hora extra barra: **2,50€**

Por horas

Barra libre: **20,00€** por hora y persona contratada para el banquete
(mínimo de 50 personas)

Tipos de bebidas

Whisky: Ballantines, JB, White Label

Ron: Cacique, Barceló, Brugal,

Vodka: Absolut, Smirnoff,

Ginebra: Larios Rose, Larios, Beefeater

Licor: Baileys, Licores con / sin.

Notas:

No se puede solicitar más de dos marcas, por tipo de bebida en todos los tipos de barras anteriormente indicadas

ANOTACIONES

GRADUACIONES

Todos los menús irán acompañados de agua, refrescos, zumos

Las celebraciones en las que hayan comensales menores de edad, durante toda la duración del evento (coctel, cena o almuerzo y barra) tendrá que haber tutores, padres o madres presentes, no estará permitido el alcohol durante todo el evento salvo que el contratante (tutor, padre o madre) se haga responsable y este durante todo el evento

El menú debe ser el mismo para todos los comensales excepto a elegir carne o pescado del menú seleccionado

Se adaptara el menú para personas con intolerancias o alergias alimentarias. También disponemos de opción de menú veganos. Todo los cambios de menús deben ser solicitado con una antelación mínima de 15 días antes del evento

Para garantizar las materias primas que componen el menu 15 días antes del día del evento se debe de indicar el total de carnes y pescado necesarios para el banquete

48 hora antes del día del evento no se admiten modificaciones

Mínimo de comensales para la reserva de una sala privada tiene que ser 40 personas, siendo menos con llevaría un suplemento a consultar.

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