

Celebrando la Navidad

EUROSTARS MALAGA

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 Málaga 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: Manuela Gómez
Departamento Restauración
E-mail: fb@eurostarsmalaga.com
Teléfono: 951010150

www.eurostarshotelcompany.com



MENÚ DE NAVIDAD 2022

Menú - 1

PLATOS AL CENTRO

Tosta de Salmón con Queso Crema y manzana Acida

Tarta de Salchichón de Málaga

Chanquetes con Ensalada de Pimiento Asados
y Huevo

INDIVIDUALES a elegir entre

- Timbal de Lubina con Trigo Yodado de Mejillones
- Lingote Codillo Graseado con Cremoso de Patata

POSTRE

Torrija de Canela con Helado de Vainilla

BODEGA

Bodega Selección Eurostars

45€

Menú - 2

MENÚ

Ensalada de Queso de Cabra con Manzana Asada,
Setas y Nueces

A elegir entre

- Merluza Cocinada en Papillote con Estilo Thai
- Timbal de Parmentier con Meloso de Ternera Gratinado

POSTRE

Delicias y Textura de Chocolate con Fruto Rojos

BODEGA

Bodega Selección Eurostars

50€

Menú - 3

PLATOS AL CENTRO

Ensaladilla Rusa con Ventresca de Atún

Jamón Ibérico Y Queso de Oveja Curado

Croqueta de Pollo de Corral

INDIVIDUALES a elegir entre

- Bacalao con Salsa Ajorriero y Mejillones
- Solomillo de Cerdo Iberico con Panceta Iberica y Graten de Patatas

POSTRE

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla

BODEGA

Bodega Selección Eurostars

55€

TIPOS DE BARRA

POR COPAS

Copas 7,00€

Refrescos 2,50€

Cervezas 3,00€

Suplemento barra en la sala: 3,50€ IVA Incl. por persona contratadas para el banquete.

BEBIDAS INCLUIDAS

Whisky: Ballantines, JB, White Label

Ron: Cacique, Barceló, Brugal,

Vodka: Absolut, Smirnoff,

Ginebra: Larios Rose, larios, Beefeater

Licor: Baileys, Licores con / sin.

POR HORAS

Cada hora de barra libre (mínimo de 50 personas)

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

13€

OBSERVACIONES

APERITIVOS FRÍOS

Opciones de menús vegetarianos y adaptación de menús para personas alérgicas o intolerantes algún alimento.

El número mínimo de comensales para la reserva de una sala privada será 40 comensal para salas de 180m²
25 comensales para salas de 110m²

Siendo menos de este número podrán disfrutar de nuestros menús de navidad en nuestro restaurante.

Ocho días antes al evento el cliente deberá comunicar el número total de carnes y pescados. Al igual que los menús especiales

En los banquetes que se celebren al mediodía la hora establecida para abandonar el salón será a las 19:00.hrs

Y para los que se celebre por la noche la hora establecida para abandonar el salón será a las 3:00 hrs

Bajo previa petición por escrito y negociación de la misma se puede ampliar la hora de finalización.

Parking gratis para los asistentes durante el evento (bajo disponibilidad).

Para reservar se entregará un depósito de 300€. No reembolsables

El evento debe ser abonado 7 días antes

No se admiten cambio 48 horas antes del inicio del evento



EUROSTARS

HOTEL COMPANY

CONTACTO

Manuela Gómez
Teléfono 951010150
Email: fb@eurostarsmalaga.com

www.eurostarshotelcompany.com