

Celebrando la Navidad

HOTEL EUROSTARS SUITES MIRASIERRA 5*

EUROSTARS
HOTEL COMPANY


EUROSTARS
HOTELS


AUREA
HOTELS


IKONIK
HOTELS

 *exe*
HOTELS

CRISOL
HOTELS


Tandem
SUITES

EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Distinguidos clientes:

A continuación les presentamos nuestra exclusiva oferta para la celebración de Nochevieja en el Hotel Eurostars Suites Mirasierra 5*.

No dude en solicitarnos ayuda si necesita una dieta especial, nuestro chef estará encantado de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Suites Mirasierra 5*, estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

En caso de estar interesados o tener alguna consulta, no dude en ponerse en contacto con nosotros en el siguiente correo electrónico:

Departamento de Grupos y Eventos
E-mail: eventos1@eurostarssuitesmirasierra.com

www.eurostarshotelcompany.com



CENA GALA DE FIN DE AÑO

Gala amenizada con música. . Cotillón con DJ y barra libre hasta las 04:00 am.

MENÚ ADULTO

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Langostino crujiente con mahonesa de kimchi
Bombón de foie-gras almendrado con compota de higo y frambuesa
Croqueta melosa de jamón ibérico
Taco de salmón marinado con alga wakame
Tabla de jamón ibérico de guiuelo
Surtido de quesos ibéricos

ENTRANTE

Ensalada de bogavante con mango, aguacate y vinagreta de miso.

PESCADO

Rodaballo con costra de almendra tostada sobre cremoso de topinambo, tomate en dos texturas y tirabeques

CARNE

Taco de paletilla de cordero de lechal a baja temperatura, cremosos violeta, boniato y chips de yuca.

POSTRE

Lingote de chocolate negro y avellanas con helado de frambuesa
Dulces navideños
Uvas de la suerte
Café y selección de infusiones

BODEGA

Agua mineral Cabreiroá
Refrescos y cervezas
Vino blanco Terras Gaudas 2020 D.O. Albariño
Vino tinto Ramón Bilbao Reserva 2015 D.O. Rioja
Cava Freixenet Reserva Real

350€

Precio por persona. Iva incluido

CENA GALA DE FIN DE AÑO



MENÚ INFANTIL

ENTRANTE

Entremeses variados:

Jamón ibérico

Lomo ibérico

Queso semicurado

Queso gouda

Croquetas caseras de jamón ibérico

PRINCIPAL

Penne rigate con salsa napolitana y lascas de parmesano.

CARNE

Escalopines de solomillo de ternera a la parrilla con guarnición.

POSTRE

Dúo de chocolate con helado de vainilla inglesa y teja rosa.

Uvas de la suerte

BODEGA

Agua mineral Cabreiroá

Refrescos

80€

Precio por persona. Iva incluido

INFORMACIÓN

HORARIOS

El inicio del cóctel de bienvenida será a las 20:30 y posterior a él, dará comienzo la cena de gala.

RESERVAS

Se necesita reserva previa.

Para la confirmación de dicha reserva, se requiere el 100% de prepago y la confirmación por escrito por parte del departamento de Grupos y Eventos del hotel.

Se aceptarán reservas hasta el 20 de diciembre. Rogamos nos indique con antelación si tuvieran alguna restricción alimentaria.

POLITICA DE CANCELACIÓN

Una vez pasado en 20 de diciembre, no se aceptarán más reservas.

En caso de que antes del 20 de Diciembre no se haya llegado al mínimo de 50 personas, se cancelará el evento y se procederá a la devolución del importe del prepago a las personas afectadas. Las cancelaciones o reducciones de comensales serán penalizadas con el 100% del depósito abonado.

No se considerará motivo de cancelación la afección por COVID.

CÓDIGO DE VESTIMENTA

Les informamos que nuestro código de vestimenta es formal de gala

EUROSTARS

HOTEL COMPANY

CONTACTO

HOTEL EUROSTARS SUITES MIRASIERRA 5*

Email: eventos1@eurostarssuitesmirasierra.com

Web: www.eurostars-suites-mirasierra.com

Dirección: Calle Alfredo Marquerie, 43, 28034, Madrid

www.eurostarshotelcompany.com