EUROSTARS

· WEDDING ·

EUROSTARS

MÁLAGA

★★★★

Bienvenidos al
EUROSTARS
MÁLAGA 4*
SALIDA

BIENVENIDOS,

En el **Eurostars Málaga 4*** sabemos que el día de vuestro enlace debe ser inolvidable. Por ello, nos complace ofrecerles todos los servicios necesarios para que junto con sus invitados disfruten de una gran celebración.

Desde nuestras cocinas, el equipo de Restauración pone a vuestro disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef. Asimismo, nuestros menús son personalizables, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones.

Igualmente, ofrecemos servicio de alojamiento a sus invitados y todos los servicios adicionales que puedan necesitar.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de vuestro agrado. Disfruten de nuestras diferentes propuestas… nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,
El equipo de Eurostars Málaga 4*.

NUESTRO HOTEL,

El hotel **Eurostars Málaga** representa un concepto de alojamiento innovador, con prestaciones y espacios donde prima el confort de cada huésped.
Dispone de 154 habitaciones equipadas con una amplia oferta de servicios. También contamos con seis espacios para eventos totalmente equipados y decorados.

La gastronomía es un arte sin límites...
En este dossier os facilitamos una preselección de menús, todos ellos de elaboración propia, con una cocina creativa que será capaz de sorprender a los paladares más exigentes. Ofrecemos un servicio profesional, con menús de cocina tradicional y/o moderna, cuidando con esmero la presentación de los platos.

Debéis tener en cuenta las posibles alergias o dietas de sus invitados; estaremos encantados de adaptarnos a sus necesidades.

Durante todo el periodo de organización del evento, tendréis a vuestra disposición a nuestro equipo comercial especializado en eventos.

Dejaos asesorar... Nuestra experiencia y conocimiento harán de vuestra boda un día lleno de felicidad.

OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Antes de la boda (ver condiciones)

- Menú de Degustación.

El día de la boda

- Habitación superior en régimen de alojamiento y desayuno para los novios, atenciones en la habitación y salida tardía*
- Plaza parking gratuito para los novios e invitados *(Bajo disponibilidad).*
- Tarta nupcial y muñecos novios.
- Espacio gratuito en caso de ceremonias civiles.

Regalos

- 10% de descuento en estancia en cualquier hotel de la cadena.

Notas

- Todos los regalos son bajo disponibilidad.
- Los obsequios tienen vigencia de un año.
- regalos válidos para boda a partir de 80 menús adultos.

Los cambios de IVA quedan sujetos a modificaciones gubernamentales y el nuevo IVA se aplicará sobre la base imponible de las tarifas ofrecidas.

Nuestra

PROPUESTA GASTRONÓMICA

CÓCTEL BIENVENIDA,

Incluido en todo los tipos de menú.

FRÍOS

- Bombón de foie y caramelo de PX.
- Brocheta de atún ahumado con queso viejo y tomate baby.
- Cucharita de pimiento asado y sardina.

CALIENTES

- Croquetas de Jamón ibérico.
- Brocheta de pollo con salsa yakitori
- Crujiente de morcilla.
- Rollito de pato especiado.
- Brocheta de cerdo y verdura con mojo canario.
- Quiche de bacon y queso de cabra.
- Brocheta de langostino, piña y mayonesa de mujo.

MENÚ TIPO CÓCTEL,

Precio por persona: 79,00€ (IVA incluido).
Duración del servicio 2 horas.
Incluye todos los aperitivos del coctel de bienvenida.

MÁS a elegir una estación entre:

- Estación sureña.
- Estación de sushi.

MÁS Una estación de postres y cafés que se compone de:

- 3 Variedades de postre individuales.
- 3 Variedades de miniaturas.
- Mignardices (rocas y tejas de almendra).
- Cafes, tes e infusiones.

Por un suplemento de 4€ Para niños menores de 12 años se aplicará un descuento del 50% sobre el precio del coctel. Este servicio es para un mínimo de 30 personas.*

MENÚ A

Precio por persona: 65,00€ (IVA incluido).

PRIMERO

- Hojaldrado de marisco y salsa de gambas.

POSTRE

- Sorbete mojito.

SEGUNDO

- Solomillo ibérico con timbal de milhoja de patata y salsa a la pimienta.

POSTRE

- Coulant de chocolate con Helado.

MENÚ B

Precio por persona: 70,00€ (IVA incluido).

PRIMERO

- Ensalada de foie con queso de cabra, jamon de pato y vinagreta de albaricoque.

POSTRE

- Sorbete piña colada con ron

SEGUNDO

- Carrillada de ternera confitada con cremoso de patata y bañada en su propio jugo

POSTRE

- Avellana.

MENÚ C

Precio por persona: 75,00€ (IVA incluido).

PRIMERO

- Dorada con cama roteña y aceite de lagrima de jabugo

POSTRE

- Sorbete de frambuesa con cava

SEGUNDO

- Secreto ibérico con cremoso de patata y setas, salsa de hierbas aromáticas

POSTRE

- Jijona

BODEGA

VINOS BLANCOS

- Vino Blanco Vionta Albariño (D.O Rias Baixas)
- Vino Blanco Monologo Verdejo (D.O Rueda)
- Vino Blanco Canals Nubiola Frizzante

VINOS TINTOS

- Vino Tinto Izadi Larrosa (D.O Rioja)
- Vino Tinto Valdubon Roble (D.O Rivera Duero)
- Vino Tinto You and me Crianza (D.O Rioja)

CAVAS

- Cava Brut nature Freixenet (D.O Cataluña)
- Cava Freixenet Blancs Semiseco (D.O Cataluña)
- Mia Sparkling Moscato (D.O Cataluña)

MENÚ INFANTIL,

Precio: 25,00€ (IVA incluido p.p).

MENÚ

- Escalope de pollo con paninni de jamón con queso y patatas fritas.
- Postre coulant de chocolate con helado

**Los menús infantiles para personas de más de 18 años conllevaran un suplemento*

BARRAS LIBRES,

Por botellas.

- WHISKY Jb, Ballantine, Cutty Sark.
- RON Barcelo, Cacique, Brugal.
- GINEBRA Larios, Larios Rose, Beefeter.
- VODKA Absolut, Smirnoff.
- LICORES Baileys, licores con y sin alcohol

75€ por unidad.

MÍNIMO POR BOTELLA

- De 76 hasta 100 invitados, mínimo 12 botellas.
- De 101 hasta 150 invitados, mínimo 18 botellas.
- De 151 hasta 200 invitados, mínimo 24 botellas.
- A partir de 201 a 250 invitados, mínimo 32 botellas.
- A partir de 251 invitados el mínimo seria 40 botellas.

**invitados (se contabiliza solo los menús de adultos, no los de niño)*

POR HORAS

- Las primeras tres horas de barra libre. 25€
- Horas adicionales de barra libre. 13€
  Botellas tipo C, mínimo 3 horas,
  mínimo 50 personas por hora.

**Las tres primeras horas se facturará como mínimo por el total de asistentes del banquete con menú de adulto*

PERSONALIZA TU BODA,

Precios por persona.

DURANTE EL CÓCTELL

- Cortador de jamón y jamón.
- Estación de sushi.
- Estación de sureña.
- Estación de quesos y panes.
- Cortador de jamón y jamón.

Precio según mercado

DESPUÉS DEL BANQUETE

- Recena. *8€ p.p*
  Caldito casero, saladitos, mollete artesano, tortilla de patata y de jamón con queso, mini napolitanasde chocolate, donut de bombón y mini caracolas.

INCLUIDO EN EL PRECIO,

- Cóctel de bienvenida.
- Menú según precio indicado.
- Vinos y cavas sin suplemento.
- Cafés.
- Tarta nupcial y muñeco de novios.
- Decoración floral en las mesas.
- Minutas Impresas.
- Menú de Degustación para 6 personas, en banquetes de al menos 80 comensales*.

Para banquete entre 79 y 40 personas la prueba de menú será para 4 personas .

Nuestro
ALOJAMIENTO

ALOJAMIENTO,

El hotel **Eurostars Málaga 4*** cuenta con 154 habitaciones totalmente renovadas y equipadas con una gran oferta de servicios, entre los que se incluyen baño completo con secador, TV con canales satélite, minibar, aire acondicionado o conexión a Internet.
Todas las habitaciones están a disposición de los invitados para hacer de vuestra boda una celebración completa y agradable. Disponemos de precios especiales para los invitados (bajo disponibilidad).

Así, el **Eurostars Málaga**, a pocos metros del Puerto y al pie de la estación del AVE, se convierte en un punto de partida privilegiado para disfrutar del ambiente, la gastronomía y la cultura de Málaga.

EUROSTARS
MÁLAGA
★★★★

fb@eurostarsmalaga.com
Tel: (+34) 951 01 01 50
www.eurostarshotels.com