

EUROSTARS

· WEDDING ·



EUROSTARS
PALACE
★★★★★



Bienvenidos al
EUROSTARS
PALACE 5*



BIENVENIDOS,

En el **Eurostars Palace 5*** sabemos que el día de su 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 las cocinas de Eurostars Palace, nuestro equipo de restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef Ignacio Sánchez. Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, 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 su agrado. Disfruten de nuestras diferentes propuestas... nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,

El equipo de Eurostars Palace 5*.



NUESTRO HOTEL,

Un Hotel reconocido y prestigioso, nacido para personas que aman lo exclusivo. Nuestra inconfundible silueta vanguardista es todo un icono en Córdoba. El **Hotel Eurostars Palace 5***, situado en el punto de unión entre la ciudad moderna y el casco antiguo de Córdoba, goza de una inmejorable situación y de un diseño y dotaciones que le convierten, posiblemente, en el mejor Hotel de la ciudad.

El **Hotel Eurostars Palace 5*** es un escenario único para los sentidos en sus celebraciones más especiales. Disfrute de su enlace en un entorno vanguardista y con un exquisito servicio y el más alto nivel gastronómico, que hará de su celebración un éxito asegurado.



INTERIORES,

Nuestro Salón **Julio Romero** de Torres tiene la dimensión perfecta para bodas de hasta 260 personas.

Toda la elegancia y confort para poder celebrar una boda adaptada a sus gustos y necesidades.

La decoración de nuestro salón sorprenderá a todos los invitados y hará de su evento un día inolvidable.



EXTERIORES,

Contamos además, y en pleno centro de la ciudad, con una **terraza jardín** de más de 500 m², con unas impresionantes vistas de la ciudad de Córdoba y de Sierra Morena, en la cual podremos sorprender a nuestros invitados con un cocktail de bienvenida excepcionalmente distinto o bien celebrar su ceremonia en nuestros espacios.



OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Mínimo 100 invitados

- Degustación para 6 personas de hasta 2 menús.
- Cena romántica el primer aniversario de boda.
- Junior suite para la noche del enlace con atenciones, desayuno y salida tardía incluidos.
- Parking gratuito para 6 vehículos el día del enlace en el Hotel.
- Servicio de DJ para la barra libre 3 horas.
- Precio especial para invitados.

Menos de 100 invitados

- Degustación para 6 personas de hasta 2 menús.
- Cena romántica el primer aniversario de boda.
- Junior suite para la noche del enlace con atenciones, desayuno y salida tardía incluidos.
- Parking gratuito para 3 vehículos el día del enlace en el Hotel.
- Servicio de DJ para la barra libre suplemento 300 €.

(IVA no incluido)

- Precio especial para invitados.
- Suplemento espacio aperitivo en la Terraza Piscina 500 €.

(IVA no incluido)

A close-up photograph of a hand garnishing a dish. The hand is placing a green leaf on top of a stack of sliced tomatoes, onions, and a white vegetable, possibly a potato or cauliflower, on a white plate. The background is blurred, showing a person in a white shirt and a glass of beer.

Nuestra
**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



DISEÑE SU MENÚ,

Les presentamos la opción que les permitirá elegir entre una selección de platos variados en base a sus gustos personales.

Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.

La oferta gastronómica incluye:

- Menú seleccionado.
- Menús especiales adaptados para veganos, celíacos...
(Consultar con el Hotel)
- Minutas personalizadas.
- Seating personalizado.
- Decoración floral y centros de mesa personalizados.
- Mantelería.



COCKTAIL BIENVENIDA,

- Grissini de cecina de León.
- Mazamorra, sardina ahumada y uvas.
- Carpaccio de magret de pato, parmesano y salsa de mango.
- Ensalada de frutas con langostinos y vinagreta de trufa.
- Pionono de mousse de esturión con esturión confitado ibérico.
- Paté de perdiz, pistachos y naranja.
- Chupito de tomates asados, anchoas y crema de pimientos asados.
- Trufita de queso gorgonzola con pistachos y salsa de arándanos.
- Bombón de foie con caramelo de Pedro Ximénez.
- Brocheta de mozzarella con membrillo y kikos.
- Taco crujiente de atún con caramelo de soja dulce.
- Stick de chorizo con miel.
- Croqueta de jamón ibérico y pollo.
- Crocanti de rabo de toro.
- Brocheta de pulpo a la gallega.
- Crujiente de cerdo hoisin.
- Macarons de salmón con alcaparras.



MENÚ 1,

Precio por persona: 74,00€ (IVA incluido)

- Gazpacho de fresas y chopsuey de germinados.
- Suprema de bacalao confitado con cremoso de alga nori, langostinos y salsa de ajos asados.
- Sorbete de mandarina.
- Medallones de solomillo ibérico, trinchat de patata de tomate seco y aceituna y salsa de tomillo limón.

POSTRE

- Semifrío de pastel cordobés y panetela de chocolate.

BODEGA

- Vino Blanco FrayGermán Verdejo (DO Rueda).
- Vino Tinto Valdubón Roble (DO Ribera del Duero).
- Cava Brut Barroco (DO Cava).
- Vino Mía Blanco.
- Vino Mía Tinto.
- Agua s/c gas.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Café.



MENÚ 2,

Precio por persona: 79,00€ (IVA incluido)

- Salmorejo subtropical de langostinos.
- Taco de salmón noruego asado con mantequilla de salvia y salteado de espárragos y tirabeques.
- Sorbete de frambuesas.
- Carrillera de ternera glaseada al PX.

POSTRE

- Esfera de tres chocolates y caramelo de frutos rojos.

BODEGA

- Vino Blanco FrayGermán Verdejo (DO Rueda).
- Vino Tinto Valdubón Roble (DO Ribera del Duero).
- Cava Brut Barroco (DO Cava).
- Vino Mía Blanco.
- Vino Mía Tinto.
- Agua s/c gas.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Café.



MENÚ 3,

Precio por persona: 97,00€ (IVA incluido)

- Crema de boletus edulis, dados de secreto ibérico y polvo de jamon ibérico.
- Lomo de rodaballo asado, espinacas y ajetes con espuma de tomate seco italiano.
- Sorbete cosmopolitan.
- Taco de presa ibérica, cremoso de boniatos, boletus y salsa de higos al oporto.

POSTRE

- Bavaois de almendra y miel, chocolate blanco y sable de cacao.

BODEGA

- Vino Blanco FrayGermán Verdejo (DO Rueda).
- Vino Tinto Valdubón Roble (DO Ribera del Duero).
- Cava Brut Barroco (DO Cava).
- Vino Mía Blanco.
- Vino Mía Tinto.
- Agua s/c gas.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Café.



MENÚ 4,

Precio por persona: 98,00€ (IVA incluido)

- Crema de mazamorra, bacalao ahumado, alga wakame y uvas.
- Esturión ibérico con parmentier de guisantes, calabaza asada y salsa de hinojo.
- Sorbete de mojito.
- Magret de pato lacado a la miel y soja, cremoso reineta y salteado de fruta.

POSTRE

- Pannacotta con mousse de frambuesa y mermelada de frambuesas.

BODEGA

- Vino Blanco FrayGermán Verdejo (DO Rueda).
- Vino Tinto Valdeubón Crianza (DO Ribera del Duero).
- Cava Brut Barroco (DO Cava).
- Vino Mía Blanco.
- Vino Mía Tinto.
- Agua s/c gas.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Café.



MENÚ 5,

Precio por persona: 100,00€ (IVA incluido)

- Suprema de lubina con salsa de azafrán, wok de verduras y sus chips.
- Sorbete de campari y naranja.
- Solomillo de ternera gallega con foie a la plancha, mermelada de cebolla tostada y salsa de trufa negra.

POSTRE

- Semifrío de mojito.

BODEGA

- Vino Blanco Fray Germán Verdejo (DO Rueda).
- Vino Tinto Valdubón Crianza (DO Ribera del Duero).
- Cava Brut Barroco (DO Cava).
- Vino Mía Blanco.
- Vino Mía Tinto.
- Agua s/c gas.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Café.



MENÚ 6,

Precio por persona: 104,00€ (IVA incluido)

- Capuchina de bogavante, calabaza, romanescu y espuma de coral.
- Suprema de corvina con couscous de verduras, setas y salsa de eneldo.
- Sorbete de sandía y naranja sanguina.
- Cochinillo confitado a baja temperatura, couscous de verdura y frutos secos y cremoso de patata.

POSTRE

- Dacquoise de limón y coco, merengue tostado y galleta de cacao.

BODEGA

- Vino Blanco FrayGermán Verdejo (DO Rueda).
- Vino Tinto Valdeubón Crianza (DO Ribera del Duero).
- Cava Brut Barroco (DO Cava).
- Vino Mía Blanco.
- Vino Mía Tinto.
- Agua s/c gas.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Café.



MENÚ 7,

Precio por persona: 120,00€ (IVA incluido)

- Ensalada de bogavante, tartar de mango y aguacate y vinagreta de naranja sanguina.
- Sorbete de limón tradicional.
- Solomillo de ternera gallega con foie a la plancha, mermelada de cebolla tostada y salsa de trufa negra.

POSTRE

- Esfera de tres chocolates y caramelo de frutos rojos.

BODEGA

- Vino Blanco FrayGermán Verdejo (DO Rueda).
- Vino Tinto Valdubón Crianza (DO Ribera del Duero).
- Cava Brut Barroco (DO Cava).
- Vino Mía Blanco.
- Vino Mía Tinto.
- Agua s/c gas.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Café.



MENÚ 8,

Precio por persona: 130,00€ (IVA incluido)

- Ensalada de langostinos con mezclum de frutas y hortalizas y vinagreta de trufa negra.
- Sorbete de manzana verde.
- Paletilla de cordero lechal asada con patatas rissolé con jugo de romero y miel de flores.

POSTRE

- Mousse de manzanas asadas, crema de canela y dados de manzana reineta.

BODEGA

- Vino Blanco FrayGermán Verdejo (DO Rueda).
- Vino Tinto Valdubón Crianza (DO Ribera del Duero).
- Cava Brut Barroco (DO Cava).
- Vino Mía Blanco.
- Vino Mía Tinto.
- Agua s/c gas.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Café.



MENÚ INFANTIL,

Precio por niño: 35,00€ (IVA incluido)

ENTRANTE

- Selección de fiambres.
- Selección de croquetas.
- Selección de pizza.

PLATO PRINCIPAL

A escoger entre:

- Selección de nuggets.
- Escalope de pollo.
- Hamburguesa de ternera con patatas fritas.

POSTRE

- Fantasía de Helado (chicle, nube y fresa).

BEBIDA

- Refrescos.
- Agua.



MENÚ TIPO COCKTAIL,

Precio por persona: 80€ (IVA incluido)

ESTACIONES

- Arroz caldoso de marisco y pescado de escama.
- Jamón ibérico y caña de lomo del valle de los pedroches.
- Surtido de quesos nacionales.
- Buffet de panes de la tierra y aove.

ACORDES FRÍOS

- Gazpacho de frutos rojos al vino de arándanos.
- Grissini de jamón ibérico de los pedroches.
- Taquito de mango y jamón de pato, rúcula y vinagreta de moras.
- Ajoblanco de almendra marcona.
- Carpaccio de ternera, pimienta fresca y lasca de grana padano.
- Ceviche de trucha arco iris marinada, aguacate y lima.
- Bombón de foie mi cuit y polvo de almendra.
- Pionono de salmón y su caviar.
- Blini de pate de perdiz, maíz frito y naranja.
- Burbuja de aceituna.
- Trufita de queso de zuheros y lacado de manzana granny smith.
- Brochetita capresse.



CALIENTE

- Croquetas de boletus.
- Caramelo de morcilla y confitura de tomate de alcolea.
- Burguer bull.
- Latita de pulpo en parmentier de ajo y patata al pimentón.
- Tortita de camarones.
- Croquetas de jamón ibérico y pollo de corral.
- Esturión ibérico confitado, pimiento del piquillo y piñones.
- Douxelle de boletus edulis.
- Perlita de flamenquín.
- Pinchito de pollo yakitori y sésamo ahumado.

COCKTAIL DULCE

- Brochetitas de fruta.
- Trufita de chocolate.
- Crema de tiramisú.
- Macarons.
- Pionono.
- Pastel cordobés.
- Ganache de chocolate al armagnac.

BEBIDAS

Fino cb, vino tinto, vino blanco, cervezas, refrescos, zumos, agua mineral y café.



OTROS SERVICIOS,

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES

Precio por persona: 4,00€ (IVA incluido)

Cremito de cabra de Zuheros, torta del casar, zamorano puro de oveja, manchego, idiazábal. Acompañado de aceites y panes de la tierra y confituras caseras.

JAMÓN CON CORTADOR Y PANES DE LA TIERRA

Ibérico de cebo de campo Guijuelo (7,5 a 8 kg) **390€**

Jamón ibérico puro bellota del valle de los Pedroches **600€**

EMBUTIDOS IBERICOS CON ACEITES Y PANES DE LA TIERRA

Precio por persona: 3,90€ (IVA incluido)

Caña de lomo, morcón, salchichón, morcilla curada.

OSTRAS

Con sus aliños y aderezos **7,00€ por unidad**

AHUMADOS

Precio por persona 6,00€

Anchoa, sardina, esturión naccarii, trucha arco iris, atún. acompañado de sus tostas, aceites y salsas.

CANDY BAR

Precio por persona 3,50€



BODEGA,

VINO TINTO

- Tinto Valdubón Roble Tempranillo (*D.O. Ribera del Duero*).
- Tinto D.O. Valdubón Crianza (*D.O. Ribera del Duero*).
- Mia Tinto.

VINO BLANCO

- Blanco Fray Germán Verdejo (*D.O. Rueda*).
- Blanco Agnus Dei Albariño (*D.O. Rías Baixas*).
- Mia Blanco.

CAVA

- Aria Brut Nature Segura Viudas (*D.O. Cava*).
- Freixenet Elyssia Gran Cuveé (*D.O. Cava*).

OTROS

- Agua S/g.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Café.



BARRA LIBRE ESTÁNDAR,

Precio por persona: 16,5€ (IVA incluido)

GINEBRA

- Beefeater.
- Tanqueray.
- Seagram's.
- Bombay Sapphire .
- Puerto de Indias.

RON

- Cacique.
- Barceló.
- Brugal.
- Legendario.

WHISKY

- J&B
- Johnnie Walker
- White Label
- Jack Daniels.

VODKA

- Absolut.



BARRA LIBRE PREMIUM,

Precio por persona: 30,00€ (IVA incluido)

GINEBRA

- Nordés.
- Martin Miller's.
- Bulldog.
- G'Vine.

RON

- Santa Teresa Selecto.
- Barceló Imperial.
- Cacique 500.

WHISKY

- Chivas Regal 12 años.
- Knockando 12 años.
- Johnnie Walker Etiqueta Negra.

VODKA

- Vox.



Tu boda
**LLENA DE
DETALLES**



RECENA,

RECENA FRÍA

Precio por persona: 3,90€ (IVA incluido)

- Taquito de tortilla y muselina de mostaza.
- Empanada de atún.
- Bocatines de jamón ibérico.
- Minipastelería surtida.

RECENA CALIENTE

Precio por persona: 7,50€ (IVA incluido)

- Caldo del cocido a la hierbabuena.
- Chapatita de jamón ibérico y queso.
- Mini mollete de lomo asado a la canela.
- Mini burger de ternera, mostaza y grana padano.
- Mini pastelería surtida.



DECORACIÓN

Disponemos de un amplio catálogo para la elección de centros de mesa y manteles, para que su celebración sea única.

Ofrecemos varios diseños y tonalidades de decoración floral en las mesas de invitados y presidencia a gusto de los futuros cónyuges.

Consultenos si desea una oferta más amplia y le pondremos en contacto con el florista para que pueda adaptarse a su gusto y configurarlo a su cargo.



DISEÑOS PERSONALIZADOS,

Queremos que este día sea el mejor día de su vida y que esté todo como desea, por ello hemos diseñado unos soportes para utilizar el día de su boda que podrá adaptar y que incluimos en el menú.

Podrá personalizar según nuestros diseños:

- Minuta.
- Menú.
- Número de mesa.
- Sitting.
- Invitación.
- Sitting individual.
(Consultar coste).
- Etiquetas para estaciones y minuta.
(Incluida en el coste de las estaciones).
- Photocall.
- Punto Wellcome.



EUROSTARS
PALACE
★ ★ ★ ★ ★

comercial@eurostarspalace.com

Tel: (+34) 957 76 04 52

www.eurostarshotels.com