

EUROSTARS

· WEDDING ·



EUROSTARS
ISLA DE LA TOJA
★★★★



Bienvenidos al
EUROSTARS
ISLA DE LA TOJA 4*



BIENVENIDOS,

En Eurostars Isla de La Toja 4* 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 Isla de La Toja nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef Enrique Martínez. 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 Isla de La Toja 4*



NUESTRO HOTEL,

El Eurostars Isla La Toja 4* está situado en la emblemática y legendaria Isla de La Toja, en el corazón de la Ría de Arousa, el establecimiento cuenta con modernas y confortables instalaciones, cuidadas al detalle para convertir cada evento en una verdadera experiencia.

Justo enfrente del mar y a escasos minutos del centro de O Grove, este hotel ofrece una opción inmejorable para una boda magnífica.

En este hotel podrán celebrar la boda de sus sueños. Disponen de todos los elementos imprescindibles para recibir su nueva vida de casados con entrega y pasión. Podrán decorar el espacio a vuestro gusto y estarán bien asesorados por el personal del lugar.



INTERIORES,

El Centro de Convenciones del Eurostars Isla de La Toja ofrece un amplio abanico de salones de distintos tamaños con capacidad para entre 8 y 700 personas. Su ubicación, su amplia oferta de servicios e instalaciones y su versatilidad, convierten al Eurostars Isla de La Toja en el lugar idóneo para la organización de bodas. Destacan los siguientes:

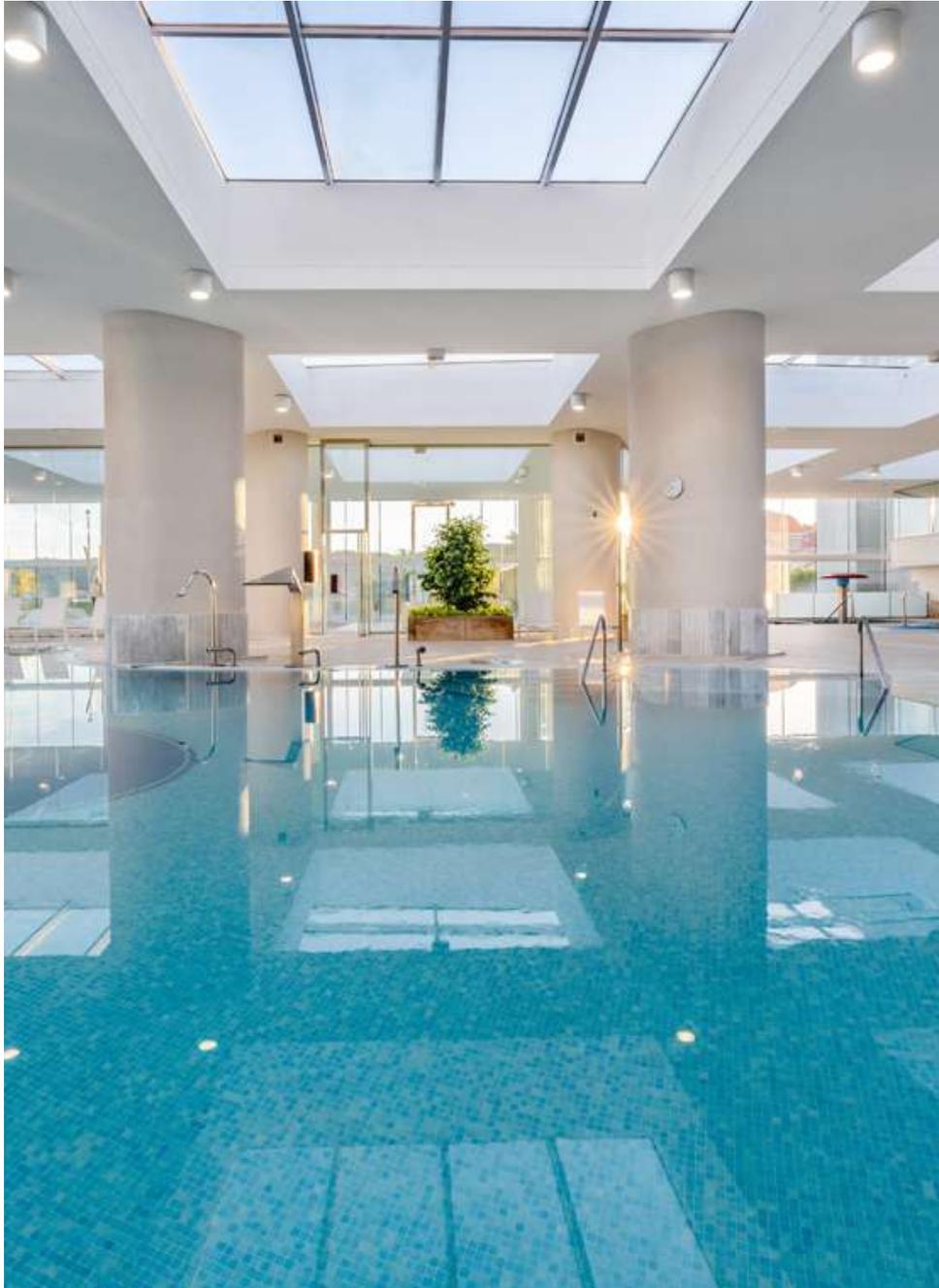
- Aqua Magna II: con capacidad hasta 60 comensales.
- Aqua Magna III: con capacidad hasta 80 comensales.
- Las Caldas: con capacidad hasta 80 comensales.
- Las Burgas I: con capacidad hasta 90 comensales.
- Las Burgas II: con capacidad hasta 70 comensales.
- Las Burgas III: con capacidad hasta 80 comensales.



EXTERIORES,

Uno de nuestros mejores regalos en este día son nuestras espectaculares vistas...

El hotel dispone de espacios ajardinados y ventanales con vistas panorámicas a las rías, convirtiendo al Hotel Isla de la Toja en un lugar único para la organización de vuestra boda.



OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Mas de 50 invitados

SUITE NUPCIAL

Podrán disfrutar de la suite nupcial la noche de bodas, con desayuno incluido y detalles románticos.

DEGUSTACIÓN DEL MENÚ

Podrán degustar de forma gratuita los platos escogidos antes del evento, junto con 4 acompañantes más.

SESIÓN CLUB TERMAL PARA DOS

Queremos que disfruten tanto del evento como de la organización y los días previos, por ello les regalamos una sesión Club Termal para 2 para poder disfrutar antes de la boda.



OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Mas de 50 invitados

- Parking público para el día de la boda.
(Según disponibilidad)
- Descuento del 15% sobre la tarifa de alojamiento y desayuno para todos los invitados la noche de la boda.
(Según disponibilidad)
- Cena de aniversario para dos en el restaurante del Gran Hotel La Toja, los Hornos.
(Según disponibilidad)
- Opción de tematizar vuestra boda.
(Según disponibilidad)
- Tarta para fotografía.
- Conserje para la organización y recepción de regalos.
(Según disponibilidad)
- Descuento de un 10% para alojarse una noche, dos personas en cualquier Hotel Eurostars con 1 año de validez.



Nuestra
**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



OFERTA CULINARIA,

Ofrecemos la opción de confeccionar su propio menú o acogerse a las propuestas de nuestro chef. Estamos abiertos a cualquier sugerencia por su parte para adaptarnos a sus necesidades.

Disponemos también de una variedad de menús especiales (vegetarianos, celíacos, etc.).

Contamos con diferentes tipos de aperitivos, entrantes, pescados, carnes y postres, entre los que pueden elegir los que más les gusten.

Los menús incluyen:

- Menú seleccionado.
- Minutas personalizadas.
- Seating.
- Decoración floral y centros de mesa personalizados.
- Mantelería a escoger.
- Tentempié durante la Barra Libre.



COCKTAIL BIENVENIDA,

Nuestro Chef ha elaborado una serie de propuestas de menú para ayudarles a escoger la mejor opción.

Las siguientes propuestas van acompañadas de este aperitivo:

FRÍOS

- Mejillones Escabechados.
- Empanada de Bonito.
- Cucharilla de Salpicón.
- Cremoso de Queso de Tetilla con Anchoas.
- Tosta de Lacón Prensado.

CALIENTES

- Tempura de Langostinos.
- Croquetas de Jamón.
- Calamares con Harina de Maíz Crujiente.

ESTACIONES

- Arroz de Pescados y Mariscos.
- Pulpo Feira (con pulpeira).



MENÚ BURGAS,

135,00 € por persona (IVA incluido)

- Vieiras gratinadas a la gallega.
- Lomos de bacalao en Pil-pil de algas.
- Sorbete de limón al cava.
- Carrillera de ternera glaseada con verduras estofadas.
- Tarta nupcial.

BODEGA

- Condes de Albarei D.O. Rias Baixas.
- Marques de Vitoria D.O. Rioja.
- Cava Freixenet Brut Barroco.
- Aguas Minerales.
- Cafés y Tés.
- 4 Horas de Barra Libre Clásica



MENÚ AGUA MAGNA,

145,00 € por persona (IVA incluido)

- Centro mesa: Cigalas Hervidas, buey de mar, langostinos plancha.
- Lomo de merluza con vinagreta de aceitunas.
- Sorbete de mandarina con virutas de chocolate.
- Ternera lechal asada sobre salteado de setas y patatas.
- Tarta nupcial.

BODEGA

- Condes de Albarei D.O. Rias Baixas
- Marques de Vitoria D.O. Rioja
- Cava Freixenet Brut Barroco
- Aguas Minerales
- Cafés y Tés
- 4 Horas de Barra Libre Clásica



MENÚ EL MANANTIAL,

156,00 € por persona (IVA incluido)

- Centro mesa: Cigalas Hervidas, almeja marinera, langostinos plancha.
- Medallón de merluza con espárragos en salsa verde.
- Sorbete de manzana verde con sésamo negro.
- Pierna de cordero glaseada con patatas encebolladas.
- Semifrío de frutos rojos con salsa de chocolate.
- Tarta nupcial.

BODEGA

- Condes de Albarei D.O. Rias Baixas.
- Marques de Vitoria D.O. Rioja.
- Cava Freixenet Brut Barroco.
- Aguas Minerales.
- Cafés y Tés.
- 4 Horas de Barra Libre Clásica



MENÚ A TOXA,

172,00 € por persona (IVA incluido)

- Centro mesa: Cigalas Hervidas, bogavante azul, langostinos plancha.
- Rodaballo asado en pisto de verduras con salsa de tomate especiado y jamón.
- Sorbete de mandarina, menta y Grand Marnier.
- Solomillo de ternera, patata crema, verduras y jugo de Mencía.
- Tarta nupcial.

BODEGA

- Condes de Albarei D.O. Rias Baixas.
- Marques de Vitoria D.O. Rioja.
- Cava Freixenet Brut Barroco.
- Aguas Minerales.
- Cafés y Tés.
- 4 Horas de Barra Libre Clásica.



BODEGA,

Todos los menús incluyen una Bodega elegida a conciencia para que maride perfectamente con los platos que lo componen. Así mismo ponemos a su disposición una serie de bebidas entre las que pueden elegir las que más les gusten para confeccionar la bodega.

D.O RIAS BAIXAS

Condes de Albarei, Agnus Dei, Albanta, Martín Codax, Paco y Lola, Quinta de Couselo, Zarate, Gran Bazán Ámbar, Sete Cepas, Carballal, Altos de Torona, Lagar de Cervera, Fillaboa, Mar de Frades, Terras Gauda.

D.O RIBEIRO

Viña Reboreda, Señorío Beade, Casal de Paula, Casal de Armán, Vilerma, Finca Viñoa, Eduardo Peña, Dos Héctarias, Cunqueiro III Milenium.

D.O. VALDEORRAS

Viñaredo Godello, Joaquín Rebolledo Godello, Alan de Val Godello, Guitián sobre lias.

D.O. RIOJA CRIANZA

Glorioso, Marqués de Vitoria, Ramón Bilbao, Orube, Amor de Madre, Azpilicueta, Muga Crianza, Herencia Remondo, La Montesa, Sierra Cantabria, Ugarte.



BODEGA,

D.O. RIOJA RESERVA

Barón de Ley, Consejo de la Alta, Remelluri, Contino, Sierra Cantabria, 200 Monges, Mirto.

D.O. RIBERA DEL DUERO CRIANZA

Valdubon, Tomas Postigo, Quinta de Tarsus, Viña Mayor, Pinna Fidelis, Pago de los Capellanes, Pago de Carraovejas, Ceres, Legaris.

D.O. RIBERA DEL DUERO ROBLE

Valdubon, Carramimbre, 912 de Altitud, Pinna Fidelis, Pago de los Capellanes.

CAVAS

Freixenet Cordon Negro Brut, Freixenet Elyssia Gran Cuvée, Freixenet Elyssia Pinot Noir, Freixenet Brut Barroco, Freixenet Vintage Brut, Juve y Camps Brut Reserva, Juve y Camps Reserva de la Familia.

ESPUMOSOS GALLEGOS

Brut Nature Mar de Frades, Burbujas del Atlántico Brut Nature, Burbujas del Atlántico Extra Brut.

CHAMPAGNES

Perrier Jouet Grand Brut, Moet Chandon, André Roger Rose Grand Cru.



BARRA LIBRE,

Primeras marcas.

WHISKY

J&B, Ballantine's, Johnnie Walker (Etiqueta Roja), White Label, Passport, 100 Pipers.

VODKA

Stolinskaya, Moskovskaya, Smirnoff, Finlandia.

GINEBRA

Beefeater, Bombay, Gordon's, Tanqueray, Larios.

RON

Barceló, Brugal, Cacique, Habana 5, Pampero, Bacardi.

BRANDY

Carlos III, Torres 10, Magno.

LICORES Y AGUARDIENTES

Baileys, Frangelico, Licor de Manzana, Licor de Melocotón, Pacharán.



BARRA LIBRE PREMIUM,

WHISKY

J&B 15, Ballantine's 12, Johnnie Walker (Etiqueta Negra), White Label 12, Dimple, Macallan, Chivas Regal 12, Cardhu.

VODKA

Stolichnaya, Belvedere, Grey Goose, Smirnoff, Absolut.

GINEBRA

Beefeater 24, Bombay Sapphire, Hendrick's, Plymouth, G'vine, Citadelle, Nordés.

RON

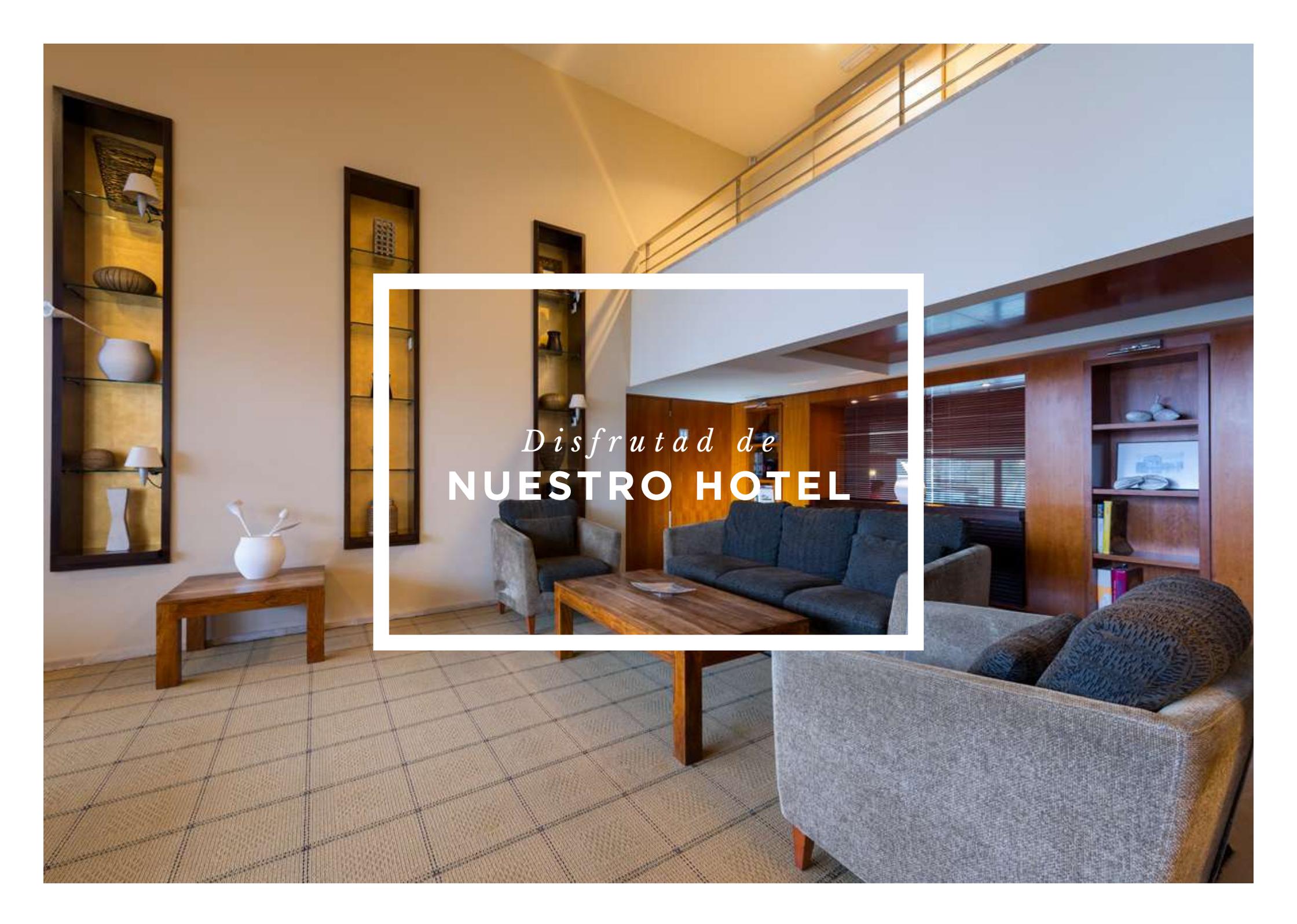
Cacique 500, Matusalén, Habana 5, Habana 7, Zacapa.

BRANDY

Larios 1866, Remy Martin, Martell Vsop, Cardenal de Mendoza.

LICORES Y AGUARDIENTES

Baileys, Frangelico, Crema Aguardiente, Aguardiente Hierbas, Aguardiente Blanca, Licor Café, Pacharán, Licor Melocotón, Licor Manzana.

A modern hotel lounge with a grey sofa, wooden coffee table, and built-in shelving. The room features a high ceiling with a balcony, a patterned carpet, and warm lighting. The text "Disfrutad de NUESTRO HOTEL" is overlaid in the center.

Disfrutad de
NUESTRO HOTEL



ALOJAMIENTO,

El hotel dispone de 100 exclusivas habitaciones dobles y 4 junior suites, equipadas con las mejores prestaciones para garantizar la luminosidad y la comodidad de cada uno de sus espacios.

Todas las habitaciones incluyen las más avanzadas novedades tecnológicas.

Podemos ofrecerles tarifas especiales para sus invitados.



EUROSTARS

ISLA DE LA TOJA

★★★★

banquetes@eurostarsgranhotellatoja.com

Tel.: +34 986 73 00 25

www.eurostarshotels.com