EUROSTARS

· WEDDING ·



EUROSTARS

PALACIO BUENAVISTA

★★★★★


Bienvenidos al
EUROSTARS PALACIO
BUENAVISTA 5*



# BIENVENIDOS,

En **Eurostars Palacio Buenavista**, 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.

Nuestro equipo de Restauración, dirigido por Christopher Rubio, pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro Chef Ángel Aceituno, representativos de nuestra cuidada cocina, ofreciéndoles la posibilidad de crear su propio menú de forma personalizada.

Además, ofrecemos tarifas especiales para el alojamiento de sus invitados y todos los servicios adicionales que puedan necesitar.

Agradecemos el interés mostrado en Eurostars Palacio Buenavista y quedamos a su disposición para cualquier información adicional que requiera, así como para estudiar personalmente todos los detalles de este día tan importante.

Atentamente,
**Eurostars Palacio Buenavista *5*.**



# NUESTRO HOTEL,

El Hotel más lujoso y más deseado de La Mancha. Un auténtico palacio con unas instalaciones de ensueño para celebrar la boda perfecta.

En un armonioso ensamblaje de historia y vanguardia, de lujo y tranquilidad, el **Eurostars Palacio Buenavista** es el objeto del deseo de todos los visitantes a esta ciudad. Ocupa el espacio donde en su día se erigió el **Palacio de Buenavista**, diseñado según parece por el mismísimo Greco y donde solían reunirse en tertulias afamados hombres de las letras y las artes como **Miguel de Cervantes, Tirso de Molina, Baltasar Gracián y el propio Greco**.

Ese palacio es hoy un auténtico oasis de lujo y descanso, con panorámicas privilegiadas sobre el casco histórico de Toledo y rio Tajo, con 109 habitaciones y suites de lujo, un completo spa con toda gama de circuitos y servicios de masaje y belleza, y un centro de convenciones que cuenta con más de 20 espacios donde celebrar eventos familiares y profesionales a su medida. El Hotel dispone también de una amplia zona ajardinada, piscina, fitness center 24 horas y parking cubierto.



# INTERIORES,

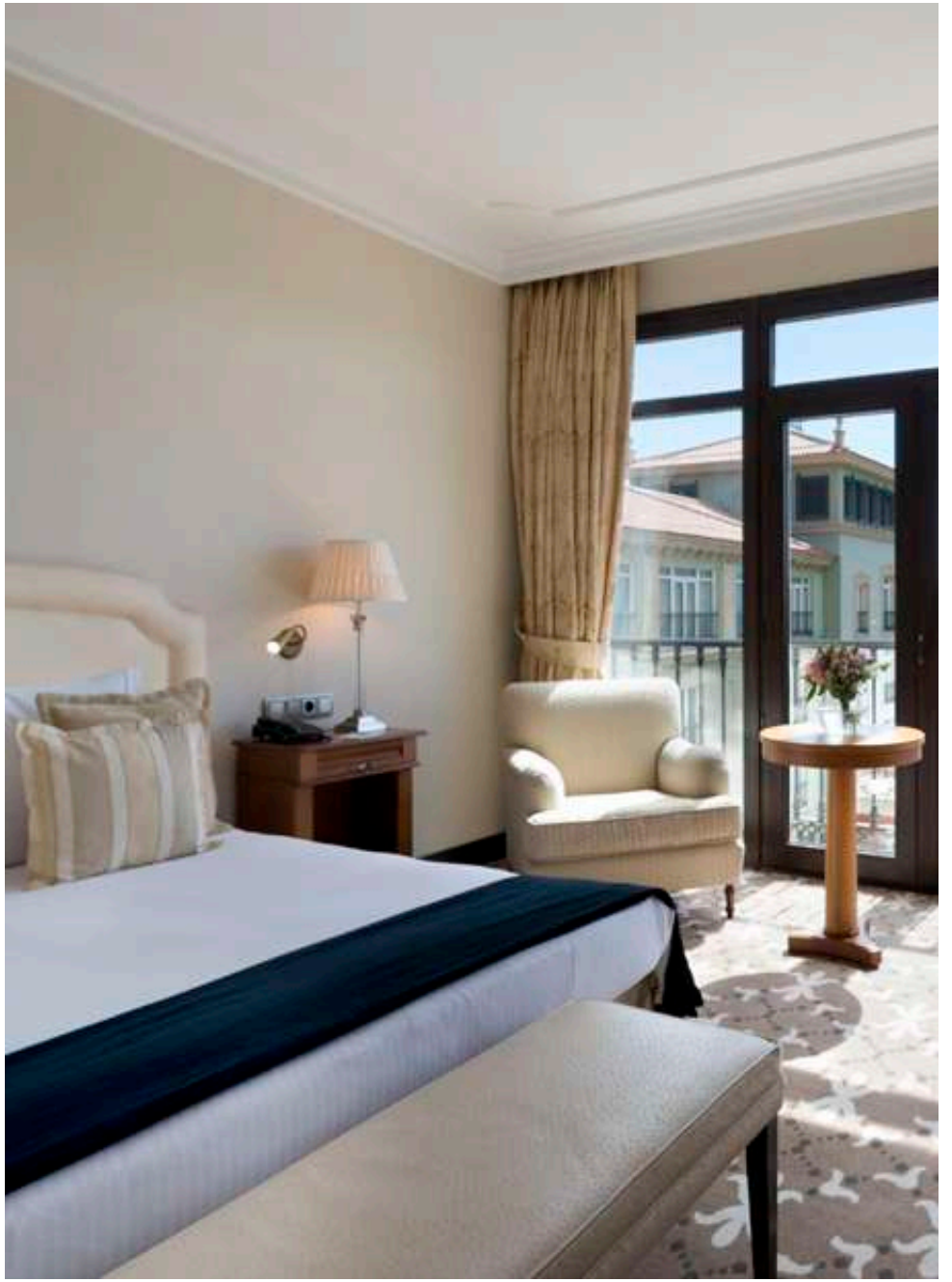
El Eurostars Palacio Buenavista 5* dispone de un completo Centro de Convenciones con más de 20 salones de distintos tamaño y panelables que se adaptarán perfectamente a sus necesidades:

- Madrid 1+2+3 con capacidad hasta 90 personas.
- Buenavista 1, Buenavista 2, Buenavista 3 y Buenavista 4, con capacidad hasta 90 personas cada uno.
- Lobby con capacidad hasta 300 personas
- Terraza con capacidad hasta 80 personas

# EXTERIORES,

Disponemos de unos amplios jardines donde dar la bienvenida a sus invitados y poder disfrutar de momentos únicos en su gran día.

Además contamos con vistas al Río Tajo y al Casco Histórico de Toledo, que serán el mejor entorno para sus fotografías de boda.



# OBSEQUIOS DEL HOTEL,

- Noche de bodas en Suite, con cava. *(Desayuno incluido)*
- Llegada a las 10:00 hrs y ampliación de salida hasta las 16:00 hrs. *(Sujeto a disponibilidad)*
- Degustación de menú.
- Impresión de protocolo y minutas personalizadas.
- Asesoramiento personalizado.
- Elaboración de menús especiales.
- Decoración floral de la mesa presidencial y arreglo floral de cada mesa. *(Sujeto a la oferta floral ofrecida por el Hotel en cada temporada)*
- Exclusividad del salón para el banquete y barra libre.
- Parking gratuito para los asistentes.
- Tarifas con descuentos especiales en alojamiento y desayuno. Se aplicará un 15% de descuento sobre la tarifa web ofrecida en el momento de efectuar la reserva.



*Nuestra*

# PROPUESTA GASTRONÓMICA

** Las imagenes y fotografias mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.*



# 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 opciones de aperitivos, entrantes, pescados, carnes y postres, para que puedan disfrutar del menú

Los menús incluyen:

- Menú seleccionado.
- Minutas personalizadas diseñadas por el Hotel.
- Seating diseñado por el Hotel.
- Decoración floral y centros de mesa personalizados entre las opciones ofrecidas por el Hotel.

** Las imagenes y fotografias mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.*



# MENÚ 1,

*90,00 € por persona (IVA incluido)*

## APERITIVOS

- Cóctel de bienvenida.

## ENTRANTE

- Salmorejo de la casa con tosta especiada de centollo gallego.

## PRINCIPAL

- Jarrete de ternera lechal asado con puré de mantequilla y perlas de verduras.

## POSTRE

- Tarta de queso con helado de vainilla y coulis de grosella roja.

- Selección de café e infusiones.
- Mignardises.

## BEBIDAS

- Agua mineral premium “Numen”.
- Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha, (Macabeo).
- Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla, (Syrah).
- Cava Freixenet Vintage Reserva.

** Las imagenes y fotografias mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.*



# MENÚ 2,

*90,00 € por persona (IVA incluido)*

## APERITIVOS

- Cóctel de bienvenida.

## ENTRANTE

- Merluza de anzuelo en caldo corto de mejillones y chips de patata.

## PRINCIPAL

- Carrillada de ternera con parmentier de patata y migas manchegas.

## POSTRE

- Charlota de fresas con yogurt y frambuesas liofilizadas

- Selección de café e infusiones.
- Mignardises.

## BEBIDAS

- Agua mineral premium “Numen”.
- Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha, (Macabeo).
- Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla, (Syrah).
- Cava Freixenet Vintage Reserva.

** Las imagenes y fotografias mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.*



# MENÚ 3,

*92,00 € por persona (IVA incluido)*

## APERITIVOS

- Cóctel de bienvenida.

## ENTRANTE

- Milhojas de salmón ahumado con queso crema y pequeña ensalada de escarola.

## PRINCIPAL

- Jarrete de ternera lechal asado con puré de mantequilla y perlas de verduras.

## POSTRE

- Sopa de chocolate blanco con frutos rojos naturales y helado de mango.

- Selección de café e infusiones.
- Mignardises.

## BEBIDAS

- Agua mineral Premium “Numen”.
- Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha, (Macabeo).
- Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla, (Syrah).
- Cava Freixenet Vintage Reserva.

** Las imagenes y fotografias mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.*



# MENÚ 4,

*105,00 € por persona (IVA incluido)*

## APERITIVOS

- Cóctel de bienvenida.

## ENTRANTE

- Gazpacho andaluz con tosta de tomate, cecina de venao y AOVE.

## PESCADO

- Bacalao confitado con pisto manchego y pil pil.

## CARNE

- Carrillada de ternera con puré de mantequilla y migas manchegas.

## POSTRE

- Todo chocolate.

- Selección de café e infusiones.
- Mignardises.

## BEBIDAS

- Agua mineral Premium “Numen”.
- Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha, (Macabeo).
- Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla, (Syrah).
- Cava Freixenet Vintage Reserva.



** Las imagenes y fotografias mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.*

# MENÚ 5,

*110,00 € por persona (IVA incluido)*

## APERITIVOS

- Cóctel de bienvenida.

## PESCADO

- Bogavante al vapor con aguacate, tomate y aceituna manzanilla.

## CARNE

- Solomillo de ternera con patata panadera y perlas de verduras.

## POSTRE

- Sopa de chocolate blanco, frutos rojos naturales y helado de mango.

- Selección de café e infusiones.
- Mignardises.

## BEBIDAS

- Agua mineral Premium “Numen”.
- Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha, (Macabeo).
- Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla, (Syrah).
- Cava Freixenet Vintage Reserva.



** Las imagenes y fotografias mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.*

# MENÚ 6,

*120,00 € por persona (IVA incluido)*

## APERITIVOS

- Cóctel de bienvenida.

## ENTRANTE

- Salmorejo con tosta especiada de centollo.

## PESCADO

- Merluza de anzuelo en caldo corto de mejillones y puré de patatas.

## CARNE

- Solomillo de ternera con colmenillas y salsa Perigord.

## POSTRE

- Tarta Ópera y sorbete de yogur griego.

- Selección de café e infusiones.
- Mignardises.

## BEBIDAS

- Agua mineral Premium “Numen”.
- Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha, (Macabeo).
- Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla, (Syrah).
- Cava Freixenet Vintage Reserva.



** Las imagenes y fotografias mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.*

# MENÚ VEGETARIANO,

*65,00 € por persona (IVA incluido)*

## APERITIVOS

- Cóctel de bienvenida

## ENTRANTE

*A elegir:*

- Salmorejo con tomates confitados.
- Espárragos blancos de Tudela con vinagreta de verduritas.

## PRINCIPAL

*A elegir:*

- Arroz hortelano.
- Quiche de espinacas.

## POSTRE

- Postre elegido por los novios.

- Selección de café e infusiones.
- Mignardises.

## BEBIDAS

- Agua mineral Premium “Numen”.
- Vino blanco Viña Orce D.O. La Mancha, (Macabeo).
- Vino tinto Hacienda Casa del Valle V.T. de Castilla, (Syrah).
- Cava Freixenet Vintage Reserva.



# MENÚS INFANTILES,

*35,00 € por persona (IVA incluido)*

## PRIMEROS PLATOS

- Selección de aperitivos Buenavista: jamón, queso, chacinas, croquetas y empanadillas.
- Pasta fresca a la Boloñesa.
- Croqueta Pizza y arroz con tomate.

## SEGUNDOS PLATOS

- Medallones de solomillo de ternera con patatas fritas.
- Fish and chips de merluza sin espinas.
- Chuletitas de lechal a la parrilla con patatas fritas.
- Escalope de ternera a la milanesa.

## POSTRES

- Selección de helados de nuestro obrador.
- Tarta de galleta y chocolate.
- Fresas con nata.

## BEBIDAS

- Agua mineral Premium “Numen”.
- Refrescos.
- Zumos.

**A elegir un plato de cada bloque.*



# MENÚ PERSONALIZADO,

En Eurostars Palacio Buenavista podrá elegir la combinación de su menú personalizándolo de acuerdo a sus deseos.

Al confeccionarlo, su menú deberá llevar como mínimo:

- Cóctel de Bienvenida selección de fríos y calientes.
- Un entrante a elección de la carta.
- Un segundo a elección de la carta.
- Un postre a elección de la carta.
- Mignardises.

Bebidas compuestas por:

- Agua mineral premium “Numen”.
- Vino Blanco Viña Orce D.O. La Mancha, (Macabeo).
- Vino Tinto Hacienda Casa del Valle VT de Castilla, (Syrah).
- Cava Freixenet Vintage Reserva.
- Refrescos.
- Café e Infusiones.

Los menús personalizados tienen un precio de base de 43€ (cóctel y bebidas) por persona. A este importe debe añadirse el valor de los platos elegidos de las correspondientes cartas de Entrantes, Principales y Postres.

** Las imagenes y fotografias mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.*



# CÓCTEL DE BIENVENIDA,

*43,00 € por persona (IVA incluido)*

## SELECCIÓN DE FRÍOS

- Tomate cherry y mozzarella al pesto con Bloody Mary.
- Corte de foie con pan de especias y compota de escabeche.
- Blini de crema de leche con caviar moluga.
- Sushi Buenavista.
- Vichyssoise con espárragos trigueros.
- Baguetina soufflé con presa ibérica y salsa Foyot.
- Rollito de salmón ahumado con guacamole.

## SELECCIÓN DE CALIENTES

- Langostino tigre frito en panco.
- Croquetas de jamón ibérico.
- Cigarritos de morcilla de cebolla.
- Tartar de salchichón sobre tosta especiada.
- Causa peruana de pulpo a feira.
- Mini burger de venao.
- Migas manchegas al estilo de Toledo.
- Muslito de codorniz con soja.

** Las imagenes y fotografias mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.*



# ENTRANTES,

*A elegir mínimo 1*

- Lomo de bogavante al vapor sobre ensalada con tomate, aguacate y aceituna Manzanilla *30€*
- Tartar de atún rojo con huevas de moluga y crema fina de alcaparra *32€*
- Milhojas de salmón con manzana verde y queso crema con ensalada *18€*
- Salmorejo con tosta especiada de centollo *18€*
- Ventresca de atún en escabeche sobre crema fina de piñones, tomatitos y hojas frescas *22€*
- Gazpacho andaluz con tosta de tomate, cecina de Venao y AOVE *17€*
- Raviolis de perdiz roja en caldo de puchero, trufa y dentelle de pimentón *21€*
- Terrina de foie con queso y manzana verde con vinagreta de frutos secos y nueces *21€*
- Ensalada de langostino tigre con salmón marinado y vinagreta de verduritas *20€*
- Crema fría de almendras con bacalao, espárragos blancos y aceitunas negras *16€*

** Las imagenes y fotografias mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.*



# PLATOS PRINCIPALES,

*A elegir mínimo 1*

## DE LA MAR Y DE LAS AGUAS...

- Merluza de anzuelo en caldo de mejillones y chips de patata *22€*
- Rodaballo al Horno con velouté ibérica y ensalada de tomatitos *24€*
- Bacalao confitado con pisto Manchego y pil-pil *19€*
- Lomo de corvina asado con causa de patata y aceitunas de cantina *20€*
- Medallones de rape a la parrilla con vinagreta de chipirón en su tinta *28€*
- Merluza de anzuelo a las finas hierbas con vinagreta de navajas *24€*

## DE LA TIERRA Y DE LOS PRADOS...

- Lomo de ternera lechal con milhojas de patata y salsa de morillas *29€*
- Paletilla de cordero lechal manchego con patata panadera y piquillos *35€*
- Carrillada de ternera con parmentier de patata y migas manchegas *18€*
- Jarrete de ternera lechal con crema de mantequilla y perlas de verduras *23€*
- Solomillo de ternera con colmenillas y salsa Perigord *33€*
- Solomillo de ternera con patata panadera y perlas de verduras *29€*



** Las imagenes y fotografias mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.*

# Y DE POSTRE...

*A elegir mínimo 1*

- Charlota de fresas con yogurt y frambuesas liofilizadas *7€*
- Tarta Ópera y sorbete de yogurt griego *8€*
- Brownie de chocolate con helado de frambuesa y crema inglesa de azafrán *7€*
- Sopa chocolate blanco con tartar de frutos del bosque y helado de mango *8€*
- Todo chocolate *8€*
- Tarta de queso con helado de vainilla y coulis de grosellas *7€*

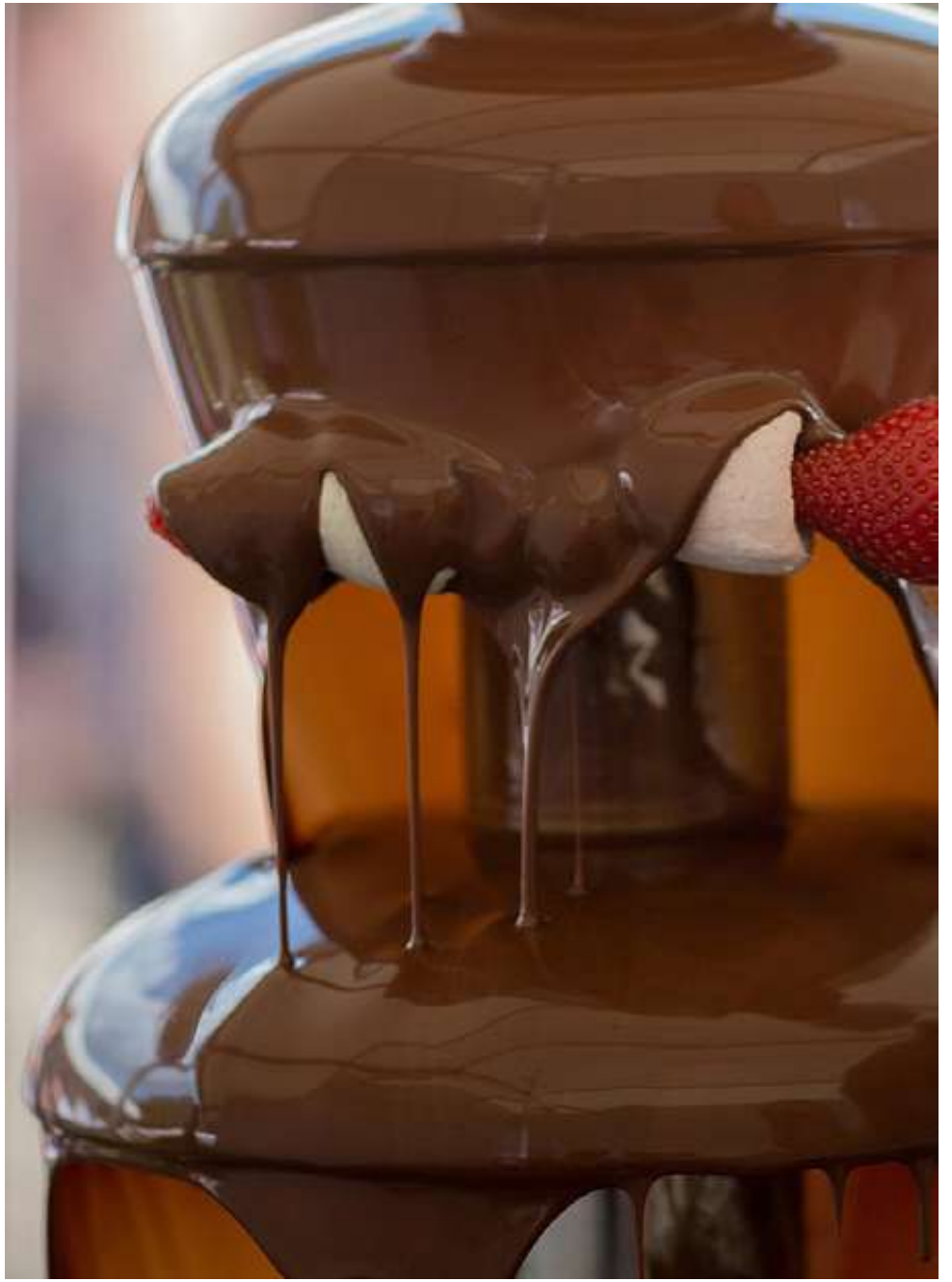
## NUESTRAS TARTAS NUPCIALES

Hemos creado una selección de tartas nupciales que estaremos encantados de adaptar a sus deseos:

- Selva Negra *7€*
- Tarta Sacher *7€*
- Milhojas de frutos rojos con crema *7€*
- Fresón con nata *7€*

## SORBETES

- Mojito *6€*
- Mandarina *6€*
- Limón y cava *6€*
- Fruta de la pasión *6€*
- Melón *6€*
- Vino tinto *6€*



# OTROS POSTRES,

*Precios por persona*

## FUENTES DE CHOCOLATE

Para celebraciones con más de 50 asistentes le recomendamos nuestras sorprendentes fuentes de chocolate acompañadas de brochetas de frutas variadas:

- Chocolate Negro *6€*
- Chocolate Blanco *8€*
- Chocolate con Leche *6€*

## MESA BUFFET POSTRE

Con un mínimo de 50 asistentes le ofrecemos una mesa de postres como alternativa al postre tradicional.

- Variedad de postres selectos *11€*



# BARRA LIBRE,

*Precios por persona*

## BARRA LIBRE STANDARD

- 2 horas *17€*
  *Todos los invitados excepto niños*
- 3 horas *28€*
  *Todos los invitados excepto niños, a ser confirmado a la firma del contrato*
- Hora extra *14€*
  *Todos los invitados en sala con un mínimo de pago de 50 personas*

## BARRA LIBRE PREMIUM

- 2 horas *26€*
  *Todos los invitados excepto niños*
- Hora extra *18€*

La duración de la barra libre estará sujeta a la disponibilidad de espacios del Hotel, siendo ésta ilimitada en caso de no interferir con otros servicios, donde por motivos operativos, se limita su duración a tres horas (incluye pista de baile).



# SERVICIO DE DISCOTECA,

- Con amenización de cóctel
  - 2 horas y 1 de regalo *700€*
  - Hora extra *175€*

- Sin amenización de cóctel
  - 2 horas y 1 de regalo *630€*
  - Hora extra *175€*

** Las imagenes y fotografias mostradas pueden no corresponder con la presentación final del menú.*



# RECENA,

*9,00 € por persona (IVA incluido)*

- Mini baguette de jamón serrano.
- Mini baguette de salchichón ibérico.
- Mini baguette de lomo ibérico.
- Sándwich de salmón.
- Brocheta de frutas con fuente de chocolate.
- Churros con chocolate *(+3€ /persona).*

*Mínimo 50 personas*

## OTROS SERVICIOS

- Buffet de chuches durante la Barra Libre *Desde 5€/persona*

- Kid's Club *250€*

*No incluye animador, sólo montaje*

- Animador/a infantil | BabySitter *Desde 40€/hora*

*Un/a animador/a por cada diez niños.*



# CELEBRACIÓN DE CEREMONIA CIVIL,

Contamos con rincones especiales en las instalaciones del Hotel, que se adaptan a las distintas necesidades de nuestros clientes.

El montaje de ceremonia civil incluye:

- Antorchas en el jardín.
- Decoración floral en la mesa presidencial.
- Decoración floral en la pérgola.
- Sillas vestidas.
- Alfombra roja.

*Precio: 470€*

## SONIDO PARA CEREMONIA

- Altavoces y micrófono.
- Mesa de audio.
- Técnico.

*Precio: 400€*

## PROYECCIÓN

- Proyector básico con conexión PC.
- Pantalla de pie de 200x200 cm.

*Precio: 170€*

# VENTAJAS EXCLUSIVAS,

Eurostars Palacio Buenavista ofrece exclusivos beneficios para su enlace:

## NOCHE DE BODAS

Como cortesía, el Hotel ofrece a los novios alojamiento en Suite con cava, desayuno buffet incluido y late check-out hasta las 16:00*.

## DEGUSTACIÓN

- Bodas de más de 100 personas: degustación para 6 personas.
- Bodas de 50 a 100 personas: degustación para 4 personas.
- Bodas de menos de 50 personas: degustación para 2 personas.

*Para poder ofrecer nuestro mejor servicio, las degustaciones se fijarán preferiblemente de lunes a viernes en horario de almuerzo.*

## Y ADEMÁS...

- Impresión de minuta personalizada y diseño del seating plan.
- Decoración floral de la mesa presidencial, centros de flores en cada mesa así como arreglos florales en los baños y zonas nobles**.
- Parking gratuito para todos los invitados.
- Tarifas con descuentos especiales en alojamiento para los invitados.

** Sujeto a disponibilidad del Hotel.*

***Sujeto a la oferta floral ofrecida por el hotel en cada temporada.*


*Disfrutad de*
NUESTRO HOTEL



# ALOJAMIENTO,

El Eurostars Palacio Buenavista 5* consta de 109 lujosas habitaciones dobles y triples. Todas las habitaciones destacan por su amplitud, la calidad de la cama, las panorámicas relajantes y el lujo del baño. Todas las habitaciones disponen de TV LCD de al menos 32 pulgadas, bañera, café o té de cortesía, albornoz y posibilidad de conexión wifi, entre otras prestaciones.

El Hotel cuenta asimismo con junior suites con altas prestaciones y decoración exclusiva, y 13 habitaciones totalmente adaptadas para personas con movilidad reducida.
Consulte las tarifas especiales para sus invitados.

# CONDICIONES DE PAGO,

- Se efectuará un depósito de 2.000€ como confirmación definitiva (En caso de anulación el Hotel no devolverá este depósito en concepto de gastos de cancelación).

- Deberá quedar abonado el 85% de la factura total estimada, una vez realizada la degustación del menú.

- El resto del pago se efectuará a la salida del Hotel.

- El mínimo garantizado de pago facturable se cerrará 10 días antes del día de la boda.

**Los pagos se podrán efectuar con Tarjeta de crédito, transferencia bancaria o efectivo (Según condiciones de la normativa vigente en materia de pagos en efectivo).*



# CONDICIONES PARTICULARES,

- Todos los precios indicados en esta propuesta incluyen IVA.

- El protocolo y la lista definitiva de invitados deberán enviarse al hotel por e-mail al menos diez días antes del evento. Rogamos confirmen telefónicamente recepción de la misma. Se facturará como mínimo el número de comensales confirmados en esta lista.

- Con el fin de poder ofrecerles una mejor atención, le agradeceremos pida cita llamando o enviando un email al siguiente contacto:
  Eventos Sociales
  eventos3@eurostarspalaciobuenavista.com
  Teléfono.: +34 925 289 800

- La reserva se hace únicamente bajo firma de contrato y se abonarán el importe del depósito como garantía de reserva para su evento. Este depósito no es reembolsable.

EUROSTARS
PALACIO BUENAVISTA
★★★★★

eventos1@eurostarspalaciobuenavista.com
eventos3@eurostarspalaciobuenavista.com
Tel: (+34) 925 289 800
www.eurostarshotels.com