



Celebra la magia de la Navidad

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

Distinguidos clientes:

A continuación, les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

Todos los profesionales que formamos parte del Eurostars Executive estaremos a su disposición para que disfruten de estas fechas tan especiales.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Persona de contacto: Meritxell Velasco
Departamento comercial
E-mail: eventos@hotelexecampus.com
Teléfono: 93580 83 53



Menú de Nadal

Menú adultos 25 diciembre

Aperitivo de mesa

Tostada de jamón ibérico
Mini Vol au vent de queso cremoso y salmón
Croqueta rústica
Crujiente langostín en hilo de patata

Primero

Sopa navideña de "galets i pilota"

Segundo plato(escoger una)

Redondo de ternera en salsa con piñones,
ciruelas y pasas
○
Tronco de bacalao sobre tomate concasse,
ajos tiernos y tomates cherry de colores

Los Postres

Serpentín de chocolate intenso
Turrónes y neulas

Bebidas

Agua mineral
Vino blanco Monólogo Verdejo DO Rueda
Vino negro Monólogo sel DO Rioja
Freixenet Blanco de Blanc brut nature
Café

60 € /pax
Iva incluido

Menú Infantil

(hasta los 12 años)

Aperitivos de mesa
Chips
Mini croquetas

Primer plato
Canelones gratinados

Segundo plato
Escalope de ternera con patatas fritas

Postres
Helado de chocolate / fresa / vainilla

Turrónes y Neulas

Bebidas
Agua mineral
Refrescos

26 € / pax
Iva incluido

Dept .Eventos
Teléfono 935 80 83 53
Email eventos@hotelexecampus.com

www.eurostarsexecutive.com

EUROSTARS
HOTEL COMPANY