



# 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](mailto: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](http://www.eurostarsexecutive.com)

EUROSTARS  
HOTEL COMPANY