



Celebra la magia de la Navidad

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Distinguidos clientes:

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

No dude en solicitarnos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Málaga estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

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:

Persona contacto: Manuela Gómez
Departamento de F&B
E-mail: fb@eurostarsmalaga.com
Teléfono: 951 01 01 50



Menú 1

APERITIVO DE BIENVENIDA

Snack de frutos secos
Patatas fritas
Aceitunas aliñadas

Pan cristal con pimientos asados, boquerones y queso
Mini navette nórdico de salmón

Mini tostada de centeno con aguacate, tomate y sardina
Bocado de ensaladilla rusa
Croquetas caseras Eurostars
Mini burguer de buey clásica

ENTRANTES A COMPARTIR

(A compartir entre 4 personas)

Arancini de tomate, mozzarella, parmesano y albahaca
Escalivada con ventresca de atún
Hojaldre con fricasee de setas y jamón serrano

PLATO PRINCIPAL

Ravioli de pollo con maíz crujiente y pastel de patata

POSTRE

Crema pastelera, bizcocho y crema batida con garrapiñada

BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza, vino selección Eurostars
Café y copa de cava

50€

Precio por
persona IVA
incluido

Menú 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

Snack de frutos secos
Patatas fritas
Aceitunas aliñadas

Pan cristal con pimientos asados, boquerones y queso
Mini navette nórdico de salmón

Mini tostada de centeno con aguacate, tomate y sardina
Bocado de ensaladilla rusa
Croquetas caseras Eurostars
Mini burguer de buey clásica

ENTRANTES A COMPARTIR

(A compartir entre 4 personas)

Quesos y surtidos de ibéricos
Ensalada de tataki de atún y Cebolla macerada
Tostada de berenjena, queso de cabra, cebolla dulce y rúcula
Huevos rotos de jamón y setas silvestres

PLATO PRINCIPAL

Crujiente de brisket de black angus sobre cremoso de
patatas

POSTRE

Coulant de queso manchego con manzana en texturas

BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza, vino seleccion Eurostars
Café y copa de cava

55€

Precio por
persona IVA
incluido

Menú de navidad

Menú de navidad

Menú 3

APERITIVO DE BIENVENIDA

Snack de frutos secos
Patatas fritas
Aceitunas aliñadas
Pan cristal con pimientos asados, boquerones y queso
Mini navette nórdico de salmón
Mini tostada de centeno con aguacate, tomate y sardina
Bocado de ensaladilla rusa
Croquetas caseras Eurostars
Mini burger de buey clasica

PESCADO

Corvina asada con cremoso de puntales de puerro y gambas

CARNE

Presas cocinada a baja temperatura con patatas mortero y guanciale

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza, vino selección Eurostars
Café y copa de cava

63€

Precio por
persona IVA
incluido

Menú Cóctel

CÓCTEL NAVIDAD EMPRESA

Patatas chips
Mix de snack de frutos secos
Vasito de gazpacho de frutas
Pincho de tortilla y ali-oli
Bocado de ensaladilla rusa
Taco de atún encebollado
Selección de empanadas
Mini tostada de tomate, mozzarella, jamón y rúcula
Mini brioche Nórdico
Croquetas caseras Eurostars con Ali-oli
Crujientes de queso con chutney de tomate
Bomba de patata rellena
Brocheta de cerdo y verduras
Mini hamburguesa de buey clásica
Mini pepito de cerdo y padrón
Brocheta de rape y setas al ajillo
Brocheta de pollo con salsa agridulce

ESTACIONES

Estación de tartas: Tarta san marcos, mazaba y chocolate
Estación de embutidos ibéricos pan y tomate rallado
Estación de quesos malagueños y nacionales con compota de frutas y crackers

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza, vino selección Eurostars
Café y copa de cava

Duración del servicio 90 minutos
Servicio min. 30 personas

65€

Precio por persona
IVA incluido

Tipos de barras

POR COPAS

Copas 7,50€

Refrescos 3,50€

Cervezas 4€

Suplemento barra en la sala: 35€ IVA incl. por hora y cada 30 comensales contratados.

BEBIDAS INCLUIDAS

Whisky: Ballantines, JB, White Label.

Ron: Cacique, Barceló, Brugal.

Vodka: Absolut, Smirnoff.

Ginebra: Larios Rose, Larios, Beefeater

Licor: Baileys, Licores con / sin.

POR HORAS

Barra libre: 12€ por hora y persona contratada para el banquete (mínimo 50 personas)

No se puede solicitar más de dos marcas, por tipo de bebida en todos los tipos de barras anteriormente indicadas.

Observaciones

El número mínimo de comensales para la reserva de una sala privada será:

40 comensales para salas de 180m²

25 comensales para salas de 110m²

Siendo menos de este número podrán disfrutar de nuestros menús de navidad en nuestro restaurante.

El menú coctel tiene una duración de 90 minutos y con un mínimo de 30 comensales.

Con una antelación mínima de 10 días se debe comunicar si hay alguna persona intolerante o alérgica a algún alimento o con un menú especial.

Hora límite para estar en los salones privados:

Almuerzo hasta las 19:00h.

Cenas hasta las 03:00h

Bajo previa petición por escrito y negociación de la misma se puede ampliar la hora de finalización.

Parking gratis para los asistentes durante el evento (bajo disponibilidad).

Para reservar se entregará un depósito de 300€. No reembolsables.

El evento debe ser abonado en su totalidad 8 días antes del mismo.

No se admiten cambios 48h antes del evento.

Cena de fin de año

MENÚ ADULTO

MENÚ ADULTO

APERITIVOS AL CENTRO

Ajo blanco Malagueño con lascas de Bacalao y vinagreta de almendras
Salmón ahumado con queso crema, manzana ácida y encurtidos
Crema fría de cebolla asada, queso feta y crujientes de beicon
Taquito de atún con cebolla macerada en vinagreta de soja
Bocado de gelatina de pescado y shiitake al estilo japonés

ENTRANTE

Canelón de marisco con crema de silvestres y verduras de invierno

PESCADO

Corvina asada, puré de boniato con salsa de lima
y cebolla morada encurtida

CARNE

Falso tomahawk de costilla de ternera retinta, puré de apio nabo y
patatas con glaseado de puerro asado

POSTRE

Placer dorado de Ferrero Rocher

BODEGA

Vino blanco Terras Gauda Albariño
Vino tinto Venta Las Vacas
Cava Freixenet Reserva Real,
Aguas minerales, refrescos y cerveza

150€ p.p
(IVA incluido)

Cena de fin de año

MENÚ VEGANO

MENÚ VEGANO

APERITIVOS AL CENTRO

Paté de pimiento de piquillo sobre “tostá” de centeno
Cebolla asada con crema agria vegetal y crujiente de garbanzos
Ensalada de calabacín, naranja y vinagreta de nueces
Hummus con crudité de zanahoria
Salmorejo de remolacha y piña

ENTRANTE

Crema de guisantes con apio, nabo y encurtidos de cebolla roja

PRINCIPAL

Tofu con puré de boniato y fondo oscuro vegetal

TERMINE

Heura en salsa de vino tinto con cremoso de patata
y glaseado de puerro asado

POSTRE

Crema de almendra y vainilla con frutos rojos

BODEGA

Vino Blanco Terras Gauda Albariño
Vino Tinto Venta Las Vacas
Cava Freixenet Reserva Real
Aguas minerales, refrescos y cerveza

150€ p.p
(IVA incluido)

Cena de fin de año

MENÚ INFANTIL

MENÚ INFANTIL

APERITIVOS AL CENTRO

Jamón Ibérico y queso
Croquetas Eurostars

PRINCIPAL

Solomillitos con patatas

POSTRE

Cremoso de natillas con chocolate, chantilly y Kit -Kat

BEBIDAS

Aguas minerales, refrescos y zumos

50€ p.p
(IVA incluido)

Información

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN

Uvas de la suerte
Bolsa de cotillón
Una copa o licor incluida (no marcas premium)
Velada amenizada con DJ después de las campanadas
Parking gratuito bajo disponibilidad

ALÉRGENOS Y/O INTOLERENCIAS

Los platos de este dossier se elaboran en una cocina en la que se trabaja con alérgenos, por lo que los platos pueden contener trazas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Horario de inicio de la cena: 20:30h
Horario de inicio de la Barra -Cotillón: 0:00h
Horario de finalización de la barra: 3:00h

Disponible guardarropa a la llegada de los clientes en la recepción del hotel (sujeto a un cargo adicional)
Retransmisión en directo de las campanadas
DJ desde el comienzo de la barra

RESERVA

Para la reservar en firme de los servicios, será necesario efectuar el prepago de los mismos en la confirmación.

A partir del 16/12/2024 cualquier cancelación o modificación se facturara el 100% conforme a la oferta reservada.

Nombre: Hotel Eurostars Málaga

Teléfono: 951 01 01 50

Email: Fb@eurostarsmalaga.com

Dirección: C/Héroe de Sostoa, 17 29002 - Málaga

www.eurostarsmalaga.com



EUROSTARS
MÁLAGA
★★★★