



PROPUESTA
GASTRONÓMICA
EVENTOS
2024

HOTEL EUROSTARS
MADRID CONGRESS



EUROSTARS
HOTELS



PROPUESTA GASTRONÓMICA

En Hotel **Eurostars Madrid Congress 4***, sabemos que todos sus eventos necesitan de los mejores complementos. Por ello nos complace ofrecerles una selección de nuestra oferta gastronómica en una propuesta diseñada en exclusiva para los eventos organizados en el Eurostars Madrid Congress.

Desde las cocinas de Eurostars Madrid Congress, nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef. Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones. Todo nuestro equipo pondrá todo su empeño en que su evento sea inolvidable. No dude en consultar con nuestro personal para poder adaptarnos a sus necesidades o modificar los menús para alergias o intolerancias.

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 y nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,

El equipo de Eurostars Madrid Congress

ÍNDICE

COFFEE BREAKS	PÁGINA 4
BRUNCH	PÁGINA 5
WELCOME DRINK	PÁGINA 6
MENÚS DE EMPRESA	PÁGINA 7-8
MENÚS BUFFET	PÁGINA 9-10
COCKTAILS	PÁGINA 11-12
FINGERS BUFFET	PÁGINA 12-13

BRUNCH

Precios con IVA incluido

Los brunch se pueden contratar únicamente en los siguientes horarios:

- 7:00-13:00
- 16:00-19:00

BRUNCH 1

- ❖ Café e infusiones
- ❖ Zumos de Naranja natural
- ❖ Agua Mineral con y sin gas
- ❖ Croissant de Mantequilla
- ❖ Bizcochitos de Limón y jengibre
- ❖ Mini sandwiches en panes de Colores
- ❖ Tostas de Tortilla de Patata
- ❖ Brochetitas de frutas frescas

Precio 14,50€ por persona

BRUNCH 2

- ❖ Café e infusiones
- ❖ Zumos de Naranja natural
- ❖ Agua Mineral con y sin gas
- ❖ Smoothies de plátano y Mango
- ❖ Napolitanas de Chocolate
- ❖ Mini Muffins de Caramelo
- ❖ Focaccias de Jamón Ibérico y Tomate
- ❖ Mini Bagels de Salmon y Queso Cremoso
- ❖ Tostas de Huevo Benedictine
- ❖ Vasitos de Macedonia de Frutas Frescas

Precio 20,50€ por persona



WELCOME DRINK

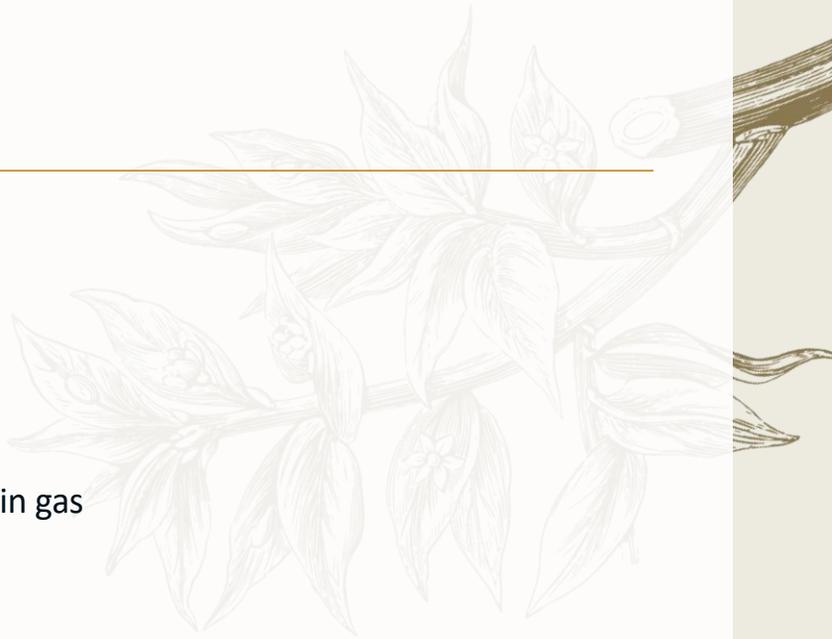
Precios con IVA incluido

Duración del servicio 20 minutos:

WELCOME DRINK

- ❖ Cerveza
- ❖ Refrescos
- ❖ Agua Mineral con y sin gas
- ❖ Vinos de la casa
- ❖ Chips vegetales crujientes
- ❖ Aceitunas

Precio 12,00€ por persona



MENÚ BUFFET

Precios con IVA incluido

MENÚ 1

Salad Corner:

- ❖ Mezclum de Lechugas, canónigos y berros, tomate de temporada, atún, remolacha, cebolla roja, zanahoria, pepino, espárragos, maíz, aceitunas.
- ❖ Aliños: Vinagreta de albahaca, salsa tártara, salsa cocktail y mayonesa.

Fríos:

- ❖ Ensaladilla de Gambitas y Rúcula
- ❖ Ensalada de Judía Bobby, Bacon y Tomate Concasse
- ❖ Salmorejo cordobés con virutas de jamón y huevo o crema de verduras de la huerta con picatostes

Entrantes:

- ❖ Fusilli con salsa de tomate fresco y albahaca
- ❖ Arroz a banda con alioli
- ❖ Croquetas de cocido madrileño
- ❖ Alcahofas guisadas con almejas en salsa de txakoli

Segundos:

- ❖ Ballotines de pollo asados con salsa de limón y miel
- ❖ Costillas de Ibérico deshuesadas con salsa barbacoa Bourbon
- ❖ Salmon al horno con cama de verduras
- ❖ Chipirones Rellenos en su Tinta

Guarniciones:

- ❖ Patatas gajo especiadas
- ❖ Arroz Pilaf y soja
- ❖ Parrillada de verduras de la huerta

Postres:

- ❖ Vasitos de Yogur, Chía y Frutos Rojos
- ❖ Tarta de Santiago
- ❖ Fruta Fresca Preparada

Precio 44,00€ por persona

MENÚ BUFFET

Precios con IVA incluido

MENÚ 2

Salad Corner:

- ❖ Mezclum de lechugas, canónigos y berros, tomate de temporada, atún, remolacha, cebolla roja, zanahoria, espárragos, pepino, maíz, aceitunas.
- ❖ Aliños: Vinagreta de albahaca, salsa tártara, salsa cocktail y mayonesa.

Fríos:

- ❖ Ensalada waldorf de pavo, manzana y mostaza
- ❖ Ensalada de queso marinado en vinagre de Módena y frutos secos
- ❖ Gazpacho con guarnición o crema de guisantes con jamón

Entrantes:

- ❖ Arroz de pato con setas
- ❖ Tallarines negros de sepia con salsa de langostinos
- ❖ Tabulé de couscous y verduritas
- ❖ Rollitos crujientes de marisco con salsa hoisin

Segundos:

- ❖ Carrilleras de ternera con salsa Española
- ❖ Codillos de Ibérico a la mostaza con chucrut
- ❖ Merluza de pincho a la bilbaína de piquillos

Guarniciones:

- ❖ Puré de Boniato y manzana
- ❖ Patatas panaderas
- ❖ Pisto manchego

Postres:

- ❖ Vasitos de tiramisú y Oreo
- ❖ Tarta de zanahoria y frutos secos
- ❖ Selección de frutas frescas preparadas

Precio 49,00€ por persona

SUPLEMENTOS

- ❖ Estación de Jamón Ibérico
10€ por persona
- ❖ Estación de Quesos
10€ por persona
- ❖ Estación sushi
12€ por personas

COCKTAIL

Precios con IVA incluido

Cocktail 1

FRIOS

- ❖ Estación de ibéricos de bellota y grissini
- ❖ Estación de quesos con frutos secos
- ❖ Tartar de tomate raf, anchoa y rúcula
- ❖ Dados de foie gras mi-cuit con pan especiado y violetas
- ❖ Trufa de gorgonzola y almendra

CALIENTES

- ❖ Crudités de verduritas con hummus de berenjena
- ❖ Croquetas de chistorra y queso Idiazábal
- ❖ Arroz meloso de langostinos, berberechos y azafrán
- ❖ Saquitos de Rabo Guisado a la española
- ❖ Hamburguesitas de ternera de la sierra de Guadarrama y queso cheddar

POSTRES

- ❖ Mini sablée con queso
- ❖ Vasitos de macedonia de frutas frescas

Precio 38,00€ por persona

Cocktail 2

FRIOS

- ❖ Virutas de paletilla de jamón ibérico con grissini
- ❖ Estación de quesos con frutos secos
- ❖ Trufas de foie con pistachos y gelée de violetas
- ❖ Ensaladilla de langostinos y rúcula
- ❖ Mini pitas de salmón marinado y guacamole
- ❖ Chupito de salmorejo de frutos rojos

CALIENTES

- ❖ Empanada gallega de berberechos y pimientos
- ❖ Croquetas de calabaza y cigalas
- ❖ Samosas de morcilla y cebolleta caramelizada
- ❖ Fideuà de trigueros y hongos
- ❖ Carrillera de ibérico con salsa de mostaza antigua

POSTRES

- ❖ Macarons de chocolate
- ❖ Mini carrot-cake
- ❖ Vasitos de macedonia de frutas frescas

Precio 42,00€ por persona

Incluido refrescos, cerveza, agua y vino

MINIMO 25 PERSONAS

COCKTAIL

Precios con IVA incluido

Cocktail 3

FRIOS

- ❖ Jamón ibérico de bellota con grissini
- ❖ Pizarras de quesos con confituras y frutos secos
- ❖ Tartar de salmón con guacamole y huevas de trucha
- ❖ Mini ensalada de pimientos con virutas de mojama
- ❖ Trufas de foie y pistachos con mandarina
- ❖ Sashimi de atún rojo con emulsión de soja
- ❖ Espuma de patata trufada con huevo de codorniz
- ❖ Bombitas de queso de cabra con cebolleta caramelizada

CALIENTES

- ❖ Langostinos kataifi crujientes con alioli de manzana
- ❖ Croquetas de espinacas y piñones
- ❖ Carrillera de ternera con salsa de Oporto y brotes
- ❖ Suquet de rape y carabineros
- ❖ Arroz meloso de rabo Guisado y boletus
- ❖ Kokotxas de bacalao al pil pil de azafrán

POSTRES

- ❖ Infusión de frutos rojos con helado de mascarpone
- ❖ Mini brownie de chocolate y naranja
- ❖ Brochetitas de piña y fresa

Precio 49,00€ por persona

FINGERS BUFFET

Precios con IVA incluido

FINGER 1

- ❖ Selección de ibéricos con grissini
- ❖ Pizarras de quesos con frutos secos y membrillo
- ❖ Mini sándwiches de pavo, cheddar y pesto en pan de tomate
- ❖ Mini bagels de salmón marinado y guacamole
- ❖ Vasitos de ensalada César con pollo y parmesano
- ❖ Salmorejo cordobés con cecina y huevo
- ❖ Cocas templadas de verduras asadas y queso de cabra
- ❖ Croquetas de chipirones en su tinta con alioli de mango
- ❖ Vasitos de macedonia de frutas frescas

Precio 30,00€ por persona

FINGER 2

- ❖ Virutas de paletilla ibérica con grissini
- ❖ Pizarras de queso con frutos secos y membrillo
- ❖ Empanada gallega de zorza y pimientos
- ❖ Focaccias de trucha ahumada y cebolleta caramelizada
- ❖ Vasitos de ensaladilla de lacón, manzana, patata y mostaza antigua
- ❖ Brie crujiente con mermelada de arándanos
- ❖ Vichysoisse templada con gambitas al ajillo
- ❖ Paella de pollo y setas
- ❖ Bocaditos de tarta de almendra
- ❖ Mini Sacher de chocolate
- ❖ Brochetas de melón y piña

Precio 34,00€ por persona

Los menús incluyen agua, refrescos, cerveza, vino y café

MINIMO 20 PERSONAS

FINGER BUFFET

Precios con IVA incluido

FINGER 3

- ❖ Jamón ibérico de bellota con grissini
- ❖ Pizarras de queso con frutos secos y membrillo
- ❖ Selección de cup cakes salados
- ❖ Mini sándwiches de gambas y eneldo en pan de espinacas
- ❖ Consomé gelée con su picadillo
- ❖ Escalibada de verduritas y ventresca de atún
- ❖ Hamburguesitas de presa ibérica y queso cheddar
- ❖ Croquetas de morcilla y piñones
- ❖ Bienmesabe a la andaluza y salsa tártara
- ❖ Brochetas de pollo teriyaki
- ❖ Fideuá marinera y alioli de mango
- ❖ Mini fondant de chocolate
- ❖ Mini crème brûlée de manzana caramelizada

Precio 39,00€ por persona

FINGER 4

- ❖ Jamón bérico de bellota con grissini
- ❖ Pizarras de queso con frutos secos y membrillo
- ❖ Empanada gallega de pulpo
- ❖ Focaccias capresse de mozzarella y pesto
- ❖ Vasitos de ajoblanco de trufas y gambitas
- ❖ Crudités de verduritas con hummus de remolacha
- ❖ Cazuelitas de pimientos asados con virutas de mojama
- ❖ Croquetas de espinacas y piñones
- ❖ Samosas de pato y cebolla caramelizada
- ❖ Arroz de secreto y habitas
- ❖ Carrillera de ibérico glaseada a la mostaza
- ❖ Baos de tinta con chipirones con alioli de aguacate
- ❖ Macarons de chocolate
- ❖ Tartitas de queso de Idiazábal
- ❖ Vasitos de chocolate blanco y negro.
- ❖ Raviolis de piña y mascarpone

Precio 45,00€ por persona

