
PROPUESTA
GASTRONÓMICA
EVENTOS

2024



EUROSTARS
MADRID CONGRESS

★★★★

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



EUROSTARS
HOTELS

ÍNDICE

Coffee breaks.....	Página 4
Brunch.....	Página 7
Welcome drink.....	Página 8
Menús de empresa.....	Página 9
Menús buffet	Página 12
Cocktails.....	Página 14
Fingers buffet.....	Página 16

Existe a disposición de nuestros clientes una ficha con cada uno de los posibles alérgenos que contienen los alimentos servidos en nuestro establecimiento. Informe a nuestro personal si padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria"



COFFEE BREAKS

Precios con IVA incluido

COFFEE LÍQUIDO

Café e infusiones

Zumo de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Precio: 8,50€

Suplemento de fruta 3,00€

COFFEE DULCE Nº 1

Café e infusiones

Zumo naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Croissant de mantequilla

Mini financier de pistacho

Cookies triple chocolate

Precio: 12,00€

COFFEE DULCE Nº 2

Café e infusiones

Zumos de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Croissant de mantequilla

Mini sacher de naranja

Palmeritas con azúcar glace

Yogur cremoso y frutos rojos

Precio: 14,00€

COFFEE SALADO Nº 1

Café e infusiones

Zumos de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Sándwiches variados

Mini focaccias de salmón marinado

Precio: 14,00€



EUROSTARS
HOTELS

COFFEE BREAKS

Precios con IVA incluido

COFFEE SALADO Nº 2

Café e infusiones

Zumos de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Refrescos

Pincho de tortilla española con pan gallego

Croissant relleno de txaca

Sándwiches variados

Precio: 16,00€

COFFEE COMPLETO Nº 2

Café e infusiones

Zumos de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Mini sacher de naranja

Palmeritas de azúcar glace

Mini sándwiches variados

Mini focaccias de salmón marinado

Pincho de tortilla española

Precio: 16,00€

COFFEE COMPLETO Nº 1

Café e infusiones

Zumos de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Croissant de mantequilla

Mini sándwiches variados

Cookies triple chocolate

Precio: 12,00€

COFFEE HEALTHY

Café e infusiones

Zumo naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Brochetas de fruta fresca

Smoothies de frutos rojos y plátano

Galletitas de avena

Precio: 14,00€



EUROSTARS
HOTELS

COFFEE BREAKS

Precios con IVA incluido

COFFEE PERMANENTE

Coffee líquido (2 reposiciones): 12€ por persona/servicio.

Coffees dulces o salados, consultar reposiciones.

Suplemento de fruta 3,00€



EUROSTARS
HOTELS

BRUNCH

Precios con IVA incluido

Los brunch solo se pueden contratar en los siguientes horarios: de 7:00 a 13:00 y de 16:00 a 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

Minisandwiches 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 salmón 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



EUROSTARS
HOTELS

MENÚS DE EMPRESA

Precios por persona y con IVA incluido

Mínimo 10 personas, mismo menú para todo el grupo (primero, segundo y postre a elegir)

Nos comprometemos a un 10% de cambios

MENÚ 1

Crema de calabaza con cítricos y frutos secos

Lubina rellena de verduritas asadas y timbal de patata

Nuestro carrot cake

Precio: 34,00€

MENÚ 2

Tomate rosa aliñado con virutas de mojama

Arroz meloso de pollo, setas y habitas

Tarta de manzana crujiente con helado de leche de almendras

Precio: 34,00€

MENÚ 3

Rigatonis con pesto rojo y panceta ahumada

Merluza al vapor con crema de guisantes y crujiente de puerro

Tarta de queso Idiazábal con mermelada de higos

Precio: 38,00€

MENÚ 4

Ensaladilla de pulpo y gambitas con rúcula

Carrillera de ternera confitada con salsa de vermut

Fruta fresca preparadas con sorbete de mojito

Precio: 38,00€

** Todos los menús incluyen pan, agua, refresco, vino y aperitivo del chef servido en mesa.*



EUROSTARS
HOTELS

MENÚS DE EMPRESA

Precios por persona y con IVA incluido

Mínimo 10 personas, mismo menú para todo el grupo (primero, segundo y postre a elegir)

Nos comprometemos a un 10% de cambios

MENÚ 5

Carpaccio de bacalao con pimientos asados en casa

Confit de pato gratinado con mango caramelizado

Milhojas de chocolate negro

Precio: 42,00€

MENÚ 7

Ensalada templada de chipirón y vinagreta de tintas

Civet de ciervo y verduritas

Tarta de queso cremosa y galleta Oreó

Precio: 46,00€

MENÚ 6

Crema de marisco con cigalitas al ajillo

Timbal de costilla de ibérico con salsa hoisin

Láminas de piña con crema de mascarpone

Precio: 46,00€

MENÚ 8

Raviolis de ricotta y espinacas con salsa napolitana

Lomo de rodaballo a la espalda con sofrito de ajos tiernos

Coulant de chocolate con helado de violeta

Precio: 52,00€

** Todos los menús incluyen pan, agua, refresco, vino y aperitivo del chef servido en mesa.*



EUROSTARS
HOTELS

MENÚS DE EMPRESA

Precios por persona y con IVA incluido

Mínimo 10 personas, mismo menú para todo el grupo (primero, segundo y postre a elegir)

Nos comprometemos a un 10% de cambios

MENÚ 9

Milhojas de berenjena, rabo y salsa holandesa

Suquet de rape y langostinos

Tiramisú con helado de café

Precio: 54,00€

MENÚ 10

Ensalada de brotes, langostinos y quinoa

Dados de solomillo de vaca salteados con verduritas

Tarta crujiente de vainilla y caramelo

Precio: 60,00€

** Todos los menús incluyen pan, agua, refresco, vino y aperitivo del chef servido en mesa.*



EUROSTARS
HOTELS

MENÚ BUFFET 1

Precio por persona: 44.00€ IVA incluido

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

*** Los menús incluyen agua, refresco, vino, cerveza y café.**



EUROSTARS
HOTELS

MENÚ BUFFET 2

Precio por persona: 49.00€ IVA incluido

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

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 verduras

Rollitos crujientes de marisco con salsa hoisin

*** Los menús incluyen agua, refresco, vino, cerveza y café.**

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

SUPLEMENTOS

Estación de jamón Ibérico :10€ por persona

Estación de quesos: 10€ por persona

Estación sushi: 12€ por personas



COCKTAIL

Precios por persona y con IVA incluido

Mínimo 25 personas

COCKTAIL 1

FRÍOS

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

Minisablée con queso

Vasitos de macedonia de frutas frescas

Precio: 38,00€

** Incluido agua, refrescos, cerveza y vino.*

COCKTAIL 2

FRÍOS

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€



EUROSTARS
HOTELS

COCKTAIL

Precios por persona y con IVA incluido

Mínimo 25 personas

COCKTAIL 3

FRÍOS

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 frutosrojos con helado de mascarpone

Mini brownie de chocolate y naranja

Brochetitas de piña y fresa

Precio: 49,00€

*** Incluido agua, refrescos, cerveza y vino.**



EUROSTARS
HOTELS

FINGERS BUFFET

Precios por persona y con IVA incluido

Mínimo 20 personas

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€

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€

** Incluido agua, refrescos, cerveza, vino y café.*



EUROSTARS
HOTELS

FINGERS BUFFET

Precios por persona y con IVA incluido

Mínimo 20 personas

FINGER 3

Jamón ibérico de bellota con grissini

Pizarras de queso con frutos secos y membrillo

Selección de cup cakes salados

Minisándwiches 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€

** Incluido agua, refrescos, cerveza, vino y café.*

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€



EUROSTARS
HOTELS



EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

Eurostars Madrid Congress 4*

T. 911 84 25 00

eventos@eurostarsmadridcongress.com

eventos2@eurostarsmadridcongress.com

www.eurostarshotels.com