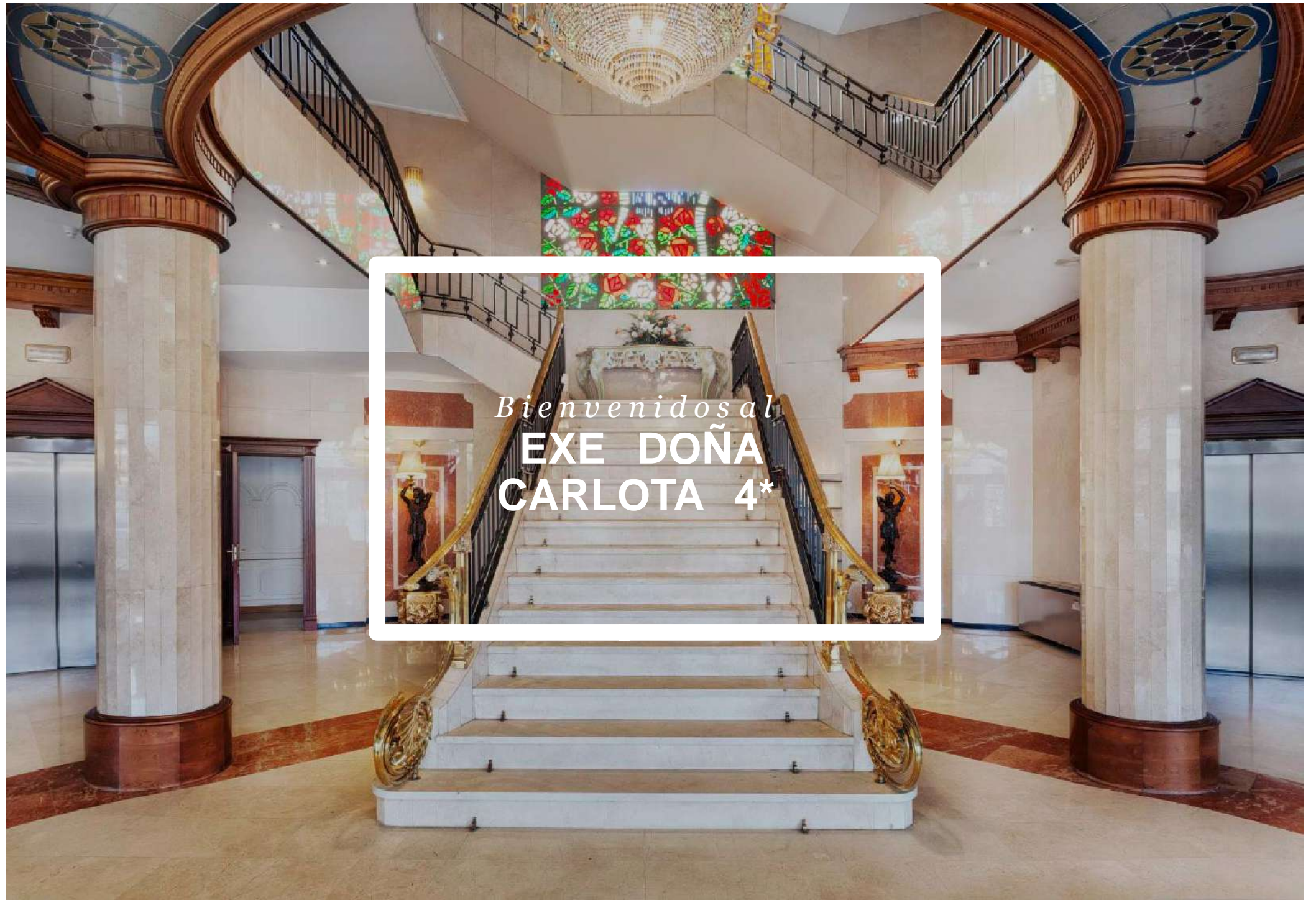
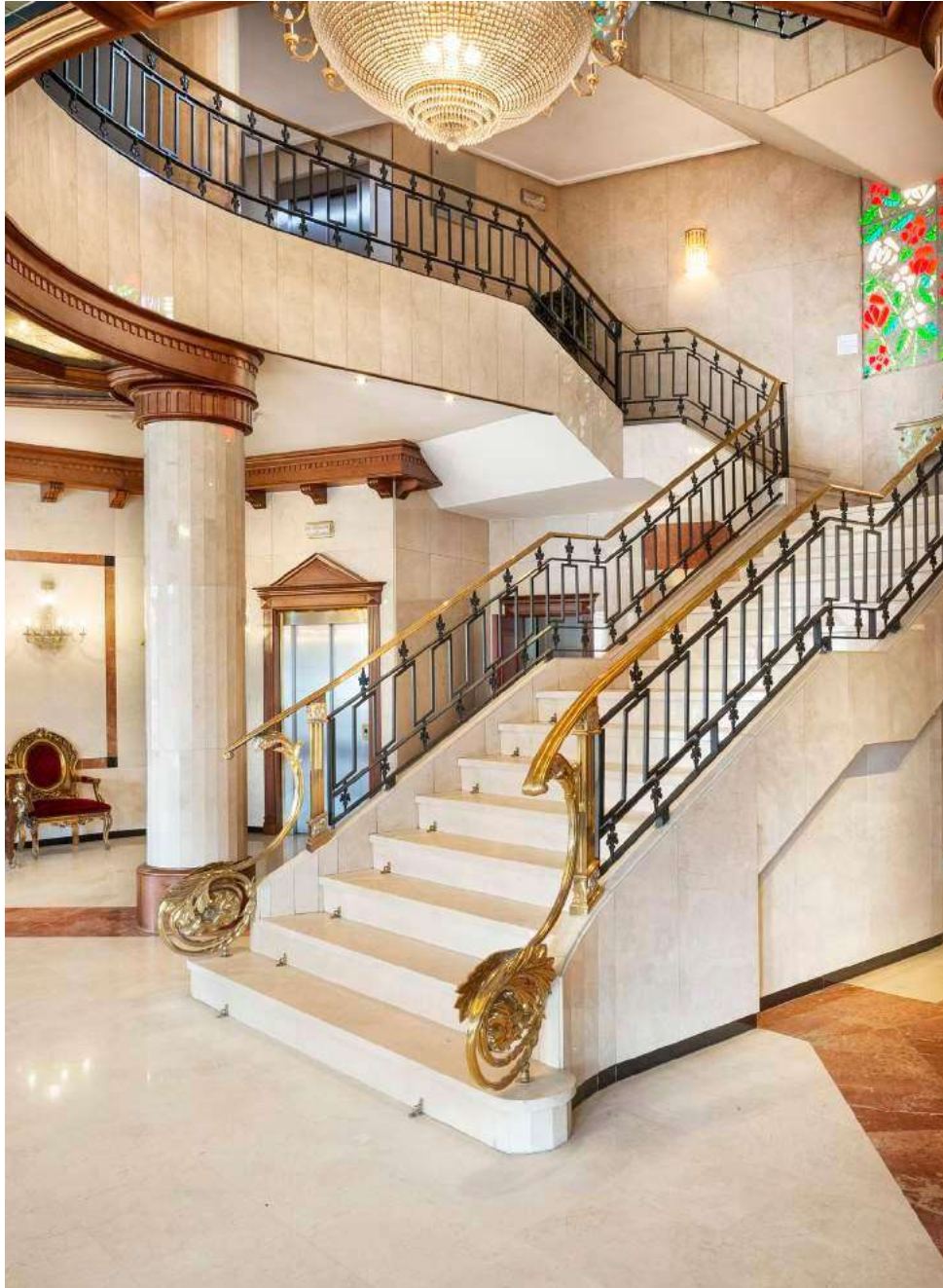


EUROSTARS
HOTEL COMPANY
· WEDDING ·





Bienvenidos al
**EXE DOÑA
CARLOTA 4***



BIENVENIDOS,

En **Exe Doña Carlota 4*** sabemos que el día de su enlace debe ser inolvidable. Por ello, nos complace ofrecerles todos los servicios necesarios para que junto con sus invitados disfruten de una gran celebración.

Desde nuestras cocinas, el equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef. Así mismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones. 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... nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,

Exe Doña Carlota 4*



NUESTRO HOTEL,

Contamos con amplios y modernos salones con una cuidada presentación y decoración que permiten realizar todo tipo de celebraciones.

Así, podemos decir que el diseño, la capacidad de nuestras instalaciones, los exquisitos menús que se elaboran desde el departamento de cocina y la profesionalidad y experiencia de nuestro personal harán que el éxito esté garantizado.

Durante el proceso de preparación de su evento le ofrecemos el asesoramiento personalizado del departamento de eventos y le facilitaremos toda la información y apoyo que pueda necesitar.



ESPACIOS,

Exe Doña Carlota es uno de los establecimientos de Ciudad Real con mayor capacidad para la celebración de eventos.

Contamos con nueve salones en los que podemos albergar hasta 600 personas.

Todos los salones son espacios amplios y diáfanos, con mucha luz y climatización independiente y cuentan con todo el material tecnológico y de apoyo necesario.



NUESTRA PROPUESTA,

La oferta de bodas incluye:

- Cocktail de bienvenida y bebida por 23€/pax
- Menú a elegir (mesa completa).
- Prueba de menú (más de 100 pax).
- Suite noche de bodas con atenciones.
- Late check out.
- Parking.



Propuesta
GASTRONÓMICA



APERITIVOS,

Se puede elegir menú con cóctel de bienvenida, 23€/pax o solo el menú. El cliente puede escoger 5 aperitivos fríos y 5 calientes de la siguiente lista. Se pueden añadir más aperitivos por 2,5€/unidad.

Bebida incluida en la siguiente página.

El aperitivo consta de una unidad por persona, si el cliente quiere más, son 2 € por aperitivo. Aperitivos especiales a parte

FRÍOS

- Mini tartaleta de salmón ahumado con queso camember
- Tosta de brandada de bacalao con gulas, langostinos y pil pil
- Salpicón de langostinos y mejillones con rúcula
- Cazuelita de asadillo manchego con ventresca confitada
- Tosta de salmón con guacamole y rúcula
- Vasito de salmorejo de frambuesa
- Tosta de rulo de cabra con cebolla caramelizada



APERITIVOS,

*Se puede elegir menú con cóctel de bienvenida, 23€/pax o solo el menú.
El cliente puede escoger 5 aperitivos fríos y 5 calientes de la siguiente lista. Se pueden añadir más aperitivos por 1,5€/unidad.*

Bebida incluida en la siguiente página.

El aperitivo consta de una unidad por persona, si el cliente quiere más, son 2 € por aperitivo. Aperitivos especiales a parte

ESPECIALES

- Carpaccio de bacalao con crema de limón y fresas (2,75€)
- Cucharita de pulpo a la gallega (2,75€)
- Jamón ibérico de cebo y queso manchego con regañás (4,40€)



APERITIVOS,

CALIENTES

- Crujiente de queso brie con mermelada de pétalos de rosa
- Brochetas de pollo con yaketomi
- Arroz negro con sepia y ali oli de azafrán
- Piruleta de langostinos con jalea de naranja
- Verduras en tempura con miel de caña
- Mini rollitos de pasta filo con verdura
- Piruleta de pulpo con tempura con mayonesa de vino tinto

ESPECIALES

- Degustación de croquetas caseras “rabo de toro, cabrales y marisco” (3,30€)
- Fritura de cazón en adobo ligero (3,30€)
- Cazuelita de presa ibérica con setas y huevo de codorniz (3,30€)

BODEGA

- Vino Blanco Monólogo Verdejo
- Vino Tinto Monólogo Vendimia DO Rioja
- Cerveza



MENÚ 1,

67,00 € por persona (IVA incluido)

ENTRANTE

- Ensalada gourmet de langostinos y gulas con piperrada de habytas baby

PRIMER PLATO

- Suprema de ventresca de atún con una suave salsa de naranja y verduritas

CORTANTE

- Sorbete de mandarina

SEGUNDO PLATO

- Paletilla de cordero recental asada a la manera tradicional con patatas panaderas

POSTRE

- Tarta de queso artesana con frutos rojos y miel

BODEGA

- Vino Blanco Mytilus
- Vino Tinto Emilio Moro Finca Resalso
- Copa cava de bienvenida
- Agua Mineral
- Cerveza y refrescos
- Café



MENÚ 2,

84,00 € por persona (IVA incluido)

ENTRANTE

- Salmorejo de frutos rojos con ventresca de atún y huevo

PRIMER PLATO

- Lomo de merluza escalfado con salpicón de mejillones y langostinos

CORTANTE

- Sorbete de manzana verde

SEGUNDO PLATO

- Entrecote de ternera con crema de queso azul y patatas punte nuevo

POSTRE

- Coulant de chocolate con sopa de fresa y tulipa de helado

BODEGA

- Vino Blanco Mytilus
- Vino Tinto Emilio Moro Finca Resalso
- Copa cava de bienvenida
- Agua Mineral
- Cerveza y refrescos
- Café



MENÚ 3,

97,00 € por persona (IVA incluido)

ENTRANTES

- Surtido de ibéricos con pan con tomate
- Almejas estofadas en salsa verde de boletus
- Navajas gallegas a la parrilla con ajada

PRIMER PLATO

- Brocheta de rape y langostinos con crema de cigalas y falso arroz de verduritas

SEGUNDO PLATO

- Solomillo de ternera con añojo con mi-cuit de pato y parmetier de batata asada

POSTRE

- Coulant de chocolate caliente y helado

BODEGA

- Vino Blanco Mytilus
- Vino Tinto Emilio Moro Finca Resalso
- Copa cava de bienvenida
- Agua Mineral
- Cerveza y refrescos
- Café



MENÚ 4,

116,00 € por persona (IVA incluido)

MARISCADA FRIA Y CALIENTE

- 6 gambas blancas de Huelva, 4 gambones, 3 navajas gallegas, 2 langostinos, 1 carabinero rojo

CORTANTE

- Sopa de fresa con sorbete de mango

PLATO PRINCIPAL (A elegir):

- Taco de bacalao a la manchega con su pisto y pil pil
- Pluma ibérica confitada con miel de caña soja acompañada de trigueros y patatas

POSTRE

- Brownie de chocolate templado con helado de vainilla

BODEGA

- Vino Blanco Mytilus
- Vino Tinto Emilio Moro Finca Resalso
- Copa cava de bienvenida
- Agua Mineral
- Cerveza y refrescos
- Café



MENÚ INFANTIL,

MENÚ 1

30,00 € por persona (IVA incluido)

- Espaguetis frescos con salsa de tomate natural y parmesano.
- Chuletillas de cordero lechal con patatas paja.
- Helado

MENÚ 2

35,00 € por persona (IVA incluido)

- Entremeses (ibéricos, quesos, rollitos de York y ensaladilla rusa, calamares andaluza, croquetas de jamón).
- Medallones de solomillo de ternera con patatas fritas.
- Helado



CARTA DE SORBETES,

- Mandarina y cava.
- Cerezas.
- Albaricoque y sidra.
- Limón verde y cava.
- Mojito.



BARRA LIBRE,

- 1ª Opción: Por botellas consumidas, mínimo 3 botellas primeras marcas (no premium) con refrescos incluidos

80,00€/botella

- 2ª Opción: por comensal

14 € persona/hora

- 3ª Opción: por consumición, depende del nº de comensales, ver condiciones



comercial@exedonacarlota.com

Tel: (+34) 926 23 16 10 // 744 724 029

https://www.eurostarhotels.com/exe-dona-carlota.html?avail_code=GMB&referer_code=GMB