

Bodas
HR

EUROSTARS
WEDDING

 EUROSTARS
HOTELS



Bienvenidos



al EUROSTARS
Hotel de la Reconquista 5*

En el Eurostars Hotel de la Reconquista 5* sabemos que el día de su enlace debe ser inolvidable. Por ello, empleamos todo el cariño y esfuerzo poniendo a su disposición todos los servicios necesarios para que, junto con sus invitados, disfruten de una celebración irrepetible.

Desde las cocinas de nuestro hotel, el equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestra chef. Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es dinámico, abierto a sugerencias, recomendaciones y peticiones varias que cumplan las expectativas de nuestros más exigentes clientes.

De igual forma, ofrecemos servicio de alojamiento a sus invitados y todos los servicios adicionales que puedan necesitar. Esperamos y deseamos que nuestras sugerencias sean de su agrado. Disfruten de nuestras diferentes propuestas... nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

El lugar donde reside la historia y el talento. El Eurostars Hotel de la Reconquista 5* es, posiblemente, uno de los establecimientos hoteleros con más solera de España.

Tradición, lujo, historia y nobleza que junto con 300 años de historia lo han convertido en un emblema internacional del Principado de Asturias. Situado en el corazón de Oviedo, junto al Campo San Francisco y a escasos minutos del Teatro Campoamor, el Eurostars Hotel de la Reconquista 5*, se halla en el punto de unión entre la historia y la modernidad de la ciudad. Su ubicación es un lugar ideal para una boda inolvidable. En este establecimiento histórico podrán celebrar la boda de sus sueños.

Disponen de todos los elementos imprescindibles para hacer de su día, un día perfecto y recordado en el tiempo. El espacio puede ser decorado a su gusto bajo el asesoramiento de un equipo de profesionales a la altura de la exigencia de este hotel y su solera.

Nuestro Hotel

UN SÍMBOLO





Alojamiento

Para sus invitados ofrecemos unos precios especiales de alojamiento, facilitando de esta forma la asistencia y disfrute pleno del banquete en nuestras instalaciones. (Consulte condiciones.)

El Eurostars Hotel de la Reconquista 5*, cuenta con 142 habitaciones magníficas que cubrirán todas sus necesidades y las de sus invitados.

El hotel dispone de 4 suites situadas en la zona más exclusiva del hotel con balcones localizados en la fachada barroca, que cuentan con 80 m², un cuarto de baño de mármol con bañera de hidromasaje y un salón de ambiente clásico decorado con materiales nobles y alfombras de la Real Fábrica de Tapices. Asimismo, el hotel ofrece a sus huéspedes diversos servicios, tales como lavandería o garaje, entre otros.



Exteriores

Entre los muros de este histórico enclave podrán encontrar varios patios únicos donde celebrar su boda o cóctel los meses más cálidos. El hotel dispone de dos patios:

Patio de los Gatos:

(capacidad hasta 230 comensales)

Patio de la Reina:

(capacidad hasta 800 comensales)



Patio de los Gatos



Patio de la Reina

Interiores

Salón Reconquista:

Capacidad hasta 400 personas destaca especialmente por los tres murales del artista Joaquín Vaquero Palacios, dedicados a la cultura e industria asturiana.

Doble entrada y comunicado a nuestro salón Covadonga lo hacen ideal para bodas con gran número de invitados ofreciendo espacios amplios y muy cómodos.



Salón Covadonga:

Capacidad hasta 120 personas, ornamentación única, la cúpula y la espectacular araña hacen de este salón un espacio inigualable tanto para banquete de estilo más formal o clásico como para el baile nupcial y las copas posteriores. Comunicado a Patio de Gatos proporciona dos estilos en uno sin perder la elegancia y sofisticación arquitectónica que los diferencia.



Ceremonia Civil

La capilla no consagrada del antiguo Hospital Hospicio tanto por sus dimensiones como por su iluminación la hacen el espacio perfecto para celebrar bodas civiles íntimas y muy acogedoras.

Con una capacidad de 200 invitados, su entrada en línea recta atraviesa el gran Patio de la Reina, desde el hall de entrada hasta el mismo salón, proporcionando un recorrido impactante con vistas a la gran cúpula que no deja indiferente a ningún invitado.

Precio de la celebración: 1.000 €

Incluye: alquiler y montaje del salón, tarima, sillas vestidas con funda, megafonía, micrófono y técnico (1 hora). Incluye centro floral para mesa ceremonia.



Bodas HR



BÁSICOS INCLUIDOS

Personaliza tu boda
DISEÑO DE IMAGEN
OBSEQUIO

Nuestros Obsequios



- Una noche en la Suite Nupcial del Hotel en régimen de alojamiento y desayuno para los novios. Posibilidad de ampliar salida hasta las 16 h.
- Precios especiales de habitaciones para los invitados.
- 5 plazas de parking gratuitas para el día de la boda y 25% de descuento para los invitados.
- Minutas personalizadas del menú de boda.
- Seating plan.
- Decoración floral en las mesas.
- Prueba degustación de menú para 6 personas.
- Repetición de los pescados y carnes que componen el menú.
- Amenización durante el cóctel de nuestro pianista (consultar condiciones).
- Cena de aniversario en nuestro restaurante (bajo disponibilidad).
- Descuento de un 5% en bodas de invierno.
- Asesoramiento y acompañamiento del equipo de Wedding Planner totalmente gratuito durante todo el periodo de planificación de boda.
- Mínimo: 80 invitados.



Cielo estrellado, columnas vegetadas

Patio de Gatos: Por su estilo sencillo de columnas en piedra de un solo cuerpo y los antepechos en madera, es uno de los espacios más utilizados para disfrutar de nuestros banquetes de boda.

Con una altura de más de 18 metros es diáfano y abierto, para gran comodidad de comensales y anfitriones.

Para potenciar la calidez de este espacio hemos incorporado lo que nosotros denominamos "cielo estrellado".



Líneas de luces LED a modo de techo, lo transforman cuando cae la noche en una estancia agradable y acogedora, ideal para quienes disfrutan de las copas de forma más tranquila y relajada.

Además, cada una de las columnas que esquinan el perímetro, están decoradas con hiedras en la zona de cada capitel, haciéndolo más llamativo dentro de su característica sencillez.

Estos dos obsequios decorativos hacen de nuestro Patio de Gatos "EL" salón perfecto para bodas.



ASESORAMIENTO PROFESIONAL



SERVICIO INCLUIDO

WEDDING PLANNER & DESIGNER

Nuestras wedding planners forman parte de la Asociación de Profesionales de Bodas de España.

Nuestro objetivo es lograr la boda de vuestros sueños. Por ello, al elegirnos ponemos a vuestra disposición una oficina destinada exclusivamente a BODAS,

Nuestro equipo os acompañarán durante todo el proceso de organización y gestión de los preparativos para que todo sea más sencillo y efectivo.

- asesoramiento permanente
- guía sugerida de proveedores
- asesoramiento en imagen y diseño (decoración, papelería, tendencias)
- protocolo bodas civiles y religiosas
- documentos de organización (excel de presupuesto, misal, ceremonial, timing)

NUESTRO ACOMPAÑAMIENTO DE PRINCIPIO A FIN (incluido)

Nos gusta que os sintáis acompañados durante todo el proceso, por eso os compartimos un dossier de "Proveedores sugeridos".

Una completa guía de productos y servicios que os pueden facilitar vuestras búsquedas.

El DISEÑO de la papelería del banquete personalizada a vuestro gusto. .

Podéis inspiraros en vuestras propias imágenes o crear un diseño propio a partir de vuestras invitaciones, temática y/o estilo decorativo.

Ningún detalle quedará al azar.





Servicios Opcionales

Además del servicio de asesoramiento incluido, nuestro equipo de wedding planners os ofrece la posibilidad de contratar servicios de organización y decoración más allá de los ya incluidos con tarifas especiales. Algunos de ellos son:

- Coordinación del Día B en la iglesia / Confección del timing (ceremonial y protocolo). Incluye acompañamiento durante toda la ceremonia y banquete.
- Coordinación y comunicación con vuestros proveedores.
- Decoración de mesas y seating plan, decoración personalizada más allá de nuestros básicos.
- Búsqueda de proveedores.
- Diseño y montaje de rincones decorativos.
- Letras XXL y neones.
- Invitaciones.
- Regalos para invitados.

Cuando llegue vuestro gran día os acompañarán desde los preparativos hasta el primer baile ocupándose del desarrollo del timing para que cada uno de los momentos especiales (entrega de regalos, discursos, menciones especiales, videos,...), salgan tal y como lo habíais imaginado.

ARREGLOS FLORALES

(incluidos)

Nuestros menús incluyen centros florales para todas las mesas del banquete y adornos a juego para las mesas del cóctel de bienvenida. El montaje y supervisión de estos centros lo realizan nuestras Wedding Planners. Si lo desean, pueden citarse con ellas para conocer las distintas propuestas y elegir las opciones más adecuadas para su gran día.

También pueden solicitarles ofertas para arreglos florales externos, como la decoración de la iglesia, el ramo de la novia, etc. Estarán encantadas de poder asesorarles.





MINUTAS

Hotel Reconquista

Gris - Sepia - Acuarela color



MENAJE

Estilo HR

Porcelana blanca, ribete dorado y logo HR



CARTA DE APERITIVOS

Listado en cada mesa de cóctel
en forma de libro



MANTELERÍA

Color arena o blanco

Colores y Tendencias

Personalizar las mesas de invitados con bajoplatos rústicos, copas biseladas, servilletas estampadas o paneras boho, disponemos de los mejores proveedores en menaje y decoración para banquete

Podéis disfrutar del pack especial que ofrece A de Lola por 7,00€ IVA incluido por persona, exclusivo para "Reconquista Bodas"



Cóctel de boda

¿Alguna vez habéis diseñado
vuestro propio cóctel?

Os proponemos un encuentro con
nuestro barman. Él os guiará
inspirando el cóctel en vuestros
gustos y bebidas favoritas

La base, el cuerpo, los botánicos.. el
nombre ...

Vuestros invitados disfrutarán, en
vivo, durante las copas o el
aperitivo de este original regalo





Menús HR. Diseña tu Menú



Aperitivos - Estaciones



Entrantes



Pescados, carnes, postres, sorbetes



Bodega, servicio de bebidas



Recena en buffet



Menús vegetarianos, infantil y staff



Menú Patios



Notas:

139,00 €

Bisque de marisco al brandy y su tartar de langostinos

Sorbete de limón y hierbabuena

Ternera al vino tinto con ragú de patatas y setas

Cúpula de chocolate y pistacho con helado de leche merengada

BODEGA

Vino Blanco Etcétera D.O. Rueda

Vino Tinto Monólogo D.O. Ca. Rioja

Fontallada Brut Nature D.O. Cava

Agua mineral, cervezas y licores

*Precio por persona IVA incluido. Servicio de cóctel y barra libre estándar 3 horas incluido.

Mínimo para la contratación de este menú 80 comensales.

169,00 €

Lomo de rape a baja temperatura sobre cremoso de ibérico y vinagreta de berberechos y lima.

Sorbete de manzana y Gin&Tonic

Lingote de ternera melosa lacada, milhojas de patata y cebollitas glaseadas

Coulant de chocolate negro con núcleo de chocolate blanco y menta

BODEGA

Vino Blanco Flor de Vetus D.O. Rueda

Vino Tinto Emilio Moro Finca Resalso D.O. Ribera del Duero

Aire Brut Nature D.O. Cava

Agua mineral, cervezas y licores

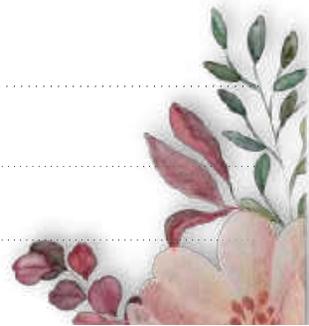
*Precio por persona IVA incluido. Servicio de cóctel y barra libre estándar de 5 horas incluida.

Mínimo para la contratación de este menú 80 comensales.

Menú Covadonga



Notas:



Menú Reconquista



Notas:



239,00 €

Lomo de lubina salvaje, risotto de carabineros y
aceite de plancton

Sorbete de fruta de la pasión con frambuesa
liofilizada

Solomillo de Xata Roxa, foie y boletus confitados

Terciopelo rojo con crema de mantequilla y
arándanos

BODEGA

Vino Blanco Terras Gauda D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Murua Reserva D.O. Ca. Rioja

Reserva Real de Freixenet D.O. Cava

*Precio por persona IVA incluido. Servicio de cóctel y barra
libre estándar de 6 horas incluidas.

Mínimo para la contratación de este menú 80 comensales.

Diseña tu Menú

Les presentamos a continuación la opción que les permitirá elegir una selección de platos variados atendiendo a sus gustos personales. Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos

Agradecemos notoriamente toda consulta relacionada con la propuesta gastronómica siguiente. Rogamos nos informen de cualquier alergia o requisito alimenticio especial que debemos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.



Notas:





Nuestros
Aperitivos

FRÍOS Y CALIENTES



Aperitivos fríos

- Gazpacho de mango, tomate seco y queso ahumado de Pría
- Causa limeña con salmón marinado y mayonesa de Kalamata
- Cono de tartar de atún, soja texturizada y huevas de tobiko
- Mini blinis de patata, cremoso de Vidiago y anchoa con mermelada de pimientos



ESTACIÓN EN VIVO: Jamón Ibérico con cortador profesional

Aperitivos calientes

- Croquetas cremosas de jamón ibérico
- Pulpo con espuma de patata y pimentón
- Mini brioche de cordero especiado
- Pan Bao de asturcelta con salsa de ketchup japonés

BODEGA:

Agua Mineral, cervezas, refrescos y zumos. Incluye vinos elegidos para el banquete

42,00 € *por persona
IVA incluido

Fuera de Carta

Aperitivos Fríos

- Bombón de foie con reducción de vino dulce
- Aceituna líquida, cremoso de limón y sardina ahumada
- Tartaleta de queso Gamonéu y praliné de nuez
- Tartaleta de ensalada de centollo y reducción de sus corales



Aperitivos Calientes

- Croquetas de boletus y trufa
- Langostino crujiente con alioli de maracuyá
- Mini pita de caleya
- Croquetas de rabo de toro

SUPLEMENTOS A CONSULTAR

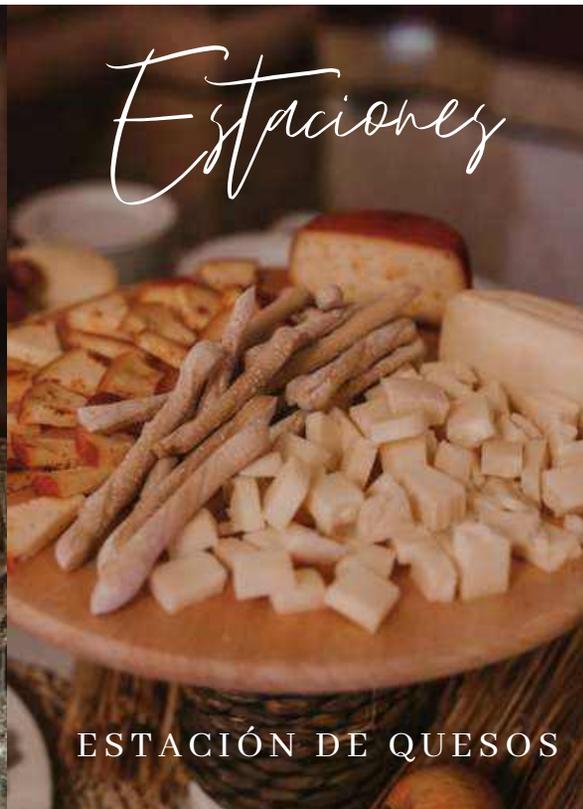




RINCÓN DE BEBIDAS

Córner de Cervezas (Nacionales e Internacionales)	10,00 €* 9,00 €* 10,00 €* 10,00 €* 6,00 €* *
Barra libre de vermut	
Barra libre de mojitos	
Coctelería en vivo	
Coctelería molecular	

*Molecular Experience



ESTACIÓN DE QUESOS

Quesos del Mundo	12,00 €
Quesos Asturianos	10,00 €

Precios por persona IVA incluido



ESTACIÓN JAMÓN 5J

EN DIRECTO	
Jamón 5J (Cinco Jotas)	*A consultar
Cortador profesional	

Fabada Asturiana 11,00 €*

El sabor de nuestra tierra, una degustación ideal para invitados que no conocen este exquisito plato tradicional



Mesa de Sushi 10,00 €*

Variedad y propuestas japonesas como makis, nigiris y sashimis de diferentes productos y con diversas combinaciones.



®Molecular Experience 7,00 € *
(Córner de esferificaciones)

Gin&Tonic
Mojito
Sex on the beach



Precios por persona IVA incluido.

Solicita información acerca de otras propuestas como escanciador, córner de ostras, show cooking pulpo, córner mexicano, arroces, embutido, etc



Notas:

Entrantes

Crema de mariscos del Cantábrico y tartar de langostinos

19,00 €

Nuestras vieiras asadas sobre tierra de tinta de calamar y velouté de marisco

28,00 €

Ensalada de jamón de pato y foie caramelizado con sopita de manzana especiada

24,00 €

Salpicón de bogavante y carabineros con emulsión de sus corales y brotes tiernos

42,50€

Ensalada de bogavante, tartar de aguacate y mango sobre gazpacho de frambuesas

35,00 €

Precios por persona IVA incluido.

Pescados



Notas:

Suprema de merluza a baja de temperatura en caldo de cava con
almejas

26,00 €

Rape ahumado y verduritas de la huerta en su caldo caramelizado

35,00 €

Lomo de rape asado a baja temperatura, patata ibérica y
vinagreta de berberechos y lima

32,00 €

Lomo de lubina, parmentier de trigueros y vinagreta de tomates,
pasas y piñones

39,00 €

Lubina asada, cremoso de calabaza trufada, pak choi y emulsión de
algas

39,00 €

Precios por persona IVA incluido.



Carne



Notas:



Timbal de cordero confitado a baja temperatura, patatín asado y tirabeques con aceite de romero

31,00 €

Lingote de cochinillo, patata risolada y manzana reineta del Bierzo

34,00 €

Solomillo de ternera, gratén de patata y cebollitas glaseadas con emulsión de aceite de albahaca

36,00 €

Solomillo de vacuno al foie, cremoso de manzana y trigueros al Pedro Ximénez

42,00 €

Solomillo de ternera, delicia de patata y salsa Gamonéu

39,00 €

Precios por persona IVA incluido.

Postres



Cúpula de chocolate y pistacho con helado de leche merengada

Terciopelo rojo con crema de mantequilla y arándanos

Lingote de maracuyá, helado cremoso de chocolate blanco y
frambuesa liofilizada

Capricho de caramelo y avellanas con helado de fruta de la pasión

Milhojas de crema y merengue con helado artesano de fresas de
Candamo

*precio de 10,00 € por persona IVA incluido

TARTA NUPCIAL PARA CORTE

Si desean realizar el tradicional corte de tarta, les prepararemos una tarta específicamente para este momento del banquete sin coste adicional.

Para elaboraciones más concretas, por favor, consúltenos.

Notas:





Sorbetes

Naranja y menta

Limón con caramelo de sidra

Fruta de la pasión, cava y frambuesa
liofilizada

Mojito y flores secas

Piña colada y frutos rojos

Manzana y gin tonic

*Precio de 5,00 €
por persona IVA incluido



BODEGA
VINOS BLANCOS

D.O. Rueda

Flor de Vetus	5,00 €
El Perro Verde	6,00 €
Basa	7,00 €

D.O. Ca. Rioja

Izadi	7,00 €
Muga Blanco	8,00 €

D.O. Rías Baixas

Arcan Albariño	7,00 €
Terras Gauda Albariño	9,00 €
Abadía de San Campio Albariño	9,00 €
Fillaboa	10,00 €

BODEGA
VINOS TINTOS

D.O. Ca. Rioja

Solar Viejo Crianza	5,00 €
Ramón Bilbao Crianza	6,00 €
Sierra Cantabria Crianza	7,00 €
Murúa Reserva	10,00 €
Ramón Bilbao Reserva	12,00 €

D.O. Ribera del Duero

Finca Villacreces Pruno	6,00 €
Emilio Moro Finca Resalso	7,00 €
Vizcarra	12,00 €
Emilio Moro Crianza	13,00 €
Matarromera Crianza	18,00 €

BODEGA
ESPUMOSOS

Fontallada Brut Nature DO Cava	7,00 €
Castell del Remei La cuvée Brut DO Cava	7,00 €
Aire Brut Nature	8,00 €
Delamotte Brut AOC Champagne	25,00 €
Moët & Chandon Impérial AOC Champagne	29,00 €

SIDRAS BRUT

(DOP Sidra de Asturias)

Pomarina	6,00 €
Poma Áurea	7,00 €
Solaya Brut Nature	8,00 €
Emilio Martínez	10,00 €

Agua mineral, cervezas, refrescos y licores 5,00 €

*Precios por persona IVA incluido. Bodega presente desde el cóctel de bienvenida a fin de barra libre.

Notas:





*Hora extra barra estándar 7 €/hora/persona

Hora extra barra premium 14 €/hora/persona IVA incluido.

La barra libre se facturará en base al número total de invitados confirmados

SERVICIO DE BEBIDAS BARRA LIBRE 3 HORAS

Estándar 20,00 €/ persona

Whiskies: White Label, Ballantines,
Jhonnie Walker

Ginebras: Beefeater, Seagrams, Bombay,
Puerto de Indias

Ron: Bacardi, Brugal Añejo, Barceló...

Vodka: Smirnoff, Eristoff, Sky...

Premium 36,00 €/ persona

Whiskies: Jack Daniels, JB15, Chivas Regal
12, Johnnie Walker 12

Ginebras: Bombay Sapphire, Hendricks,
Beefeater 24, Martin Millers

Ron: Cacique 500, Pampero Aniversario

Vodka: Belvedere y Grey Goose.



MENÚ VEGETARIANO

Carpaccio de tomate asturiano, calabaza,
mermelada de pimientos con piñones y
esferas de AOVE

Risotto de setas, crujiente de espinacas y
aceite de albahaca

Fondant de chocolate vegano con helado de
manzana

*Consulte precio y adaptaciones veganas



MENÚ INFANTIL

45,00 €/niño (IVA incluido)

Plato mixto de ibéricos, fritos y
langostinos

Escalope de ternera con patatas gajo
especiadas

Pañuelo de chocolate



MENÚ DE STAFF

30,00 € IVA incluido

Los proveedores que se encuentren
durante la boda tienen asignado en
nuestro salón Regenta un menú especial.

*En el caso de asistentes alérgicos o
intolerantes se deberá informar a la
empresa con un plazo de 14 días de
antelación.



RECENA BUFFET

15,00 €

Surtido de quesos asturianos

Empanada a la gallega de nuestro obrador

Mini hamburguesa con cebolla confitada

Croquetas caseras de jamón ibérico

Brochetas de frutas de temporada

RECENA BUFFET POR PIEZA

Mini hamburguesa con cebolla confitada	3,00 €
Mini bollito preñado	1,00 €
Croquetas caseras de jamón ibérico	1,00 €
Cazuelita de Fabada Asturiana	2,00 €
Brocheta de frutas de temporada	2,00 €

*Precios por persona. Bebidas no incluidas. La recena se facturará en base al número total de invitados confirmados. IVA incluido

Notas:





CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN

Todos los precios son válidos para las bodas celebradas durante la temporada 2024-2025. Se aplicará el IVA vigente en el momento de la celebración del evento.

Para garantizar la reserva de la fecha, además de la firma del contrato, se abonará un depósito a cuenta de 2000 € que se descontará del total de la factura final de la boda. 10 días antes de la celebración del banquete se abonará el 50% del total estimado y la diferencia, 48 horas antes de la celebración del banquete.

El hotel entregará un plano del salón del banquete con la distribución de las mesas. Impuesto de SGAE y AGEDI-AIE corre a cargo del cliente.

Los novios tendrán que entregar al establecimiento vía e-mail o formato electrónico la lista con los nombres de sus invitados y su distribución en las mesas, así como anotaciones importantes referentes a las personas con menús especiales, 15 días antes del evento.

Las pruebas de menú se celebrarán según la disponibilidad del Hotel.

Check List

Para Empezar

- Anunciar la boda (Save the date)
- Presupuesto estimado boda
- Decidir el día y la hora de la boda
- Número aproximado de invitados
- Wedding Planner

Doce meses antes

- Reservar el lugar de la ceremonia
- Entrevista "Mi Boda HR" (banquete)
- Comprobar la necesidad de alojamiento de invitados

Diez-ocho meses antes

- Cerrar reserva HR
- Comunicar padrinos y testigos
- Fotografía y video
- Vestido de novia y accesorios
- Reserva de peluquería/maquillaje
- Audiovisuales
- Viaje de novios (presupuestos)
- Web de boda

Siete-cuatro meses antes

- Iniciar expediente matrimonial
- Invitaciones y papelería
- Repaso de la lista de invitados
- Contratación de animación
- Envío de invitaciones
- Transporte invitados
- Elección de menú
- Traje de novio
- Primera prueba vestido novia
- Decoración (diseño)
- Floristería
- Prueba maquillaje y peluquería

Tres-un mes antes

- Diseño de la ceremonia
- Segunda prueba vestido novia
- Recuento de invitados
- Elección repertorio música
- Detalles de la decoración

Dos-una semana antes

- Confirmación invitados
- Prueba definitiva del vestido
- Prueba definitiva del traje
- Revisar viaje de novios (documentación, billetes)
- Sesión de cuidados de la piel
- Recoger alianzas
- Ensayo Boda
- Recordar tareas a los familiares y amigos cercanos
- Cronograma día de la boda
- Confirmar Seating plan del banquete

Tres días antes

- Sesión belleza novia
- Sesión de belleza novio
- Recoger el vestido
- Manicura y pedicura

¡descansar, disfrutar y ser felices!





Comparte

con nosotros uno de los días
más especiales de tu VIDA

EUROSTARS
WEDDING

985 24 11 00

eventos@eurostarshoteldelareconquista.com

www.eurostarshotels.com

 EUROSTARS
HOTELS