



EUROSTARS  
CONQUISTADOR  
★★★★

# *Dossier de bodas*

EUROSTARS  
HOTEL COMPANY  
· WEDDING ·



# Bienvenidos

En **Eurostars Conquistador 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 las cocinas de Eurostars Conquistador, 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.

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 Conquistador 4\*.*



## Nuestro hotel,

Entre las estrechas calles del barrio de la judería se encuentra el **Eurostars Conquistador 4\***. Este histórico hotel está ubicado en la misma calle que la emblemática Mezquita Catedral con todo el sabor andaluz, este lugar os ofrecerá el marco ideal para un banquete perfecto.

Sus salones están contruidos sobre los vestigios arqueológicos integrados en el Salón Almanzor. Corresponden a uno de los tres lavatorios o pabellones de abluciones pertenecientes a la Mezquita aljama de Córdoba. Fueron contruidos por Almanzor primer ministro del Califa Hisam II de aquí el nombre del salón (Salón Almanzor).



# *Interiores,*



El Hotel ofrece cuatro salones de diferentes capacidades para que se ajusten completamente a sus necesidades.

Estos salones pueden albergar desde 20 personas en salones pequeños hasta su salón de bodas con capacidad para 200 invitados.

El salón estrella es el salón Almanzor que está construido con suelos de cristal para poder contemplar sus restos arqueológicos y que se sientan en un lugar único.

Un escenario incomparable por la belleza y el valor histórico de los restos arqueológicos.

Ofrezcan a sus invitados el máximo nivel de confort, calidad y servicio y sorpréndanles con la historia de este salón.

# *Exteriores,*



Los espacios exteriores están también a la altura de esta joya mozárabe.

El hotel está construido en torno a un patio cordobés, ideal para recibir a vuestros invitados y disfrutar juntos de la tranquilidad de las fuentes y el aroma de los árboles frutales.

Un escenario incomparable por la belleza y el valor histórico de los restos arqueológicos.

Ofrezcan a sus invitados el máximo nivel de confort, calidad y servicio y sorpréndanles con la historia de este salón.

# Ceremonias civiles

*Precio: 200 €*

---

El **Eurostars Conquistador 4\*** les da la posibilidad de celebrar su Ceremonia civil con nosotros. Les montaremos un espacio en nuestro precioso jardín cordobés para que compartan con sus invitados un momento tan especial.

Incluiremos en su decoración, petalos en las fuentes, atril, montaje sillas, alfombra roja y welcome point.



## Obsequios del hotel,



### *Mínimo 80 invitados*

- Habitación nupcial la noche de bodas con desayuno, late check-out hasta las 15:00h y atenciones románticas especiales en la habitación.
- Degustación del menú:  
Bodas menos de 80 pax : 2 personas  
Bodas de 100 pax: 4 personas.  
Bodas con más de 100 pax: 6 personas
- 4 plazas de parking para el día de la boda.  
(A consultar según disponibilidad)
- Descuento del 10% sobre la tarifa de alojamiento y desayuno para todos los invitados la noche de la boda (según disponibilidad).
- Cena de aniversario para dos en el restaurante del Hotel (según disponibilidad).
- Soporte para la organización y recepción de regalos (según disponibilidad).
- Descuento de un 10% para alojarse una noche, dos personas en cualquier Hotel Eurostars con 1 año de validez.

# *Nuestra propuesta gastronomica*

## *Oferta Culinaria*

Tenemos una selección de una gran variedad de platos para la celebración de su enlace.

Su menú puede ser confeccionado por ustedes mismos a la carta, ya que ponemos a su disposición todos nuestros platos confeccionados por el Chef.

Entrantes, ensaladas, cremas, sorbetes, pescados, carnes y postres elaborados artesanalmente.

## **La oferta gastronómica incluye:**

- Menú seleccionado.
- Menús especiales adaptados para veganos, celíacos...  
(Consultar con el hotel)
- Minutas personalizadas.
- Seating.
- Decoración floral y centros de mesa personalizados.
- Mantelería a escoger.





# Copa de bienvenida,

*La Copa de Bienvenida la podemos personalizar a su gusto.*

Tenemos diferentes tipos de copas de bienvenida.

Les ofrecemos toda la variedad de aperitivos que tenemos para que puedan escoger los que más les gusten y personalizarla.

Además les presentamos distintas estaciones que podemos poner durante la copa por si le quisieran dar un toque especial y diferente a su boda para sorprender a todos sus invitados:

- Estación de quesos.
- Estación de Ibéricos.
- Estación de cervezas.
- Estación de sushi.

Estamos totalmente abiertos a todas las ideas que nos propongan para hacer un evento diferente y único.



# Aperitivos

Les presentamos una pequeña selección de aperitivos que les podemos ofrecer para confeccionar a su gusto la copa de bienvenida.

## *Aperitivos fríos*

- . Jamón ibérico de bellota loncheado.
- . Caña de lomo ibérica loncheada.
- . Surtido de chacinas ibéricas.
- . Queso puro de oveja curado D.O. Zuheros.
- . Tabla de quesos de zuheros con membrillo de puente genil.
- . Chips de yuca con polvo bravo
- . Bloody mary con berberechos.
- . Piruletas de parmesano con tomate seco y orégano.
- . Branda de bacalao con naranja y polvo de aceituna negra.
- . Mozzarella marinada sobre tomate seco y anchoa.
- . Mini ensaladilla con camarones.
- . Cucharita de salpicón con mejillón.
- . Lolly pop de queso de cabra bañado con membrillo.
- . Picadillo de tomate rosa con boquerón en vinagre.
- . Guacamole con langostino y pico de gallo.
- . Asadillo de pimientos con anchoa.
- . Mousse de foie gras con caviar de vino de montilla moriles y puré de manzana.
- . Mini blini de salmón ahumado y crema de queso azul.
- . Salmón marinado en salsa ponzu con sésamo bicolor y germinados.



## *Aperitivos fríos*

- . Brocheta de esferas de melón con jamón de pato.
- . Pechuga de pavo con polvo de corn flakes y salsa de mostaza de miel.
- . Gazpacho de remolacha con vinagreta de verduritas.
- . Salmorejo con picada de jamón y huevo.
- . Muttabal de berenjena asada con crudites de verduras, pipas peladas y pan tostado.
- . Ajo blanco malagueño con uvas frescas.
- . Mazamorra de ajo negro con bacalao ahumado y huevas de trucha.
- . Volován de pate de perdiz.
- . Trufa de foie grass mi cuit con almendras sobre crema de cebolla al Pedro Ximénez.
- . Tosta de sardina ahumada sobre crema de queso con tomate seco y manzana verde.
- . Presa ibérica en orza con lactonesa de ajo.
- . Tartar de atun con mango, anacardos y salmorejo de aguacate.
- . Piruleta de chorizo ibérico con queso de cabra y membrillo.



## *Aperitivos calientes*

- . Champiñones rellenos de torta de zuheros con jamón picado.
- . Nuestras patatas bravas.
- . Emparedados trufados.
- . Provolone y bacon con reducción de Módena.
- . Chips de berenjenas fritas con miel de caña.
- . Queso brie empanado con compota de tomate.
- . Bisque de marisco con picadillo de langostinos, huevo duro y picatostes
- . Tosta de gulas al ajillo con ali oli.
- . Brocheta de langostino al ajillo.
- . Langostino envuelto en hilos de patata con mahonesa de curry.
- . Twister de langostinos con salsa de soja.
- . Rabas de calamar con ali oli, estilo Cantabria.
- . Buñuelos caseros de bacalao.
- . Cartuchito de adobillo frito.
- . Boquerones fritos al limón.
- . Bricks de morcilla con manzana asada.
- . Croquetas de jamón ibérico.
- . Croquetas de rabo de toro.
- . Bolitas de flamenquín cordobés.
- . Kibbe con salsa de nata y pepino.
- . Empanadillas crujientes de pollo con emulsión de ras el hanout.
- . Pinchito moruno de cerdo.
- . Samosa de pollo especiado con emulsión de lima.
- . Mini burger de vaca con queso y mahonesa de mostaza.
- . Mini mollete de rabo de toro desmigado con boniato asado.



## *Copa de bienvenida Conquistador,*

*14 € (IVA incluido)*

- Chips de yuca con polvo bravo
- Bloody mary con berberechos.
- Brandada de bacalao con naranja y polvo de aceituna negra.
- Cucharita de salpicon con mejillon.
- Salmorejo con picada de jamón y huevo.
- Trufa de foie grass mi cuit con almendras sobre crema de cebolla al Pedro Ximénez.
- Champiñones rellenos de torta de zuheros con jamón picado.
- Chips de berenjenas fritas con miel de caña.
- Cartuchito de adobillo frito.
- Bricks de morcilla con manzana asada.
- Croquetas de jamón ibérico
- Bolitas de flamenquín cordobes.



## *Copa de bienvenida Maimonides,*

*17 € (IVA incluido)*

- Bloody mary con berberechos
- Cucharita de salpicón con mejillón
- Brandada de bacalao con naranja y polvo de aceituna negra.
- Guacamole con langostino y pico de gallo.
- Salmón marinado en salsa ponzu con sésamo bicolor y germinados.
- Salmorejo con picada de jamón y huevo.
- Trufa de foie grass mi cuit con almendras sobre crema de cebolla al Pedro Ximénez.
- Champiñones rellenos de torta de zuheros con jamón picado.
- Chips de berenjenas fritas con miel de caña.
- Cartuchito de adobillo frito.
- Croquetas de jamón ibérico.
- Bolitas de flamenquin cordobes.
- Pinchito moruno de cerdo.
- Mini mollete de rabo de toro desmigado con boniato.



## *Copa de bienvenida Almanzor,*

*20 € (IVA incluido)*

- Bloody mary con berberechos.
- Brandada de bacalao con naranja y polvo de aceituna negra.
- Mini ensaladilla con camarones.
- Cucharita de salpicón con mejillón.
- Guacamole con langostinos y pico de gallo.
- Salmón marinado en salsa ponzu con sésamo bicolor y germinados.
- Pechuga de pavo con polvo de corn flakes y salsa de mostaza y miel.
- Salmorejo con picada de jamón y huevo.
- Trufa de foie grass mi cuit con almendras sobre crema de cebolla caramelizada al Pedro Ximénez.
- Champiñones rellenos de torta de zuheros con jamón picado.
- Nuestras patatas bravas.
- Buñuelos caseros de bacalao.
- Cartuchito de adobillo frito.
- Croqueta de Jamón ibérico.
- Samosa de pollo especiado con emulsión de lima.
- Mini burger de vaca con queso u mahonesa de mostaza.





## *Menús a la carta,*

Le ofrecemos toda la selección de platos elaborados por nuestro chef para que puedan realizar a la carta su menú.

### *Entrantes*

- Salmorejo de remolacha con perlitas de mozzarella, anchoas y huevas de mujol.
- Mazamorra ligera con “tartar” de tomate rosa y gambones al horno.
- Sopa fria de tomate al perfume de albahaca con tomates cherrys confitados, perlitas de mozzarella y picatostes.
- Milhojas de foie con queso de zuheros, membrillo de puente genil y manzana caramelizada.
- Carpaccio de pulpo con salmorejo, aceite de pimenton y bouquet de hojas tiernas.
- Ajo blanco con sardinas ahumadas, sorbete de manzana verde, tierra de maiz tostado y uvas frescas.
- Gazpachuelo tibio con gambones, rape y almejas.





## *Menús a la carta,*

### *Entrantes, cremas frías y calientes*

- Ensalada templada de gulas y langostinos, tomates cherrys confitados y vinagreta agridulce de tomate.
- Bisque de marisco perfumado al estragón bricks de langostinos, berberechos y mejillones.
- Vichisoiisse de pera, manzana y apio con crujiente de jamón y picatostes.
- Crema de setas con foie gras mi-cuit, mango, cebolla confitada, hilos de jamón de pato y picatostes.
- Pastel de samón con encurtidos, crema ligera de puerros, polvo de aceituna negra, huevas de trucha y brotes tiernos.
- Timbal de langostinos sobre guacamole y mango con salmorejo y reducción de Módena.



# *Menús a la carta,*

## *Pescados*

- Bacalao al horno sobre alboronía y emulsión ligera de su pil pil.
- Merluza con refrito de ajos, guindilla y un toque de fino de montilla con patatas confitadas.
- Popietas de lubina rellenas de duxelle de boletus sobre carruecano y beurre blanc al cava.
- Taco de salmón con verduritas de la subbetica glaseadas y langostinos.
- Lomo re rape en salsa marinera con almejas sobre crema de calabaza ahumada.
- Rodaballo a la plancha sobre patata mortero cítrica con salsa de berberechos.



# *Menús a la carta,*

## *Carnes*

- Tournedó de solomillo de cerdo albardado con bacon, salsa de Pedro Ximénez y pastel cremoso de patata .
- Carrilleras de cerdo ibérico estofadas con toques anisados y crema de boniatos
- Secreto ibérico con salsa mozarabe y patatas baby.
- Presa ibérica con salsa chimichurri y patatas panaderas.
- Timbal cremoso de rabo de toro sobre patatas panaderas al romero.
- Cochinillo deshuesado con salsa de tomillo limón y patatas asadas con sal de romero.
- Solomillo de vaca con foie gras a la plancha, salsa de vino y pastel cremoso de patatas.
- Confit de pato asado con manzanas confitadas y salsa de oporto.



# *Menús a la carta,*

## *Carnes*

- Mini kebab de mogote ibérico al estilo cochinita pibil.
- Puntalette con rabo de toro desmigado cocinados como un risotto.
- Jarrete de cordero a la miel y naranja con taboulé a la hierbabuena.



# *Menús a la carta,*

## *Sorbetes*

- Tradicional de limón al cava
- Mandarina con licor 43
- Frambuesas y cava
- Mango y cava
- Piña y malibú
- Manzana verde y cava
- Tradicional de mojito casero



## *Postres*

- Mousse de pastel cordobes con toffe y physalis.
- Semifrío de turrolate de priego de Córdoba con crujiente de avellana.
- Nuestra versión del lemon pie.
- Tarta de queso cremosa sobre crumble y gelée de frutos rojos.
- Locura de chocolate satongo.
- Lingote de red velvet con mousse de frambuesas.
- Cremoso de mango y bizcocho de zanahoria.
- Brownie templado de chocolate con helado de vainilla y coulis de frutos rojos.
- Semifrío de san marcos con yema tostada.
- Mousse de pistacho con núcleo de pasión y naranja



# Menús,

A continuación ofrecemos como ejemplo seis menús confeccionados.

## **Menú 1: 58€** *\*IVA incluido*

- Vichisoiisse de pera, manzana y apio con crujiente de jamón y picatostes.
- Sorbete tradicional de limón al cava.
- Carrilleras de cerdo ibérico con toques anisados y crema de boniatos.
- Brownie templado de chocolate con helado de vainilla y coulis de frutos rojos.
- Barra libre 3 horas.

## **Menú 2: 60€** *\*IVA incluido*

- Sopa fría de tomate al perfume de albahaca con tomates cherrys confitados, perlitas de mozzarella y picatostes.
- Sorbete mandarina al licor 43.
- Tournedo de solomillo de cerdo albardado con bacon, salsa de Pedro Ximénez y pastel cremoso de patatas.
- Semifrío de san marcos con yema tostada.
- Barra libre 3 horas.



# Menús,

## **Menú 3: 63€** *\*IVA incluido*

- Ensalada templada de gulas y langostinos, tomates cherrys confitados y vinagreta agridulce de tomate.
- Sorbete de manzana verde y cava
- Popietas de lubina , rellenas de duxelle de boletus sobre carruecano y beurre blanc al cava.
- Mousse de pistacho con núcleo de pasión y naranja.
- Barra libre 3 horas.

## **Menú 4: 68€** *\*IVA incluido*

- Crema de setas con foie, mango, cebolla confitada, hilos de jamón y picatostes.
- Sorbete de fruta de la pasión.
- Confit de pato con salsa cumberland, patata mortero y peras al vino.
- Semiesfera de turrón bañada en chocolate blanco con brillo de fruta de la pasión.
- Barra libre 3 horas.





# Menús,

## **Menú 5: 71€** \*IVA incluido

- Merluza con refrito de ajos, guindillas y un toque de fino de montilla con patatas confitadas.
- Sorbete de frambuesas y cava.
- Timbal de rabo de toro sobre patatas panaderas al romero.
- Barra libre 3 horas.

## **Menú 6: 76€** \*IVA incluido

- Pastel de salmón con encurtidos ,crema ligera de puerros, polvo de aceituna negra, huevas de trucha y brotes tiernos.
- Sorbete tradicional de mojito.
- Secreto ibérico con salsa mozarabe y patatas baby.
- Locura de chocolate satongo.
- Barra libre 3 horas.

# Menú infantil

En 2 servicios: 30€ *\*IVA incluido*

**Comenzamos con:**

Tablita de embutidos  
Croquetas de pollo y perlitas de flamenquin

**Continuamos con:**

Escalopines de solomillo de cerdo a la plancha  
con patatas fritas

**Y terminamos con:**

Tarta de chocolate



# Bodega,

Para la bodega contamos con una gran variedad de vinos blancos, vinos tintos y cava. Les presentamos una pequeña muestra de todos los vinos que les podemos ofrecer:

## *Vino blanco*

- Vino ETC DO Rueda.
- Monólogo verejo DO Rueda.
- Frizzante Conde de Caralt.

## *Vino tinto*

- Solar viejo crianza DO Rioja.
- Monologo crianza DO Rioja.
- Orube crianza DO Rioja.
- Valdubon roble DO Ribera del Duero.
- Valdubón crianza DO Ribera del Duero.

## *Cava*

- Freixenet Seguras Viudas reserva Brut.
- Freixenet Brut barroco.
- Freixenet Ice (Para copa de bienvenida).
- Freixenet Ice Rosé (Para copa de bienvenida).



# Barra libre,

*Consulten el precio según su selección.*

## *Ron*

Bacardí, Barceló, Cacique, Brugal, Legendario.

## *Ginebras*

Beefeater, Tanqueray, Larios, Puerto de indias.

## *Ginebras premium*

Seagrams, Bombay Sapphire

## *Wiskys*

J&B, White Label, Ballantines, Cutty Sark, J Walker.

## *Vodka*

Absolut.

## *Licores y varios*

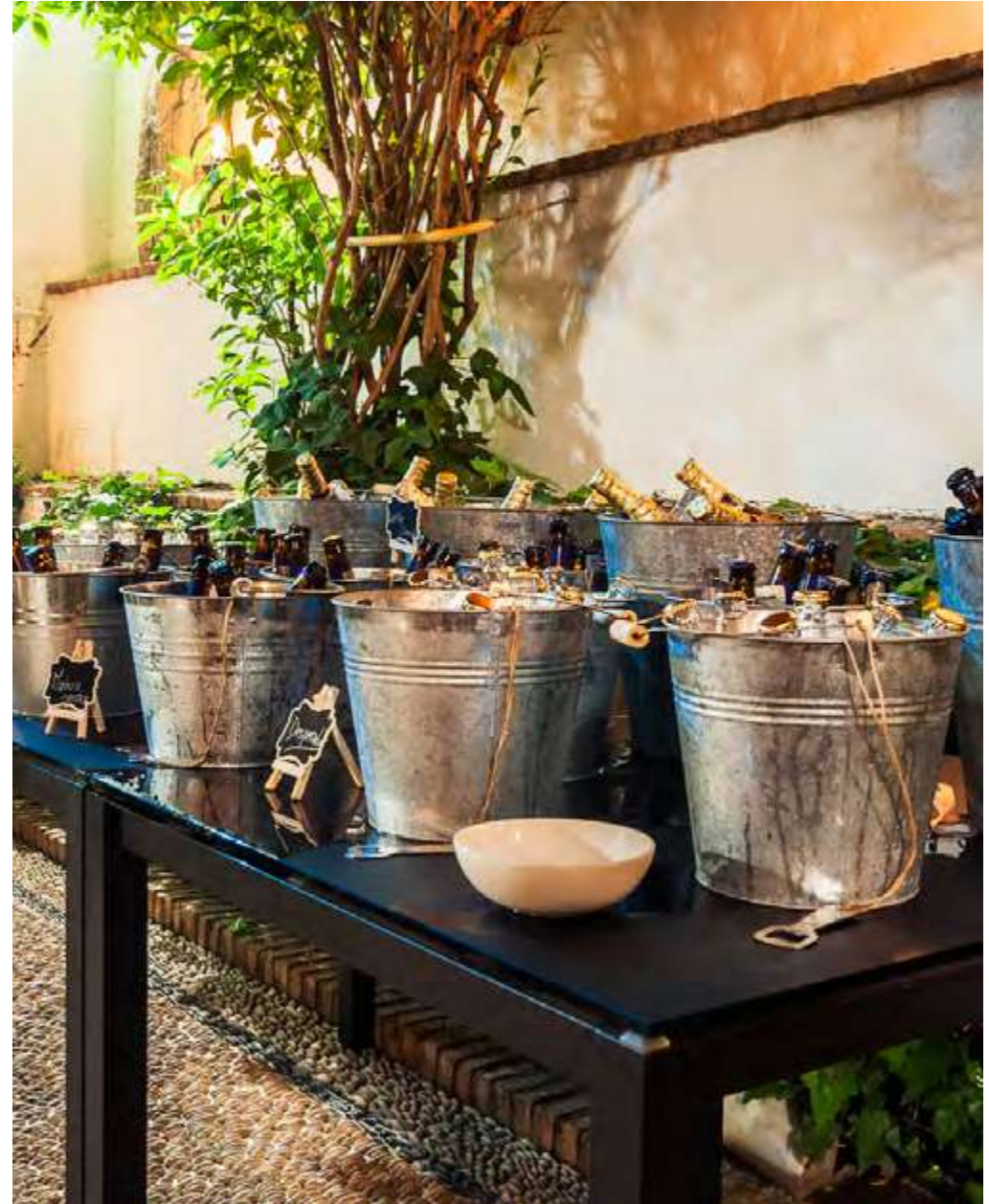
Bayleis, Malibú, Vemouth Rojo y Blanco, Licor de Melocotón, Manzana

Kiwi y sin alcohol.

---

## *Barra libre premium*

Os ofrecemos la posibilidad de tener bebidas Premium como algo opcional. Tanto ginebras, como ron, whisky... Les pasaremos precio de las variedades que nos soliciten.





## Servicios extra

Jamón Ibérico de bellota del valle de los Pedroches	8 € (p.p.)
Cortador de jamón (jamón aparte)	200 €
Estación de ibéricos	Consultar precio
Estación de quesos	Consultar precio
Estación de sushi	Consultar precio
Estación buffet de botellines	Consultar precio
Candy Bar	Consultar precio
Recena	Consultar precio
Tarta Nupcial	150 €
DJ - 3 horas	400 €
Hora Extra DJ	7 € (p.p.)
Hora Extra Barra Libre	150 €

## *Ambientación musical,*

No dude en pedir cotización para que su boda pueda ser amenizada con diferentes ambientes musicales durante cada momento:

- Para la ceremonia civil, violín o piano entre otros.
- Para el aperitivo, guitarra.
- Para el almuerzo o cena, música ambiental o música en directo.
- Durante la barra libre, nuestro DJ que no defraudará con su experiencia animando a todos los invitados y haciendo que todo el mundo tenga un buen recuerdo del día de su boda.

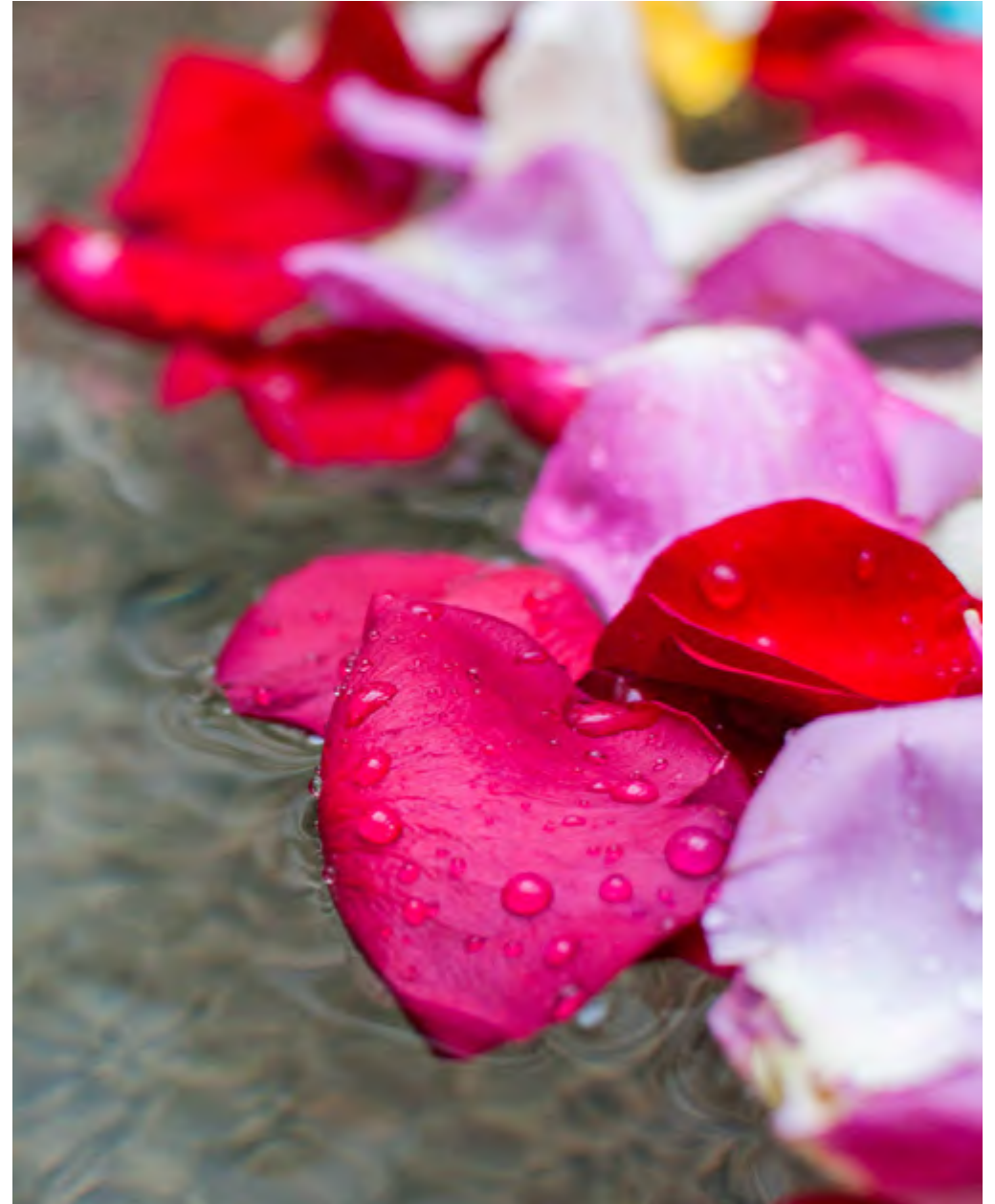


## *Arreglos florales,*

Les ofrecemos distintos motivos florales para el gusto de cada pareja. Desde el comienzo, en la copa de bienvenida, para el almuerzo centros, candelabros para la noche con un toque más romántico.

Si lo prefieren podemos tematizar su celebración. Por otro lado, también les ofrecemos la decoración de su ceremonia civil, en caso de que la quisieran realizar en nuestro patio Andaluz o en el Salón Almanzor, con ambiente romántico y único.

Además estamos abiertos a todas las ideas que nos quieran proponer



# *Alojamiento,*

Para el alojamiento de sus invitados les ofrecemos un descuento en nuestro Hotel Eurostars Conquistador.

Además contamos con 4 hoteles más en la ciudad, que pertenecen a nuestra cadena Eurostars donde, si fuera necesario, les podríamos ofrecer alojamiento.

Contamos con habitaciones con vistas a la Mezquita, vista a nuestro patio Andaluz y Suite.

También podrán disfrutar de nuestro desayuno Buffet con productos de la tierra. El restaurante dispone igualmente de una carta en la cual encontrarán todos los platos típicos de Córdoba.

Además recibirán una atención personalizada en Eurostars Conquistador por todo nuestro personal.







EUROSTARS  
CONQUISTADOR  
★★★★

Calle Magistral González Francés, 15-17  
14003 Córdoba  
comercial@eurostarsconquistador.com  
Tel: (+34) 957 481 102 - 618 327 413

[www.eurostarshotels.com](http://www.eurostarshotels.com)