



EUROSTARS
MONTE REAL
★★★★

Dossier de bodas

EUROSTARS
HOTEL COMPANY
· WEDDING ·

Bienvenidos

En el Hotel **Eurostars Monte Real 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 Monte Real, 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... nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,
*El equipo de Eurostars Monte Real 4**



Nuestro hotel,

A pocos minutos del centro de Madrid encontrarás el hotel **Eurostars Monte Real 4***, que ofrece fantásticas instalaciones interiores y unos hermosos exteriores, perfecto para todo tipo de celebración de una boda.

Nos encontramos en la exclusiva zona residencial de Puerta de Hierro, dentro de Madrid y muy bien comunicado.

Disponemos de un jardín y terraza exterior de 1.000 m2 que ponemos a disposición de los novios para la celebración de aperitivos de bienvenida previos al menú, una boda tipo cocktail o para una ceremonia.

Todos los salones del hotel cuentan con luz natural y unas inmejorables vistas a los jardines. Sus 72 habitaciones, todas ellas con terraza, son ideales para que los invitados disfruten de la celebración y de su estancia en un mismo lugar.

Disponemos de cocina propia tradicional de mercado.

Todo esto y mucho más es la combinación perfecta para un día tan especial, disfrutando del entorno natural de una finca con la comodidad de un hotel. Todo sin salir de Madrid.



Interiores

Nada mejor para el banquete que el salón principal. Un espacio muy amplio con capacidad para 320 comensales en el que disfrutarán de su decoración elegante y sobria, y de unas fantásticas vistas a los jardines.

Todo acompañado por un servicio excelente y una gastronomía exquisita que hará las delicias de sus invitados en un ambiente acogedor y festivo. Los jardines y la terraza ofrecen 1.000 metros cuadrados de zonas al aire libre en las que degustarán un sabroso cóctel de bienvenida.

Una celebración de esta importancia no debería acabar nunca, por esta razón les ofrecemos el mismo salón del banquete para utilizarlo como pista de baile.

Podrán disfrutar de una noche mágica sin ningún tipo de limitación.



Exteriores



El **Eurostars Monte Real** pone a su disposición el entorno y jardín de una finca con las comodidades de un hotel, sin salir de Madrid.

El hotel ofrece su jardín principal y su amplia terraza para dar capacidad hasta 400 comensales a la vez que también dispone de espacios y jardines más íntimos para ceremonias y celebraciones más familiares.

Las vistas de los salones al exterior son inmejorables, pues en todo momento apreciarán su entorno natural de cuidada vegetación.

Podrán acceder fácilmente a los jardines a través de los salones y además contarán de una entrada directa desde la puerta del hotel al jardín principal para que sus invitados entren directamente al espacio de su boda ofreciéndoles total privacidad.

Diseño del menú,

En el Eurostars Monte Real contamos con cocina propia y una amplia y demostrada experiencia en el terreno de menús para todo tipo de eventos sociales pero en especial, para banquetes de Boda.

Presentamos diversas opciones que les permitirá elegir de entre una selección de platos variados en base a sus gustos personales.

Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.

La oferta gastronómica incluye:

- Menú seleccionado.
- Menús especiales adaptados para veganos, celíacos...
(Consultar con el hotel)
- Minutas personalizadas.
- Seating y protocolo personalizado.
- Decoración floral de las mesas del banquete y detalles florales para las mesas del jardín.



Alojamiento,

En el Hotel **Eurostars Monte Real** disponemos 4* de 72 exclusivas habitaciones que pondremos a disposición de los invitados que deseen alojarse en él.

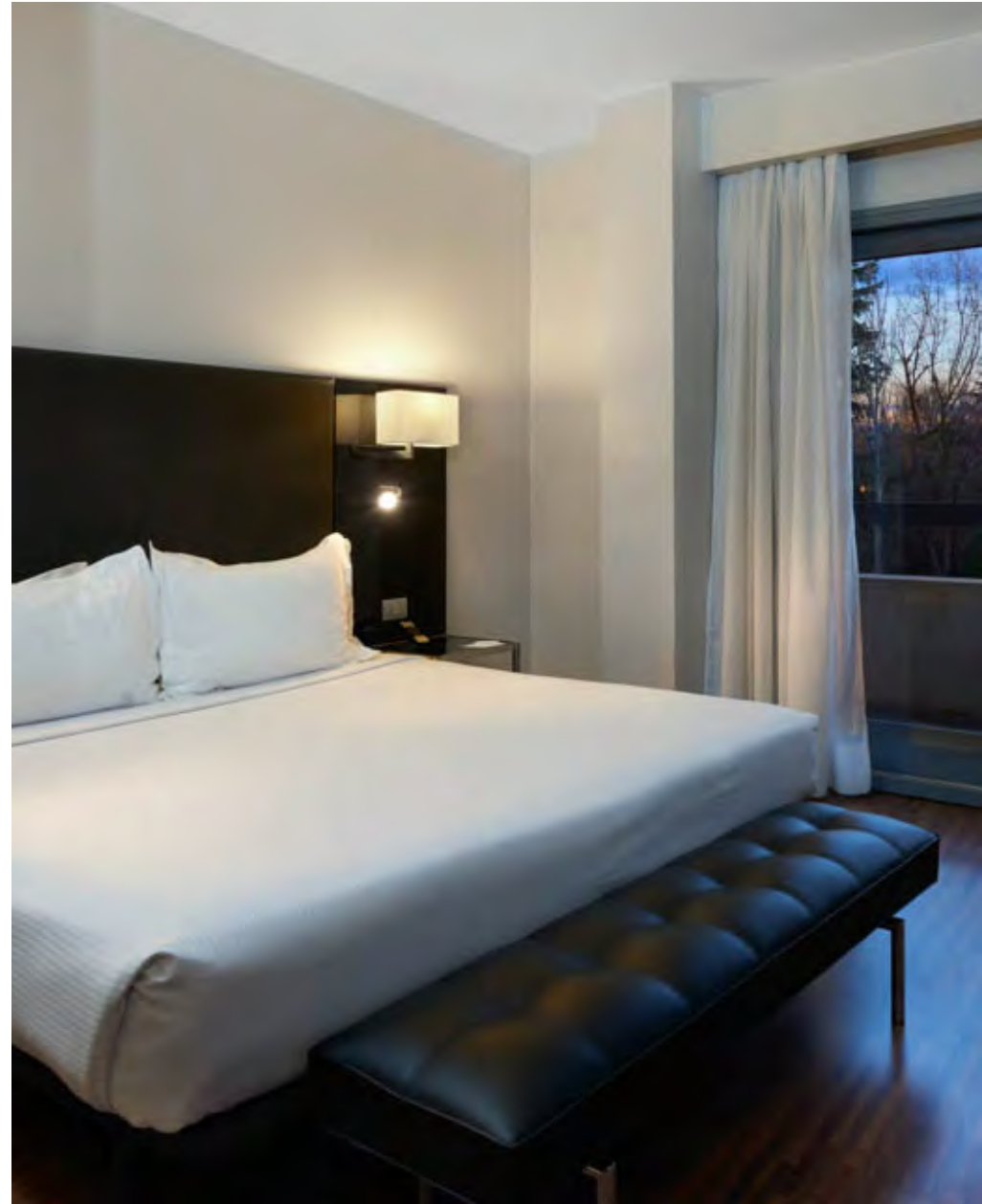
Todas las habitaciones del Hotel son muy amplias, luminosas y cuentan con terraza propia rodeadas de un entorno único y natural en el que resulta sencillo desconectar de la rutina diaria.

Disponemos de varios tipos de habitaciones para adaptarnos por completo a las necesidades que sus invitados puedan tener.

Las habitaciones del Hotel están equipadas con todas las prestaciones necesarias para garantizar la comodidad y descanso de sus invitados.

Para los novios en la noche de boda, ofrecemos gratuitamente una excelente suite con botella de cava y desayuno en la habitación disfrutando además de salida sin prisas al día siguiente de la boda.

Todo ello hará que tanto los contrayentes como sus invitados disfruten realmente de una estancia cómoda, exclusiva e inmejorable en nuestro Hotel Eurostars Monte Real.



Menu propuesta especial 120 Montreal Todo incluido

Precio por persona 120 € *IVA incluido*

Aperitivo de bienvenida

Fríos:

- Dados de queso curado en aceite de romero
- Chupito de salmorejo cremoso con juliana de ibérico
- Cucharita de bombón de foie con almendras garrapiñadas
- Mini tartaleta de pisto con lascas de bacalao confitado
- Tataki de salmón con cremoso de aguacate
- Minichapatitas de jamón con tomate
- Mini macaron de queso con anchoas
- Brochetas de perlas de mozzarella, cherry y pesto

Calientes:

- Brochetas de pollo yakitori
- Croquetas variadas
- Mini hamburguesas con cebolla caramelizada y cheddar
- Langostinos crujientes con mahonesa de mango
- Gyozas con salsa agripicante
- Mini perrito de morcilla, miel y cebolla crujiente

Menú

- Timbal de langostinos, aguacate y brotes frescos sobre salmorejo cremoso
- Lingote de cochinito confitado y deshuesado con gratén de patata
- Tarta fina de manzana con helado de vainilla y nueces de macadamia
- Mignardises, Café y licores

Bodega:

- Blanco: Monólogo Verdejo (D.O. Rueda).
- Tinto: Monólogo Crianza (D.O. Rioja).
- Cava: Brut Nature Reserva.

2 horas de barra libre



Menu 1, Todo incluido

Precio por persona 132 € IVA incluido

Aperitivo de bienvenida

Fríos:

- Dados de queso curado en aceite de romero
- Chupito de salmorejo cremoso con juliana de ibérico
- Cucharita de bombón de foie con almendras garrapiñadas
- Mini tartaleta de pisto con lascas de bacalao confitado
- Tataki de salmón con cremoso de aguacate
- Minichapatitas de jamón con tomate
- Mini macaron de queso con anchoas
- Brochetas de perlas de mozzarella, cherry y pesto

Calientes:

- Brochetas de pollo yakitori
- Croquetas variadas
- Mini hamburguesas con cebolla caramelizada y cheddar
- Langostinos crujientes con mahonesa de mango
- Gyozas con salsa agripicante
- Mini perrito de morcilla, miel y cebolla crujiente

Menú (A elegir por los novios un entrante + un pescado + una carne + un postre)

Entrante

- Ensalada de cecina, aguacate, tomate rosa y pesto de avellanas
- Timbal de langostinos, aguacate y brotes frescos sobre salmorejo cremoso
- Crema de calabaza con leche de coco y trufas de queso de cabra con almendras

Pescado

- Lomo de merluza en salsa de Albariño con berberechos y mejillones
- Lomo de dorada a la bilbaína de piquillos y caviar de berenjenas

Carne

- Solomillo ibérico con salsa de Oporto y tatin de tomates
- Timbal de cordero confitado y deshuesado en su jugo con patata abanico

Postre

- Tronco de chocolate con interior de gianduja de almendras y avellanas
- Milhojas de frambuesa con helado de mascarpone
- Mignardises, café y licores

Bodega:

- Blanco: Monólogo Verdejo (D.O. Rueda).
- Tinto: Monólogo Crianza (D.O. Rioja).
- Cava: Brut Nature Reserva.

2 horas de barra libre



Menu 2, Todo incluido

Precio por persona 140 € IVA incluido

Aperitivo de bienvenida

Fríos:

- Dados de queso curado en aceite de romero
- Chupito de salmorejo cremoso con juliana de ibérico
- Cucharita de bombón de foie con almendras garrapiñadas
- Mini tartaleta de pisto con lascas de bacalao confitado
- Tataki de salmón con cremoso de aguacate
- Minichapatitas de jamón con tomate
- Mini macaron de queso con anchoas
- Brochetas de perlas de mozzarella, cherry y pesto

Calientes:

- Brochetas de pollo yakitori
- Croquetas variadas
- Mini hamburguesas con cebolla caramelizada y cheddar
- Langostinos crujientes con mahonesa de mango
- Gyozas con salsa agripicante
- Mini perrito de morcilla, miel y cebolla crujiente

Menú (A elegir por los novios un entrante + un pescado + una carne + un postre)

Entrante

- Ensalada de bacalao confitado, naranja, piñones garrapiñados y vinagreta de tomate
- Salmorejo cremoso con nido de pasta kataifi, huevo de cordoniz y lascas de jamón
- Tartar de salmón marinado con aguacate, mango y brotes tiernos

Pescado

- Taco de bacalao al pil pil con pisto a la provenzal
- Merluza de pincho sobre cremoso de cebolleta y crujiente de chipirón

Carne

- Lingote de cochinito confitado y deshuesado con gratén de patata
- Pastel de carrilleras de ternera con patata adobillo y setas salteadas

Postre

- Lingote de tiramisú con heleado de dulce de leche
- Mousse de jijona cremoso y crujiente de gianduja
- Mignardises, café y licores

Bodega:

- Blanco: Monólogo Verdejo (D.O. Rueda).
- Tinto: Monólogo Crianza (D.O. Rioja).
- Cava: Brut Nature Reserva.

2 horas de barra libre



Menu 3, Todo incluido

Precio por persona 152 € IVA incluido

Aperitivo de bienvenida

Fríos:

- Dados de queso curado en aceite de romero
- Chupito de salmorejo cremoso con juliana de ibérico
- Cucharita de bombón de foie con almendras garrapiñadas
- Mini tartaleta de pisto con lascas de bacalao confitado
- Tataki de salmón con cremoso de aguacate
- Minichapatitas de jamón con tomate
- Mini macaron de queso con anchoas
- Brochetas de perlas de mozzarella, cherry y pesto

Calientes:

- Brochetas de pollo yakitori
- Croquetas variadas
- Mini hamburguesas con cebolla caramelizada y cheddar
- Langostinos crujientes con mahonesa de mango
- Gyozas con salsa agripicante
- Mini perrito de morcilla, miel y cebolla crujiente

Menú (A elegir por los novios un entrante + un pescado + una carne + un postre)

Entrante

- Ensalada de vieiras, sobre carpaccio de tomate, aguacate y jamón de pato
- Burrata y salmón marinado sobre rúcula frescas, polvo de aceitunas y vinagreta de nueces
- Crema de boletus, mini sadwich de carrillera melosa y nieve de parmesano

Pescado

- Lomo de rape en salsa marinera de sepia
- Lubina salvaje sobre lecho de verduritas

Carne

- Solomillo de cebón, foie y flor de patata
- Presa ibérica con cremosos de boniato y bimi

Postre

- Profiterol crujiente de chocolate con corazón de praliné de avellana y almendra
- Tarta de queso con sorbete de mango y frutos rojos
- Mignardises, café y licores

Bodega:

- Blanco: Monólogo Verdejo (D.O. Rueda).
- Tinto: Monólogo Crianza (D.O. Rioja).
- Cava: Brut Nature Reserva.

2 horas de barra libre



Menú infantil

Precio por niño 40€ IVA incluido

Menú

- Surtido de ibéricos, queso manchego y crujientes calientes
 - Hamburguesa de ternera con patatas fritas
 - Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas
 - Fingers de pollo con patatas fritas
- Tulipa de helados variados con gominolas

Bebidas:

Refrescos, Zumos, Agua Mineral



Carta de sorbetes

- Sorbete de limón al cava
- Sorbete de mango
- Sorbete de mandarina
- Sorbete de frambuesa y menta
- Sorbete de mandarina con vodka
- Sorbete de mojito
- Sorbete de tres cítricos
(kalamansi, limón verde y mandarina de Sicilia)
- Sorbete de manzana verde
- Sorbete de piña colada



Complementos para todos los momentos:

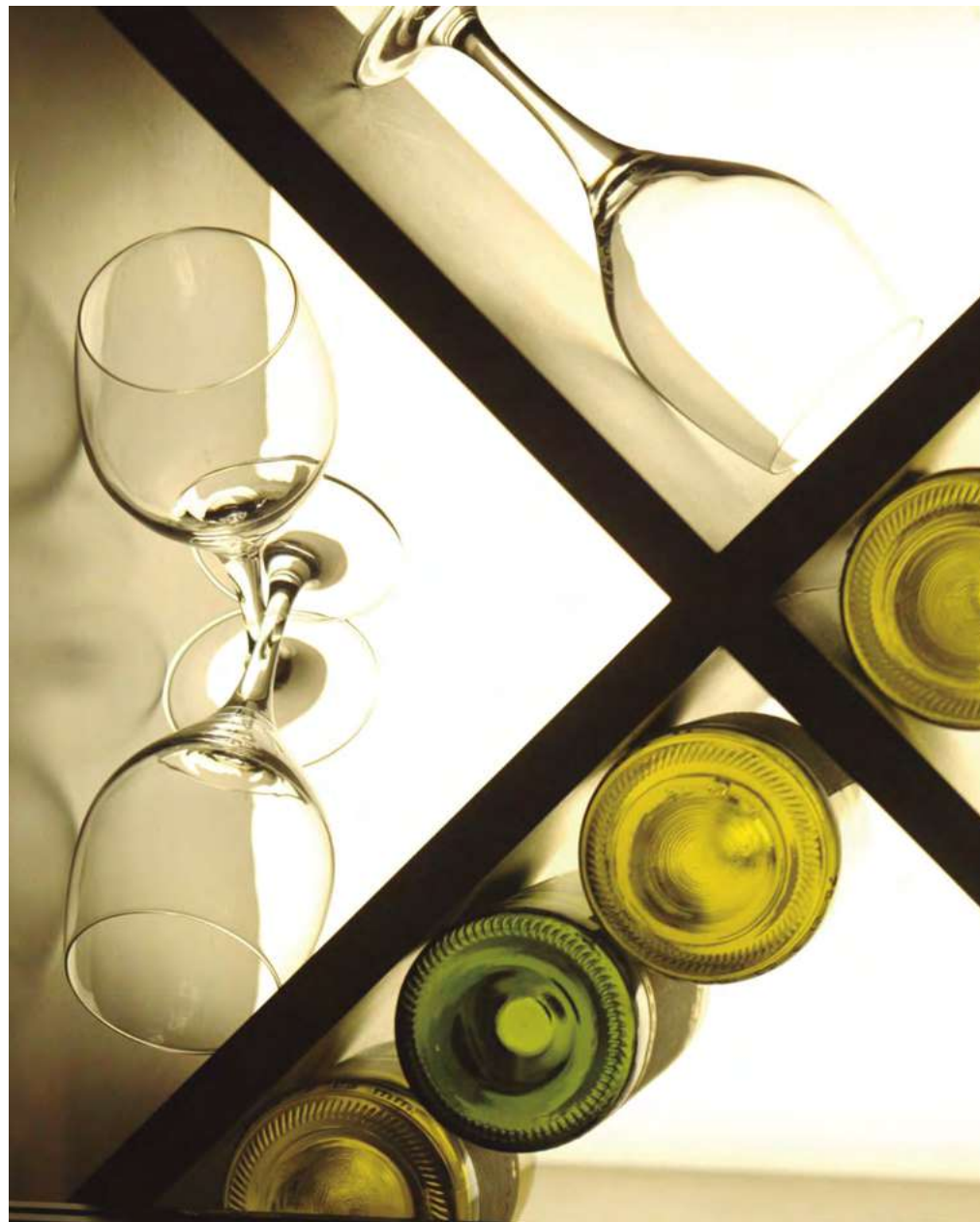
Para aperitivo de bienvenida

- Cortador de jamón 290 € *IVA incluido*
(ustedes traerían el jamón)
- Jamón ibérico de bellota con cortador de jamón 990 € *IVA incluido*
- Amplia selección de estaciones e islas *(a consultar)*



Carta de vinos

No duden en consultarnos en caso de que deseen modificar los vinos incluidos en nuestros menús para poderles ofrecer otras propuestas. También cabe la posibilidad de que los novios traigan su propio vino. Si están interesados en esta opción, no duden por favor en consultarnos





Amenización musical

- Amenización del Aperitivo de bienvenida con equipo de sonido profesional y DJ presencial **desde 365€** .

- Si lo desean, también pueden amenizar su banquete de boda durante el almuerzo o cena y poner los diferentes temas que ustedes decidan en los momentos puntuales (entrada de los novios al salón; en el postre; entrega de ramo; cumpleaños de algún invitado, etc.)
Coste de este servicio durante el almuerzo o cena **365 € + IVA**.

- Música en vivo: disponemos de todo tipo de música en vivo (artistas profesionales) para amenizar su aperitivo de bienvenida, almuerzo o cena. Si están interesados, les podemos facilitar un presupuesto personalizado.

Ampliaciones de horas barra libre y discoteca

2 Horas de barra libre incluidas en menús

- Cada hora extra de barra libre **19,80 € / por persona IVA incluido**
Se facturará cada hora extra de barra libre por el número de invitados reales que queden en el momento, estableciendo un mínimo de 50 personas a facturar

- Cada hora de discoteca **365 € / Hora IVA incluido**
La contratación de discoteca va siempre unida a barra libre, no pudiéndose contratar estos servicios por separado.
No existe límite horario para la finalización de barra libre y baile: pueden ofrecer el número de horas que ustedes deseen.
Las ampliaciones de las dos últimas horas pueden dejarse pendientes y contratarse el mismo día del evento en el momento.
Discoteca: DJ profesionales con equipo de sonido Élite
Mezcladores y lectores de CD Pioneer, Altavoces columnas de sonido Bose e iluminación profesional. Les dan todo tipo de facilidades para personalizar la música completamente a su gusto.

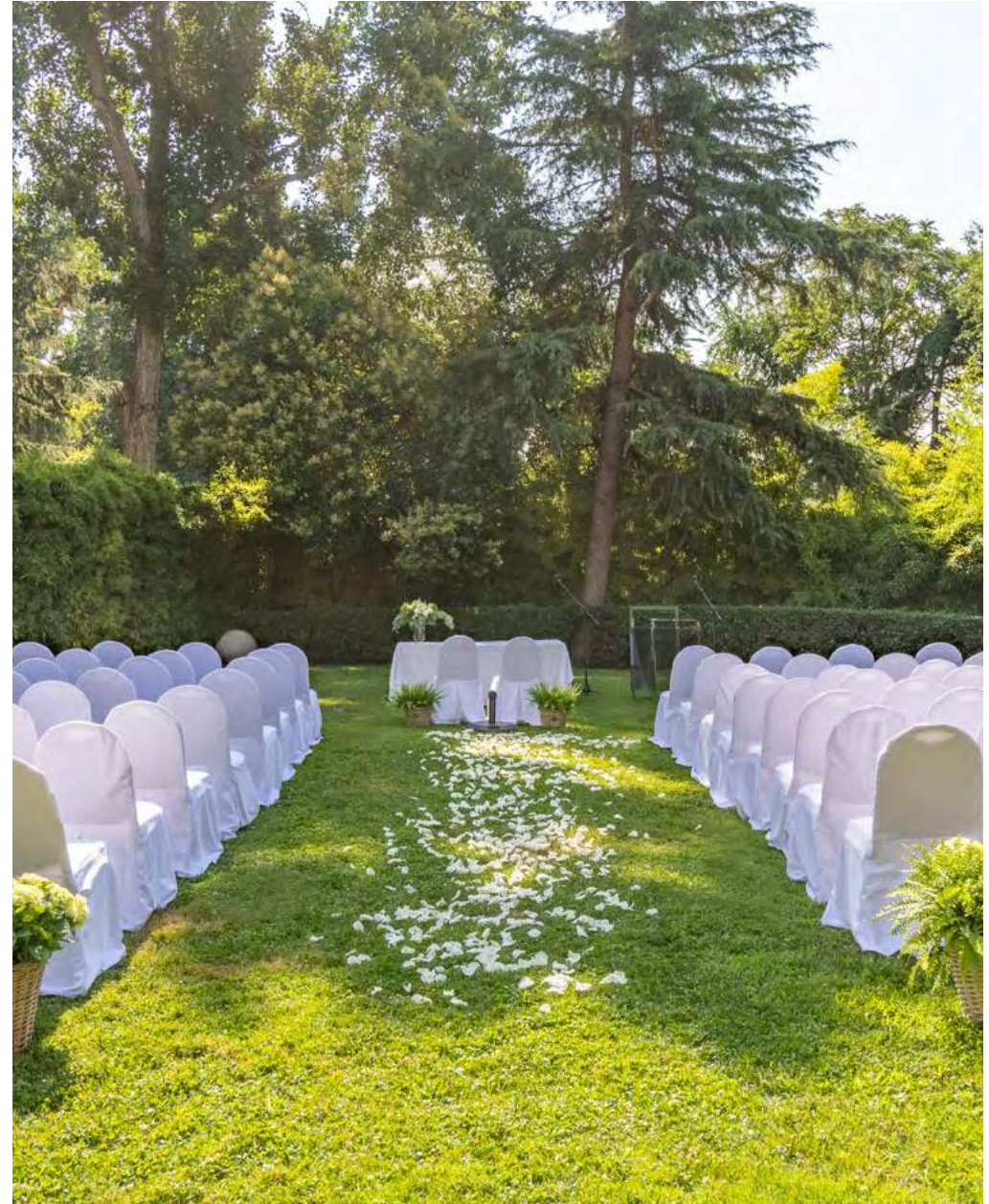
Ceremonia

Precio 1.815 € IVA incluido

Incluye:

- Maestro y Cooficiante de Ceremonia.
- Exclusividad de jardín (*salón en caso de que no haga buen tiempo*)
- Montaje de sillas en disposición teatro con pasillo central
(*sillas y mesa de ceremonia vestidas en color blanco*)
- Amplia decoración floral personalizada según su gusto y centro de flor natural para la mesa de ceremonia
- Atril para lectura de invitados
- Megafonía de exterior con técnico de sonido (presencial) y micrófonos para maestro de ceremonia, para los novios y para lecturas de invitados.
- Todas las citas previas necesarias con la empresa que oficia la ceremonia para la preparación y organización de la misma.
- Amenización musical durante el aperitivo de bienvenida.
- Canción de entrada al salón y diferentes momentos durante el banquete.

La contratación de ceremonia incluye también dj durante el aperitivo de bienvenida y durante el menú, por si desean amenización de dichos momentos



Fotógrafo

En el hotel no existe exclusividad fotográfica:

Pueden traer el fotógrafo que ustedes decidan. La única condición es que nos faciliten su contacto y que el fotógrafo venga adecuadamente vestido (traje de chaqueta; camisa y corbata o uniformado) por imagen del hotel.

Les recomendamos los siguientes fotógrafos por si desean solicitar presupuesto sin compromiso y ver su trabajo:

- INFOCOLOR (Carlos Miralles)
tlf. 91553 23 36 /629 07 91 52
info@cjcinfocolor.com

- DIGITAL PRO (Jaime Domínguez)
tlf. 670 33 12 75
jaimedcfoto@hotmail.com

Les facilitarán un presupuesto personalizado.



Obsequios del hotel

Para bodas que superen los 50 invitados

Menú degustación

- 2 menús completos para 6 comensales
- Café; mignardises y licores
- Minutas impresas

Protocolo

- Decoración floral de las mesas del banquete y detalles florales para las mesas del jardín (*Aperitivo de Bienvenida*)
- Junior Suite para los novios la noche de la boda con botella de cava y fresas; late check out y desayuno en la habitación
- Tarifas especiales para invitados de boda que deseen alojarse en el hotel.
- 3 plazas de parking gratuitas y hasta 5 plazas de parking (*bajo disponibilidad*)
- Tarta para fotografía con figurita de novios
- Soporte para la organización y recepción de regalos
- Cena aniversario para dos en el restaurante del hotel (*bajo disponibilidad*)
- Opción de tematizar vuestra boda



Notas

Los precios que aparecen en esta información son precios por persona e incluyen el IVA, el cual ha sido cargado según las disposiciones legales vigentes actuales.

Estos precios se aplicarán a los banquetes de boda que se celebren en el año 2024.

Se ha de contratar el mismo menú para todos los invitados salvo menús infantiles y menús especiales (vegetarianos, celíacos, sin sal, alergias, etc).



Bodas todo tipo cocktail

Precio por persona: 115 € IVA incluido

Fríos

Heladitos de guacamole y tomate cherry
 Taquitos de salmón ahumado, salsa tártara y cebollino
 Perla de queso de cabra sobre mermelada suave de manzana
 Brioché de amapola relleno de mousse de foie
 Tosta de jamón de pato con cebolla caramelizada
 Tartaleta rellena de pisto con bacalao confitado
 Tataki de atún rojo y salsa de soja
 Perlas de mozzarella con tomatito cherry y pesto
 Chupito de salmorejo Cordobés con virutas de jamón ibérico y huevo de codorniz

Calientes

Pincho de merluza en salsa verde
 Brocheta de secreto ibérico, patata lionesa y salsa brava
 Langostinos rebozados con panko y alioli de aguacate
 Brochetas de pollo yakitori con sésamo blanco
 Brocheta bambú de chipirón y mojo picón
 Cucharita de cochinitillo sobre parmentier de patata
 Rollito de primavera
 Croquetas caseras de jamón ibérico
 Croquetas caseras de chipirón con alioli
 Monte Real Burger
 Estaciones frías y calientes
 Corner de ibéricos y quesos
 Arroz a banda

Estaciones fría y calientes

Corner de ibéricos y quesos
 Arroz a banda

Postres

Selección de postres variados

Bebidas

Barra completa de bebidas

2 horas de barra libre incluidas.

Duración aproximada del cocktail 2 horas.

Mínimo a contratar 50 comensales



Complementos para bodas todo tipo cocktail

Todo tipo de estaciones / Islas de comida

- Estación de ibéricos, regañás y pan con tomate.
- Estación de quesos variados nacionales e internacionales acompañados de membrillo, frutos secos y uvas.
- Estación de arroces (paellas de marisco, de verduras, mixta, arroz a banda, arroz negro de chipirones, fideuá, etc)
- Estación de Sushi (makis, nigiris, uramaki)
- Estación mejicana (guacamole con nachos, tacos, quesadillas,fajitas)
- Estación de empanadas y pulpo
- Estación madrileña (patatas bravas, callos, mini bocatinos de calamares y buñuelos de bacalao)
- Estación americana (mini perritos y mini hamburguesas)
- Estación de parrilla y barbacoa

Todo tipo de estaciones / Islas de bebida

- Barras de Champagne
- Barras de coctelería
- Barras de Cervezas

No dudéis en consultarnos presupuesto personalizado

Además podrán añadir si así lo desean, cualquiera de nuestros Complementos disponibles en la información de Menús de Bodas tales como: ampliaciones de barra libre y discoteca (no existe límite horario de finalización), barra libre de Gin tonics con ginebras Premium; todo tipo de recenas desde las más clásicas y tradicionales hasta opciones de divertidos carritos (algodón de azúcar, golosinas, palomitas...), amenización musical con DJ o música en vivo, fotógrafos, representación de ceremonia, animación y cuidado de niños, etc.



Obsequios del hotel para bodas tipo cocktail

- Decoración floral detalles florales para las mesas *(se pueden personalizar según sus gustos)*
- Minutas impresas
- Suite para los novios la noche de la boda con botella de cava y fresas; late check out y desayuno en la habitación.
- Tarifas especiales para invitados de boda que deseen alojarse en el hotel.
- 3 plazas de parking gratuitas.
- Tarta para fotografía con figurita de novios
- Soporte para la organización recepción de regalos y opciones de tematizar vuestra boda

Notas

Los precios que aparecen en esta información son precios por persona y e incluyen el IVA, el cual será cargado según las disposiciones legales vigentes.

Estos precios se aplicarán a los banquetes de boda contratados y que se celebren en el año 2024.

Se ha de contratar el mismo menú para todos los invitados.





EUROSTARS
MONTE REAL
★★★★

C. de Arroyofresno, 17, 28035 Madrid
eventos1@eurostarsmonterreal.com

Tel: (+34) 917 365 273

www.eurostarshotels.com