



EUROSTARS  
HOTEL COMPANY

· WEDDING ·



EUROSTARS  
VÍA DE LA PLATA  
★★★★



# Bienvenidos.

En **Eurostars Vía de la Plata 4\*** ponemos a vuestra disposición los espacios y servicios para que podáis disfrutar de una boda inolvidable. Desde el equipo de cocina y restauración del **Eurostars Vía de la Plata 4\***, os presentamos las siguientes propuestas culinarias. No obstante, el espíritu de nuestro catálogo es abierto, interactivo y atento a vuestras sugerencias, sueños y peticiones.

Estaremos junto a vosotros para escucharos, aconsejaros y ayudaros en todo lo que nos sea posible. Puesto que nuestro compromiso es ofrecer el mejor servicio y atención, nuestro equipo estará a vuestra disposición para proporcionar la atención más personalizada durante el día de vuestro enlace.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de vuestro agrado. Disfrutad de nuestro dossier y soñad con un día perfecto, nosotros nos encargaremos de hacerlo realidad.

Atentamente,  
**Departamento de Eventos**

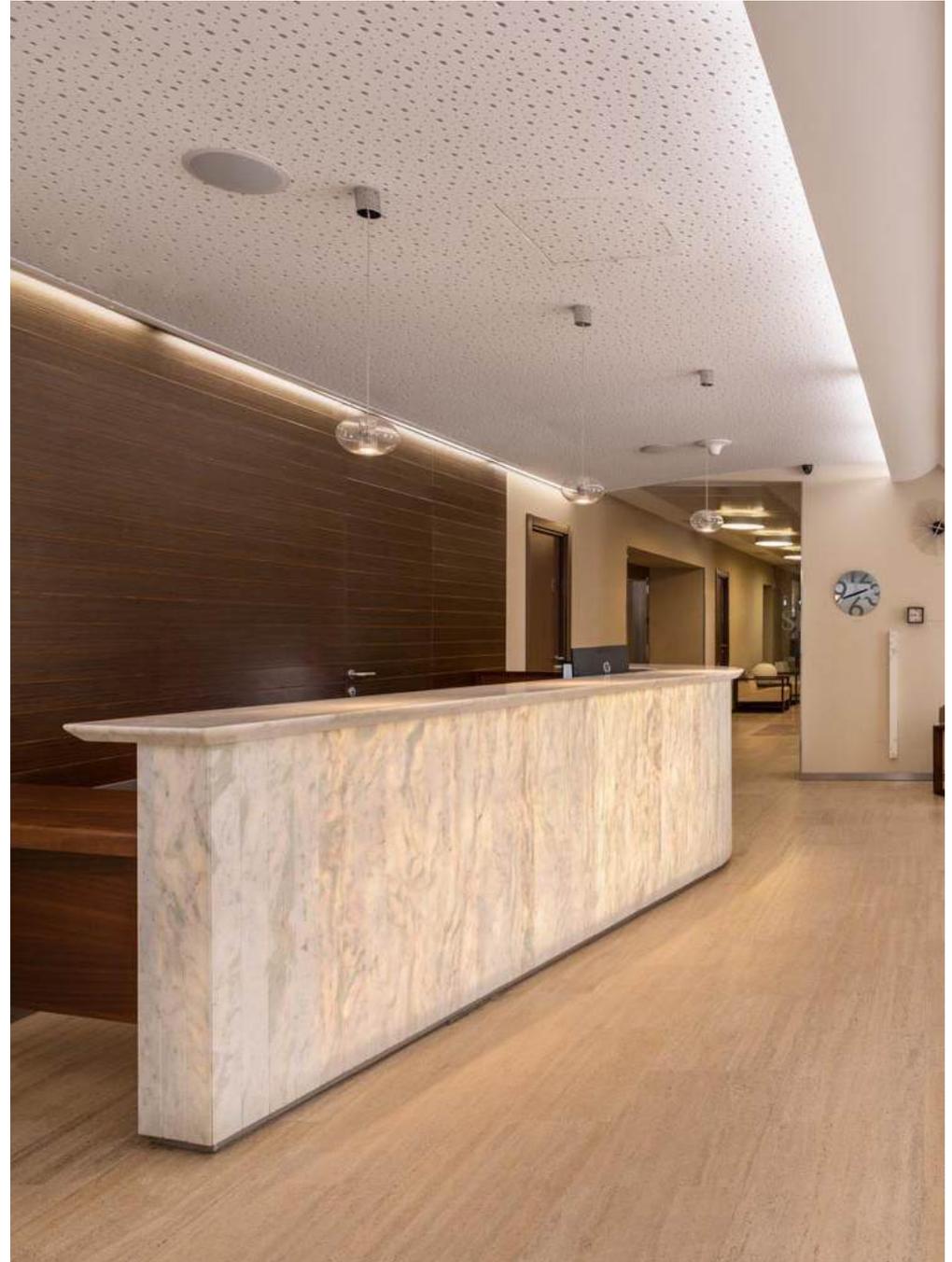




# Nuestro hotel.

En pleno Camino de Santiago, donde confluyen el Camino Francés con la Vía de la Plata y a 50 metros de la Plaza del Ayuntamiento, nuestro hotel se erige sobre las piedras de lo que fuera el Convento de San Francisco. Este hotel con encanto combina el sabor de lo histórico con un diseño donde destacan sus espaciosas habitaciones y una decoración contemporánea.

El hotel cuenta con un spa con vistas, en el que descansar y renovar cuerpo y mente. Asimismo, ofrecemos varios espacios completamente equipados para celebrar eventos de toda índole, garantizando el éxito de los mismos.



# Interiores

Disponemos de varios salones para banquetes con capacidad para 200 comensales.

## Salón Astúrica

Un salón situado en planta baja, con salida directa a la espectacular terraza mirador.



## Salón Emérita

Un salón situado en la planta alta, nuestro salón con mayor capacidad.

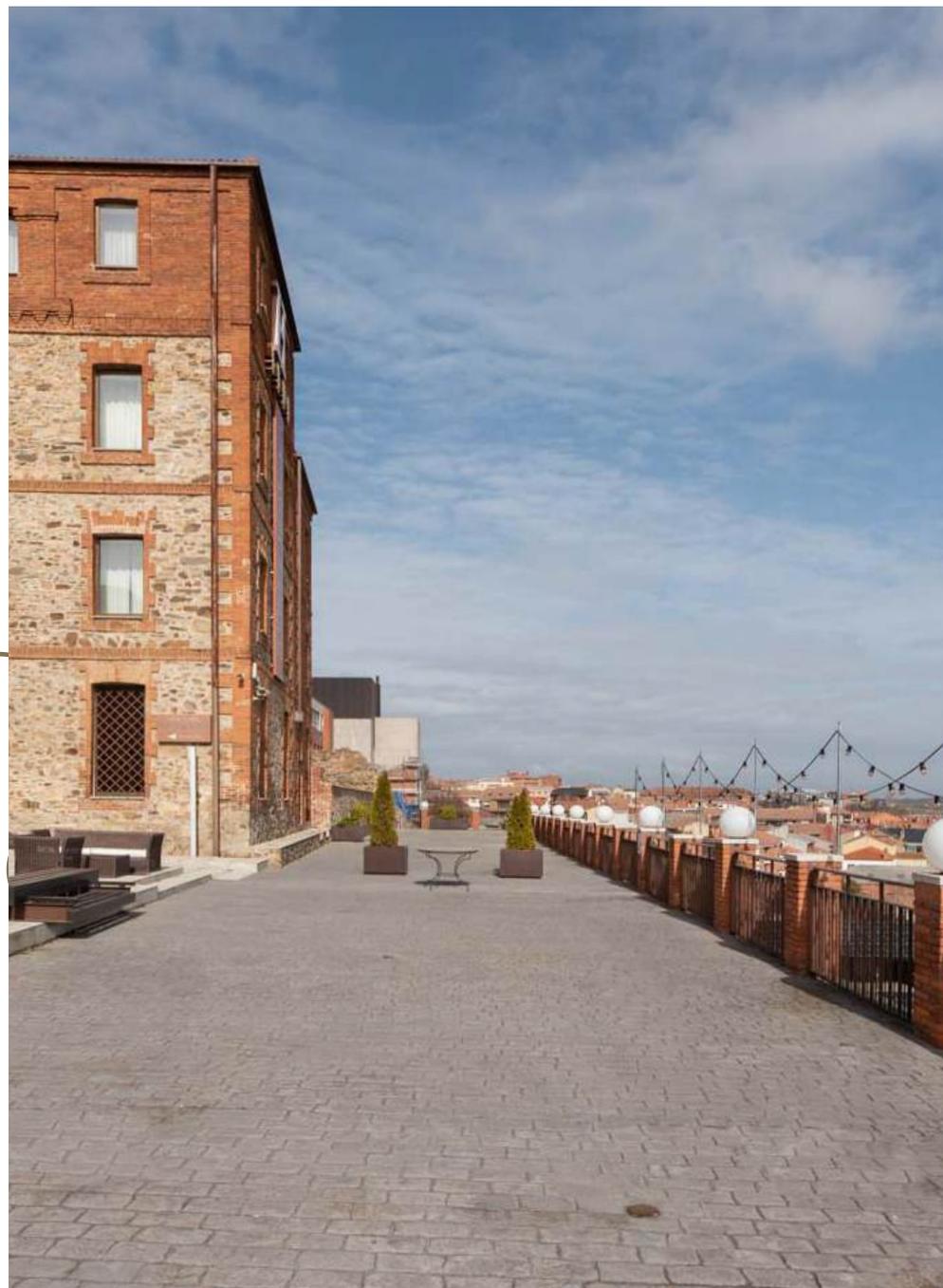


# Exteriores

Uno de los mejores regalos en este día es disfrutar de nuestra espaciosa terraza mirador.

Nuestra terraza es un enclave espectacular y es la mejor opción para un cóctel de bienvenida inigualable, una ceremonia en un entorno irrepetible o incluso el propio banquete\*, pudiendo crear diferentes espacios.

*\*Celebración de banquetes: consultar condiciones.*





## Ceremonia Civil

Si desea una ceremonia civil, nuestra terraza con vistas es ideal para disfrutar de un entorno idílico. También ofrecemos la opción de celebrarla dentro de uno de nuestros salones.

Incluye:

- Decoración floral
- Atril y mesa presidencial
- Sillas para el 50% de vuestros invitados
- Medios técnicos

*Propuesta  
gastronómica*



# Aperitivos Asturiana



## FRÍOS

- Gazpacho de cereza con lascas de cecina
- Salmón nórdico marinado con frutos rojos
- Ceviche de zamburiña sobre lima y pico de gallo
- Tostada de pastrami, pepinillo, alcaparra y tomate provenzal

## CALIENTES

- Croqueta de cecina
- Coca de bacalao ahumado, tomate y oliva negra
- Caramelo de morcilla de León con manzana reineta
- Burger de ternera, chutney de tomate y cebolla frita

## BEBIDA

Vino Blanco  
Vino Tinto  
Agua, cervezas y refrescos

*Precio: 28,00 € por persona (IVA incluido)\**

# Aperitivos Emérita



## FRÍOS

- Gazpacho de cereza con lascas de cecina
- Ajoblanco con berberechos y migas de brioche
- Cono de langostinos y mango con toques picantes
- Salmón nórdico marinado con frutos rojos
- Ceviche de zamburiña sobre lima y pico de gallo
- Tostada de pastrami, pepinillo, alcaparra y tomate provenzal

## CALIENTES

- Croqueta de cecina
- Coca con bacalao ahumado, tomate y oliva negra
- Caramelo de morcilla de León con manzana reineta
- Bacalao sobre costra de torreznos, pisto y alioli
- Burger de ternera, chutney de tomate y cebolla frita
- Bocata de calamares a la romana con alioli

## BEBIDA

Vino Blanco  
Vino Tinto  
Agua, cervezas y refrescos

*Precio: 38,00 € por persona (IVA incluido)\**

# Bienvenida Extra



## ESTACIÓN DE QUESOS

10,00 € por persona\*

Acompañado de aceite, panes y confituras caseras.

## ESTACIÓN DE PULPO

Consultar precios

## ESTACIÓN CORTADOR DE JAMÓN O CECINA

Consultar precios

Jamón ibérico o cecina con cortador en vivo.

## RINCÓN DE BEBIDAS

Corner de cervezas  
Barra libre de vermut  
Consultar precios

\*Precio mínimo para 80 comensales



# Menú 7

## Entrante

Langostinos cocidos o a la plancha con vinagreta de hortalizas y salsa fina de mayonesa

## Pescado

Lubina asada sobre salteado de verduras, cremoso de coliflor y aliño de soja y miel

## Sorbete

Sorbete de frutas

## Carne

Carrillera y Parmentier acompañada de salsa de zanahoria y naranja

## Postre

Selección celebración

95 € por persona (IVA incluido)

# Menú 2

## Entrante

Pulpo a la plancha, mojo canario  
y Parmentier

## Pescado

Bacalao a la plancha, cremosos  
de guisante menta y chipirón

## Sorbete

Sorbete de frutas

## Carne

Cochinillo deshuesado, chutney de pera  
y salsa de naranja

## Postre

Selección celebración

105 € por persona (IVA incluido)





# Menú 3

## Entrante

Ensalada de cigala, lombarda, tomates en texturas y reducción de balsámico

## Pescado

Merluza en salsa verde con almejas, cremoso de chirivía y calabacín

## Sorbete

Sorbete de frutas

## Carne

Paletilla asada con patata panadera, pimientos asados y ensalada

## Postre

Selección celebración

115 € por persona (IVA incluido)

# Menú 4

## Entrante

Cigala a la plancha y verduras en souquet  
azafranado con caviar

## Pescado

Rodaballo marinado en miso, mostaza y miel,  
puré de apionabo y salsa de azafrán

## Sorbete

Sorbete de frutas

## Carne

Escalope de foie gras

## Postre

Selección celebración

126 € por persona (IVA incluido)





# Menú Infantil

## Para empezar

Selección de embutidos y fritos

## Para continuar

Escalopines de ternera con patatas fritas

## Postre (a elegir)

Selección celebración

45,00 € por niño (IVA incluido)  
Bebidas incluidas (agua y refrescos)

# A la carta

## ENTRANTES

- Tartar de atún rojo con cremoso de almendra y wakame
- Vieira a la plancha con Parmentier trufado y aceite de hierbas frescas
- Ensalada de bogavante con vinagreta de pistacho y limón

## PESCADOS

- Merluza en salsa verde con almejas, cremoso de chirivía y calabacín
- Rodaballo a la plancha con escabeche de pollo y salteado de setas
- Rape a la plancha acompañado de provenzal de tomate y jugo de sus espinas

## CARNES

- Lechazo asado con patata panadera, pimientos asados y ensalada
- Lingote de cordero, berenjena ahumada y salteado de manzana y hoisin
- Solomillo de cebón, con salsa de mostaza y miel, cremoso de boniato y cebollitas glaseadas

A close-up photograph of a person in a white dress shirt opening a champagne bottle. The cork is popping out, and the bottle is tilted towards several champagne flutes. In the foreground, a hand holds a flute with a white rose garnish. A bouquet of white flowers is visible in the lower-left corner. The background is softly blurred, showing other people in white shirts. The text 'Otros Servicios' is overlaid in a white cursive font on the right side of the image.

*Otros  
Servicios*

# Bodega



## **BLANCOS** (a elegir)

D.O. Rueda  
D.O. Bierzo  
D.O. León  
TINTOS

## **Tintos estándar** (a elegir)

D.O. Bierzo  
D.O. Ribera del Duero  
D.O. Rioja

## **Tintos premium** (a elegir)

D.O. Bierzo  
D.O. Ribera del Duero  
D.O. Rioja

## **Cava**

Freixenet Elyssia Gran Cuvée

Agua, refrescos, cervezas, café,  
infusiones y licores

*Bodega con tintos estándar: 24€ por persona (IVA incluido)*

*Bodega con tintos premium: 27€ por persona (IVA incluido)*

*Consultar otras referencias de bebidas y suplementos*

# Barra Libre



La mejor manera de continuar tras el banquete será disfrutando de nuestro fin de fiesta. La duración de la barra libre y discoteca será mínima de 2 horas, desde que finalice el banquete, con posibilidad de contratar horas extras hasta un máximo de 5 horas (las horas extras serán necesarias fijarlas con anterioridad).

**2 horas iniciales:** 30,00 € por persona *(IVA incluido)*

**Hora extra adicional:** 10,00 € por persona *(IVA incluido)*

- **Ginebra:** Beefeater, Tanqueray, Seagram's, etc.
- **Ron:** Cacique, Barceló, Brugal, etc.
- **Whisky:** J&B, White Label, etc.
- **Vodka:** Absolut

*Consultar otras referencias de bebidas y suplementos*

*La barra libre se facturará por el 100% de adultos confirmados al evento.*

# Recena



Aquí tienes el texto corregido con los espaciados adecuados:

## RECENA SALADA

- Pulgas de embutido ibérico
- Tostada bollitos preñados
- Dados de tortilla de patata
- Empanada

*18,00 € por persona (IVA incluido)\**

## RECENA DULCE

Endulza la noche con una original mesa repleta de golosinas que encantará a pequeños y mayores

*Consultar tarifas*

*\*Mínimo para el 50 % del total de adultos*



*Nuestro  
hotel*

# Detalles Imprescindibles

Por celebrar tu boda con nosotros

## **Noche de bodas y spa**

¿Qué mejor lugar que pasar vuestra noche de bodas en una de nuestras exclusivas suites y, al día siguiente, poder disfrutar de un magnífico desayuno y salida tardía?

Además, os obsequiamos con el acceso al circuito de spa para dos personas durante 90 min (válido durante 1 año).

## **Para los invitados**

Para facilitar el alojamiento a vuestros invitados, ponemos a vuestra disposición tarifas especiales y parking gratuito.

## **Servicio integral**

Coordinación a medida de vuestra boda, asesorada integralmente por nuestro equipo de eventos.

## **Personalización**

Tu boda es un momento único y especial, por ello existe la posibilidad de personalizar la decoración floral básica, seating-plan y minutas.

## **Degustación de menú**

Previo a la celebración de vuestra boda, os invitamos a la prueba de menú. Al finalizar la degustación, definiremos el menú.

*Menos de 50: 2 comensales*

*De 50 a 100: 4 comensales*

*Más de 100: 6 comensales*

# Nuestro Compromiso

En Eurostars Vía de la Plata nos comprometemos a que todos los profesionales que formamos parte del equipo trabajamos en exclusiva para que el día de vuestra boda sea una celebración única.

- Todos los precios indicados en el dossier incluyen IVA. En caso de modificaciones se aplicará el vigente en el momento del pago.
- El menú de boda elegido debe consistir en un mínimo de 3 platos (entrante, principal - pescado o carne -, sorbete y postre) y bodega. Si se elimina un plato es obligatorio coctel Emérita.
- Las propuestas reflejadas podrán sufrir pequeñas modificaciones según temporada.
- Si desean realiza alguna proyección durante la celebración disponemos de medios para llevarlo a cabo. Max. 1 proyección por evento.
- En nuestras instalaciones no está permitido la utilización de material pirotécnico
- No está permitido introducir alimentos y/o bebidas ajenas sin el consentimiento por escrito del departamento de eventos.
- Las bodas que no se celebren en sábado, así como el periodo comprendido entre noviembre y marzo llevarán un descuento del 10% en los menús de boda (no acumulable a otros descuentos).
- El primer depósito de 1,500€ debe realizarse como señal y confirmación del evento. La disponibilidad de fechas facilitada por nuestro equipo no es vinculante hasta la firma del contrato de la reserva tras el pago de dicho depósito.
- 45 días naturales antes del servicio, se efectuará el pago de un segundo deposito equivalente al 40% del total del importe contratado en el momento del pago.
- 15 días naturales antes del servicio, se efectuará un tercer pago equivalente al 40% del importe del total del evento.
- Se dispone de 2 días hábiles después del evento para abonar el resto de la factura final.



EUROSTARS  
VÍA DE LA PLATA  
★★★★

[eventos@eurostarsviadelaplata.com](mailto:eventos@eurostarsviadelaplata.com)

Tel: (+34) 987 61 90 00

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