

BIENVENIDOS,

En **Exe Boston 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.

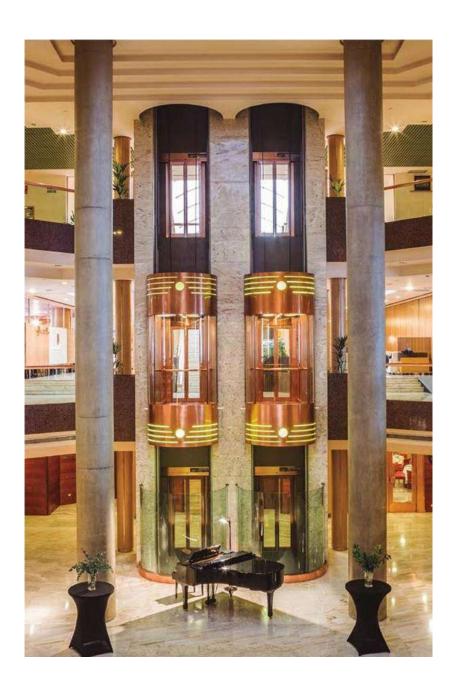
Desde las cocinas del Exe Boston, nuestro equipo de restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro Chef. Así mismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones.

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,

El equipo del Exe Boston 4* Zaragoza.



NUESTRO HOTEL,

El **Hotel Exe Boston 4***, en el centro de Zaragoza, cuenta con un espectacular hall de 2.500 m² que da la bienvenida a novios e invitados, cuenta con salones elegantemente vestidos, una cocina de exquisitos ingredientes y un servicio impecable. Sin duda, el marco perfecto para celebrar el banquete y la fiesta del día de la boda.

Más de 20 años de experiencia y una absoluta dedicación nos convierten en especialistas en la organización y celebración de bodas, autentificado con un sello de calidad, símbolo de distinción.

Nuestra cocina clásica y natural hará de su banquete una celebración inolvidable y con nuestra experiencia y calidad de productos haremos de vuestro menú un banquete excepcional. Además, nos adaptamos a las necesidades de los invitados en alergias o dietas.

La gastronomía es un arte sin límites... En este dossier queremos presentarles una preselección de los menús que disponemos en el hotel.

Durante todo el periodo de organización, tendrán a su entera disposición a nuestro equipo comercial especializado en Banquetes y a vuestra Wedding Planner.





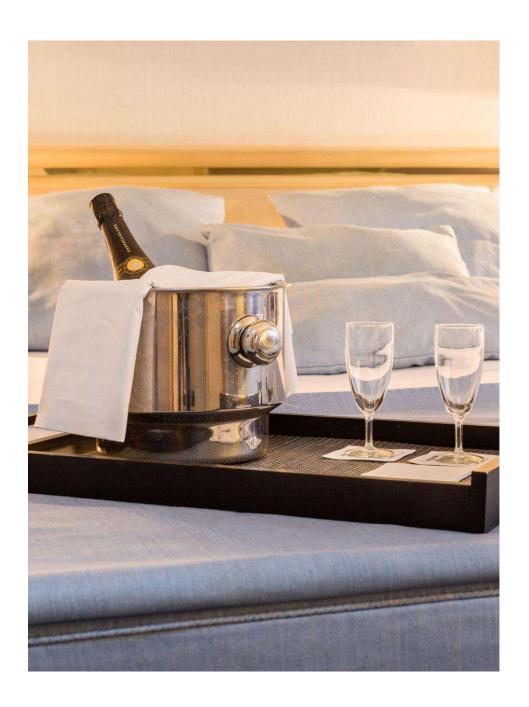
ESPACIOS,

El **Exe Boston** cuenta con un total de 3 salones y capacidad máxima para 350 personas, que cuentan con el equipamiento técnico y la tecnología necesaria para garantizar el éxito de vuestra boda.

•Salón 1 : para bodas íntimas hasta 100 comensales.

•Salón 2 : para bodas íntimas de hasta 150 comensales.

•Salón 3 : para bodas íntimas de hasta 100 comensales.



OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Mínimo 100 invitados

Si celebran su boda en Exe Boston, tendremos el placer de obsequiarles con:

- Habitación Nupcial la noche de bodas con desayuno, late check out y atenciones románticas especiales en la habitación.
- Degustación de prueba de Menú para 6 personas.
- Parking para el día de la boda para los invitados.
 (A consultar plazas con el Hotel)
- Descuento del 15% 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 Amaranto del Hotel. (Según disponibilidad)
- Música de amenización durante el cóctel interior. (Pianista a consultar con el Hotel)
- Tarta decorativa para corte nupcial.
- Descuento de un 10% para alojarse una noche, dos personas en cualquier Hotel Eurostars / Exe con 1 año de validez. (Según disponibilidad)







OFERTA CULINARIA,

Ofrecemos la opción de confeccionar su propio menú o acogerse a las propuestas de nuestro chef. Estamos abiertos a cualquier sugerencia por su parte para adaptarnos a sus necesidades.

Disponemos también de una variedad de menús especiales (vegetarianos, celíacos, etc.).

Contamos con diferentes tipos de aperitivos, entrantes, pescados, carnes y postres, entre los que pueden elegir los que más les gusten.

Los menús incluyen:

- Menú seleccionado.
- Minutas personalizadas.
- Seating plan.
- Decoración floral.



COCKTAIL BIENVENIDA,

APERITIVOS FRÍOS

- Salmorejo ahumado de zanahoria con lascas de queso Idiazábal
- Cucharita de Chuleta de ternera ahumada con compota de tomate al ajillo y un toque de menta
- Cremoso de algas wakame con crujiente de hongos y migas de panceta ibérica
- Brocheta de salmón marinado a las finas hierbas con cebolla caramelizada en mostaza antigua

APERITIVOS CALIENTES

- Croqueta de jamón ibérico con un toque de cremoso de ajo negro
- Torpedo de langostino envuelto en coco y crema de tinta de calamar
- Saquito de bogavante con lactonesa de su coral
- Estación de fideuá del "Señoret"



MENÚ INVIERNO,

Precio por persona: 135 € (IVA incluido)

- Dadito de cabracho, cremoso de guacamole y alioli con su tosta de pan feo
- Merluza 45ºC con crema de arroz guisado y snack de panceta ibérica
- Charlotte de carrillera ibérica guisada al estilo tradicional con trabado de manzana asada
- Pastel mousse 'Recuerdo del viaje a la Toscana'

BODEGA

Vino Blanco (Viñas del Vero Macabeo) Vino Tinto (Viñas del Vero Roble) Cava (Reyes de Aragón) Agua y refrescos

Café e infusiones



MENÚ OTOÑO,

Precio por persona: 148€ (IVA incluido)

- Lingote de foie envuelto en velo de garnacha y crujiente de sésamo tostado
- Bacalao confitado en ajos de "Ricla" con pesto de piquillos y patatas a la sartén
- Paletilla de Cordero asado a baja temperatura con carbonara de ñoguis
- Pastel Mindanao con cremoso helado de café tostado

BODEGA

Vino Blanco (Valdubon Sauvignon) Vino Tinto (Orube Crianza) Cava(Brut Barroco) Agua y refrescos

Café e infusiones



MENÚ PRIMAVERA,

Precio por persona: 165 € (IVA incluido)

- Ajo blanco malagueño con mojama de atún y láminas de almendra tostada
- Rodaballo asado al horno con ajada gallega y cremoso de patata alavesa
- Cochinillo asado al estilo segoviano acompañado de boniato y zanahoria ahumada
- Sorbete de mojito
- Pirámide tres chocolates con cremoso de vainilla bourbon helada

BODEGA

Vino Blanco (Vionta Albariño) Vino Tinto (Solar Viejo Reserva) Cava (Elyssia Gran Cuvee) Agua y refrescos

Café e infusiones



MENÚ VERANO,

Precio por persona: 182 € (IVA incluido)

- Trifásico de hongos de temporada en polvo de panceta y láminas de trufa de estivium.
- Daditos de rape asado a fuego lento napado de cremoso de veloutte de boletus y almejas
- Rulo de pato asado en salsa Hoisin acampoñado de noodles crujientes de arroz y cremoso de ciruela y yuca
- Sorbete de mojito de frutas del bosque.
- Pastel rosa roja con helado de menta.

BODEGA

Vino Blanco (Vionta Godello) Vino Tinto (Valdubón Crianza) Cava (Reyes de Aragón) Agua y refrescos

Café e infusiones



MENÚ INFANTIL Nº1

Precio por niño/a: **32€** (IVA incluido)

- Lasaña casera de carne boloñesa en salsa napolitana
- Pechugas de pollo a las finas hierbas con patatas a lo pobre
- Caja sorpresa

BODEGA

Agua mineral, refrescos y zumos

MENÚ INFANTIL Nº2

Precio por niño/a: **35€** (*IVA incluido*)

- Caja happy Boston (surtido de entrantes calientes)
- Costillas de cordero con patatas fritas
- Caja sorpresa

BODEGA

Agua mineral, refrescos y zumos

- EUROSTARS WEDDING -



SUPLEMENTOS DE ESTACIONES

Estación de quesos (nacionales e internacionales)	17,00 €
Estación de curados (nacionales e italianos)	18,00 €
Estación de sushi (surtido de makis)	21,00€
Estación de pulpo	24,00 €
Estación de arroces	17,00€
Estación de foie Estación de Kebab	22,00€ 18,00€
Estación de Freixenet Estación de jamón de Teruel *(cortador no incluido)	10,00€ 18,00€

Precio de estación completa por persona.

Todas las estaciones están compuestas por sus salsas, aperitivos, snacks... dependiendo de su modalidad.



BODEGA,

Aragón es tierra de vinos. No dude en consultar sus preferencias y déjese sorprender por nuestra fantástica oferta.

BARRA LIBRE & DJ,

Con nuestro menús se incluyen, las dos primeras horas, de barra libre y DJ*.

Podrán ampliar estos servicios por los siguientes precios:

150€ cada hora extra de DJ. (IVA Incluido)

20€ por adulto cada hora extra de barra libre. (*IVA Incluido*)

* Se incluye el servicio en bodas de un mínimo de 100 pax y si son inferiores suplemento de 544,50€ para DJ y 20€ por adulto cada hora de barra libre.



RECENA Nº 1

Precio por persona: **18€** (*IVA incluido*)

Gofres con nata Churros con chocolate Surtido de pastelitos de nuestro obrador

Mini pizza Hot dog con sus topping Surtido de croquetas

Bodega

Cerveza, refrescos y chocolate caliente para los churros

RECENA Nº 2

Precio por persona: 21€ (IVA incluido)

Gofres con nata Churros con chocolate Surtido de pastelitos Pancake

Mini pizza
Hot dog con sus topping
Surtido de croqueta
Mini burger con chips de patatas

Bodega

Cerveza, refrescos y chocolate caliente para los churros

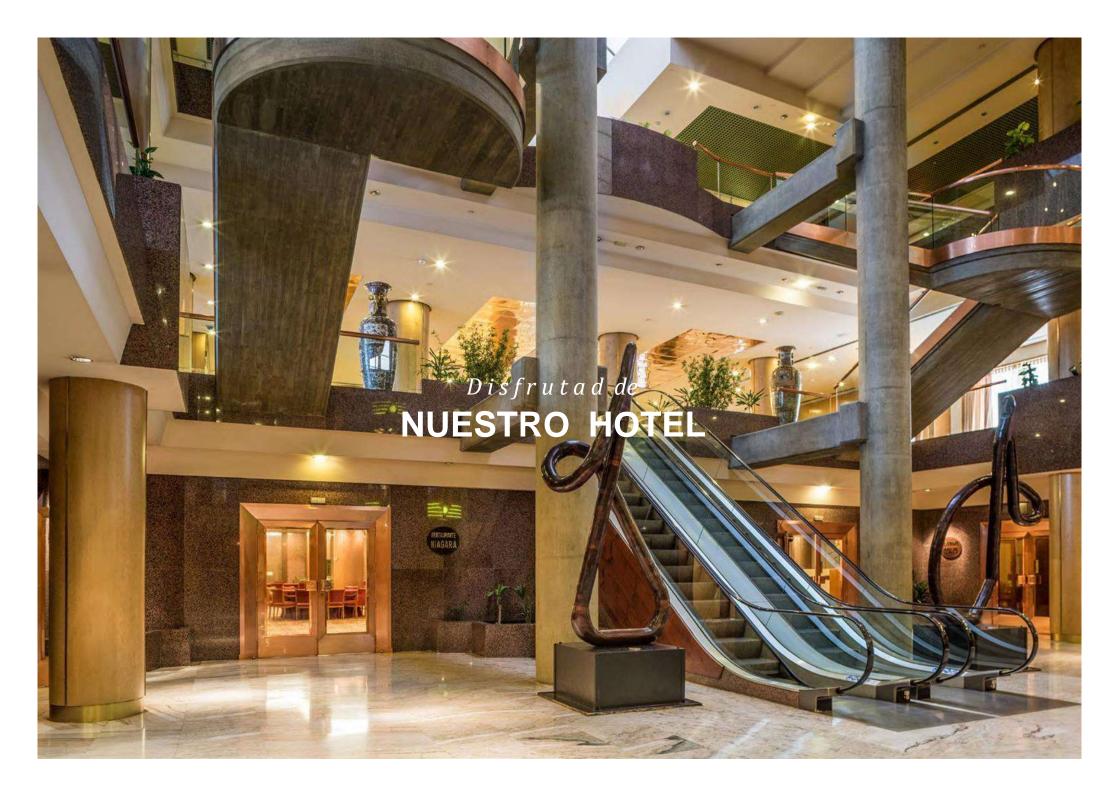


DISEÑOS PERSONALIZADOS,

Queremos que este día sea el mejor día de su vida y que esté todo como desea, por ello hemos diseñado unos soportes para utilizar el día de su boda que podrá adaptar y que incluimos en el menú.

Podrá personalizar según nuestros diseños:

- Minuta.
- Número de mesa.
- Seating plan.
- Sitting individual. (Consultar coste)
- Etiquetas para estaciones y minuta. (Incluida en el coste de las estaciones)
- Photocall básico (Consultar opciones)
- Punto Wellcome.







ALOJAMIENTO,

Si las personas que vienen a compartir un día tan especial con ustedes, quieren disfrutar de nuestras cómodas habitaciones, el Hotel Exe Boston ofrece precios especiales para el alojamiento de sus invitados.

También los novios podrán disfrutar de nuestras magnificas habitaciones. o nuestras suites. Ofrecemos Junior Suite con jacuzzi, Doble con Salón y una Suite Presidencial, ideal para convertir la estancia en una experiencia única y exclusiva.

- EUROSTARS WEDDING -



eventos@eurostarsboston.com

Tel: (+34) 97 659 91 92

www.eurostarshotels.com