

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

· WEDDING ·



EUROSTARS
HOTEL REAL
★★★★★ G.L.





Bienvenidos.

En Eurostars Hotel Real 5*, sabemos que el día de vuestra boda debe ser inolvidable. Por ello, nos complace ofrecer todos los servicios necesarios para que junto con vuestros invitados disfrutéis del gran día.

Nuestro equipo de Restauración pone a vuestra disposición una gran selección de platos para complacer los paladares más exigentes.

También contaréis con el asesoramiento de todo nuestro equipo de eventos que gracias a su experiencia, pasión y dedicación, hará de vuestra celebración un evento para el recuerdo.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de vuestro agrado. El espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones. Disfrutad mientras elegís entre nuestras diferentes propuestas... nosotros nos encargamos de todo lo demás.

Atentamente,

Todo el equipo de Eurostars Hotel Real ****GL.



Nuestro hotel.

El Eurostars Hotel Real 5*GL no es un hotel cualquiera de Santander, es el HOTEL DE SANTANDER. Un establecimiento que por su estilo, su tradición, su lujo, su ubicación y su extendida fama ha contribuido de manera decisiva a imprimir la excelencia y la presencia que caracterizan el alma de Santander.

Situado frente a la Playa de los Peligros, el Eurostars Hotel Real domina la bahía de Santander desde lo más alto en que se erige, rodeado de sus propios jardines y disfrutando de la zona más tranquila y emblemática de Santander, entre el casco histórico y El Sardinero.

Amplios salones de estilo francés, grandes ventanales desde donde penetran los rayos de sol. Desde donde asoma el horizonte del Cantábrico. Ecos de los tiempos en que la familia real disfrutaba de sus veranos en la Playa de la Magdalena. Nuestra tradición no nos impide ofrecer las más modernas dotaciones a vuestros invitados. El Eurostars Hotel Real combina el clasicismo de su estilo y la innovación de su cocina y servicio.

El Eurostars Hotel Real será sin duda la mejor elección en la ciudad para la celebración de vuestra boda.



Interiores

El Eurostars Hotel Real cuenta con numerosos salones privados que se suceden y comunican en amplias galerías, todos ellos con techos altos, luz natural, y ventanales al exterior. Decoración clásica nunca pasada de moda, elegancia y estilo que combinan con las tendencias más actuales.

El hotel cuenta con diferentes salones y combinaciones ofreciendo la posibilidad de albergar hasta 320 comensales, entre ellos:

- **Regente I:** pensado para las bodas más íntimas hasta 80 comensales. Ideal para ceremonias civiles.
- **Regente I + II:** para bodas íntimas de hasta 140 comensales, ampliamos la sala Regente I con la apertura de la Sala Regente II.
- **Salón Jardín Acristalado:** Salón con luz natural que es como casarse al aire libre, pero siempre protegido por una bonita cristalera y unas estupendas vistas al mar rodeado de arbolado para de 170 comensales.personas y 335 metros cuadrados de superficie.



Exteriores

En el exterior del Hotel contamos con nuestros magníficos y amplios jardines.

El hotel cuenta con diferentes salones y combinaciones ofreciendo la posibilidad de albergar hasta 320 comensales, entre ellos:

- **Terraza:** En caso de que haga buen tiempo, se podrá celebrar el servicio del Aperitivo de su enlace en la terraza.
- **Jardín Rosalera:** Contamos con un precioso jardín en la zona de abajo, donde se puede disfrutar de un paseo único y fotografías de ensueño. (No se realiza el servicio de restauración en el espacio.)



PERSONALIZA TU BODA

*¿Quieres una
boda única?*





Estilo "HR"

PORQUE LOS CLÁSICOS NUNCA MUEREN





Para los enamorados de las bodas de siempre, os ofrecemos el paquete clásico Hotel Real 'HR' entre dos opciones:

(A) Mantelería 'HR Collection'

(B) Mantelería 'HR Blanca' (Consultar)

- **Mantelería 'HR Collection'**: Faldón azul, mantel blanco y silla con funda azul y capuchón beige con bordado en dorado HR.
- **Mantelería 'HR Blanca'**: Faldón blanco, mantel blanco y silla con funda blanca.
- **Menaje 'HR Collection'**
- **Minutas** "HR Collection" y personalizadas
- **Decoración** floral sencilla





Personaliza tu boda

Si sueñas con que el día de tu boda sea perfecto gracias a la música, el banquete o la decoración, aquí van algunos consejos para conseguirlo. Porque, ¿quién no quiere una boda idílica?

DISEÑA TU PROPIA BODA Y CREA TUS PROPIOS DISEÑOS

- SILLAS
- MANTELELERÍA
- BAJO PLATOS
- DECORACIÓN FLORAL PREMIUM
- (PRECIOS Y OPCIONES A CONSULTAR)

FACILITAMOS ALGUNOS EJEMPLOS
PARA QUE VUELE VUESTRA
IMAGINACIÓN ...



Estilo "Romántico"

LLENA DE DETALLES IMPRESCINDIBLES





Un elegante estilo con tonos rosas y crudos que se ha convertido en uno de los más elegidos esta temporada. Una cuidada decoración a base de flores blancas y rosas, un vestido de novia princesa, la música (imprescindible) y el lugar ideal son algunos de los detalles que no pueden faltar en este tipo de bodas. ¿Os atrevéis a empezar esta aventura?

- **Minutas 'Románticas'** personalizadas.
- **Decoración floral Premium** en tonos rosas y beige.
- **Mantelería** rosa.
- **Silla Tiffany** transparente.
- **Bajo plato** dorado/blanco y silla con funda blanca.
- **Menaje 'HR Collection'**
- **Minutas** "HR Collection" y personalizadas
- **Decoración floral** sencilla





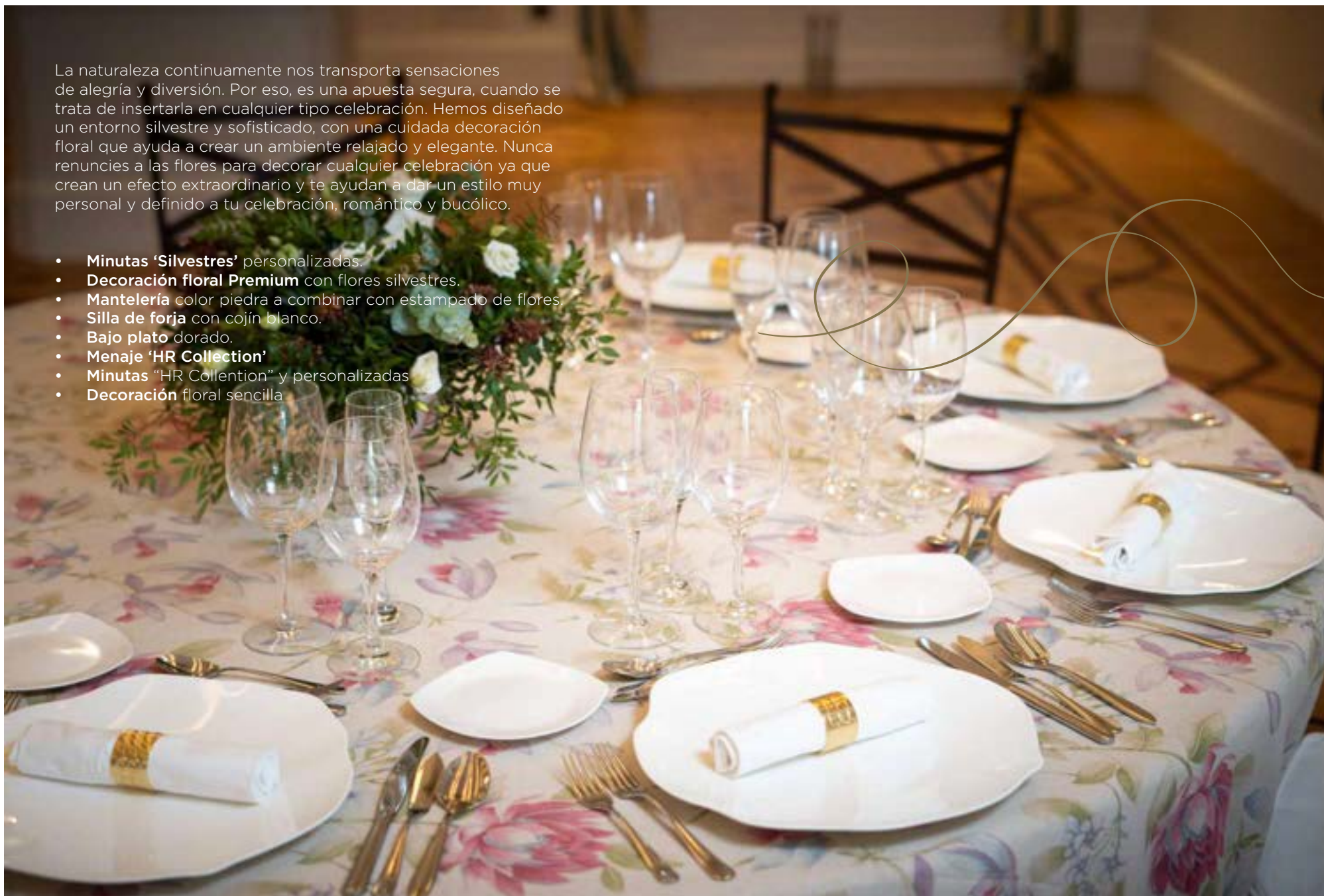
Estilo "Silvestre"

DEJAOS TRANSPORTAR POR LA NATURALEZA



La naturaleza continuamente nos transporta sensaciones de alegría y diversión. Por eso, es una apuesta segura, cuando se trata de insertarla en cualquier tipo de celebración. Hemos diseñado un entorno silvestre y sofisticado, con una cuidada decoración floral que ayuda a crear un ambiente relajado y elegante. Nunca renuncies a las flores para decorar cualquier celebración ya que crean un efecto extraordinario y te ayudan a dar un estilo muy personal y definido a tu celebración, romántico y bucólico.

- **Minutas 'Silvestres'** personalizadas.
- **Decoración floral Premium** con flores silvestres.
- **Mantelería** color piedra a combinar con estampado de flores
- **Silla de forja** con cojín blanco.
- **Bajo plato** dorado.
- **Menaje 'HR Collection'**
- **Minutas "HR Collection"** y personalizadas
- **Decoración floral sencilla**





Estilo "Colonial"

ESENCIA TROPICAL





Si sois de esos novios poco convencionales, apasionados de los viajes, las grandes aventuras y el estilo de las colonias, este es sin duda vuestro estilo. Atrevida, fresca, divertida y diferente, como vosotros, que no dejará indiferente a nadie y será recordada por todos vuestros invitados... ¿Os atrevéis?

- **Minutas 'Coloniales'** personalizadas.
- **Decoración floral Premium** con hoja tropical.
- **Mantel** color verde a combinar con estampado tropical.
- **Silla** de bambú.
- **Bajo plato** de rafia.





Estilo "Marinero"

NOS ENCANTA EL MAR





Porque nos encanta el mar os ofrecemos este estilo lleno de detalles para impregnar tu boda de un bonito aire marinero. La privilegiada ocupación de nuestro edificio con maravillosas vistas sobre la Bahía de Santander, considerada una de la más bellas del mundo, invitan a dejarse embriagar por su brisa, sus colores y su mágico paisaje. ¿Te apetece vestir tu boda de un look marinero?

- **Minutas 'Marineras'** personalizadas.
- **Decoración floral Premium** blanco.
- **Mantel** color aguamarina.
- **Silla Napoleón** blanca.
- **Bajo plato** de rafia.



Ceremonias civiles

SALÓN REGENTE 1

Si vuestro plan es hacer una ceremonia íntima y entre amigos, otra opción a la consabida lectura de artículos es personalizar vuestro evento.

Para ello también ofrecemos el alquiler del salón Regente I como salón de ceremonias. (restauración en el espacio.)

Precio alquiler: 350€





Obsequios de bodas

Desde el Eurostars Hotel Real queremos que vuestra boda sea única, por eso queremos ofrecer os unos obsequios por escogernos:

Mínimo 70 invitados

- **Suite panorámica 2 noches** para alojarse la noche de bodas con detalle especial, desayuno romántico y posibilidad de quedarse una noche más o para alojarse la noche anterior a la boda, donde podrán peinarse, maquillarse, vestirse, disfrutar de su sesión fotográfica con vistas al mar... o simplemente relajarse.
- **Parking para los invitados.**
Según disponibilidad y ocupación



Obsequios de bodas

Desde el Eurostars Hotel Real queremos que vuestra boda sea única, por eso queremos ofrecer os unos obsequios por escogernos:

Mínimo 70 invitados

- **Descuento en alojamiento para tus invitados.** Obsequiamos el 15% sobre el alojamiento para la noche de la boda.
(A consultar con el hotel tarifas y disponibilidad)
- **Guardarropía durante toda la jornada.** Según disponibilidad y ocupación
- **Degustación para 6 personas.** La degustación previa del menú será realizada en la fecha y hora facilitada por el hotel dentro de los cinco primeros meses del año de celebración del banquete, según disponibilidad
- **Tarta para fotografía**

NUUESTRA
*Propuesta
gastronómica*



Oferta culinaria

Os presentamos la opción que os permitirá elegir una selección de platos variados en base a vuestros gustos personales para una boda única.

Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.

Nuestra oferta gastronómica incluye:

La oferta gastronómica incluye:

- **Cóctel Marino** de algas de bienvenida, exclusivo de la casa.
- **Música en directo** para la amenización del cocktail, piano o saxo.
(Bajo disponibilidad)
- **Aperitivo Hotel Real.**
- **Menú seleccionado.**
- **Menús especiales** adaptados para veganos, celíacos...
(Consultar con el hotel)
- **Minutas personalizadas y Seating Plan.**
- **Decoración floral** sencilla.
- **Mantelería** : HR Collection o HR Blanca .
(Más opciones a consultar)
- **Dos horas de barra libre** estándar y dos horas de DJ.
- **Impuestos de la Sociedad** de Autores y Editores
(SGAE, Incluido)
- **Recena**
- **Mesa Dulce Personalizada**



Aperitivos

A elegir 5 fríos y 5 calientes entre:

Duración de servicio 1h y 30 min

FRIOS

- Bocadito de mousse de pato y manzana al Grand Marnier.
- Mini blini de pera , queso de Tresviso y nueces garrapiñadas.
- Tartar de atún con huevas de pez volador al wasabi.
- Cremoso de queso con mermelada de jengibre y huevas de mujol.
- Gazpacho de sandía con perla de mozzarella.
- Tosadita de queso de cabra con cebolla caramelizada.
- Mini corneto de pastel de cabracho.
- Carpaccio de vaca con lascas de parmesano.



Aperitivos

A elegir 5 fríos y 5 calientes entre:

Duración de servicio 1h y 30 min

CALIENTES

- Nuestras croquetas de jamón ibérico.
- Langostino crujiente sobre salsa agridulce.
- Cigarrito de morcilla sobre salsa filo.
- Crujiente de bacalao sobre crema de membrillo.
- Pollo marinado con salsa barbacoa estilo kentucky.
- Mini albóndigas de ternera con guirlache de frutos secos y compota de manzana.
- Nuestra versión de las patatas bravas.
- Rabas de calamar fresco con ali-oli de su tinta.
- Bombón de chipirón.



Estaciones

Precio por persona / I.V.A. Incl. (mínimo de 70 personas)

Las bodas son cada vez más personales, no hay dos parejas de novios iguales, y por supuesto tampoco debería haber dos enlaces enfocados de la misma forma. A la hora de diseñar una boda, es importante que la personalidad y gustos de los novios se vean reflejados en la celebración a la hora de diseñar una boda. Estamos en la era de la personalización. Por ello nos esforzamos en crear eventos sorprendentes para todos los invitados.

- Estación de quesucos de Cantabria.
- Estación de pulpo a la gallega **5,50€**
- Estación de anchoas. *(según mercado por Kg)* **10,00€**
- Estación de ostras. *(según mercado por Kg)*
- Estación de shushi. *(según mercado por Kg)*

CORTADOR DE JAMÓN

- Ibérico de bellota. **660€**
- “5 jotas” con cortadpr **990€**



PUESTO DE AROCES A ELEGIR ENTRE*

Precio por persona y referencia / I.V.A. Incl. (mínimo de 70 personas)

- Arroz del señorito. **5,50€**
- Arroz negro con sepia. **5,50€**
- Arroz con pollo picasuelos **5,50€**
- Arroz caldoso de bogavante. **7,00€**

PUESTO DE COCIDOS CÁNTABROS A ELEGIR ENTRE*

Precio por persona y referencia / I.V.A. Incl. (mínimo de 70 personas)

- Cocido montañés. **3,50€**
- Patatas guisadas con costilla de cerdo ibérico **3,00€**
- Marmita de pescadores **3,50€**



Menú 01

145€ por persona (IVA incluido)



ENTRANTE

- ENSALADA DE BACALAO, AGUACATE Y TOMATE CONFITADOS CON SU PIL-PIL

PESCADO

- MERLUZA SOBRE CAMA DE PISTO MONTAÑÉS Y TOMATUCOS

CARNE

- CARRILERAS DE VACA AL VERMUT CON CREMA AGRIA

POSTRE

- TARTA DE HOJALDRE CARAMELIZADO CON HELADO DE MANDARINA DE SICILIA.

Menú 02

155€ por persona (IVA incluido)



ENTRANTE

- ENSALADA DE JAMÓN DE PATO, UVAS E HIGOS

PESCADO

- RAPE CON TALLARINES DE CALAMAR EN SALSA VERDE

CARNE

- PALETILLA DE CORDERO GLASEADA EN LINGOTE

POSTRE

- TARTA DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA CON HELADO DE MANTECADO.

Menú 03

165€ por persona (IVA incluido)



ENTRANTE

- TARRINA DE FOIE, MANGO, PAN DE MIEL Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ

PESCADO

- MERLUZA DE PINGO DEL CANTÁBRICO AL CHAMPAGNE

CARNE

- SOLOMILLO DE VACA CON DUXELLE DE CHAMPIÑÓN PORTOBELLO Y MINI VERDURA

POSTRE

- TARTA DE CHOCOLATE Y FRUTA DE LA PASIÓN CON HELADO DE DULCE DE LECHE.

Menú 04

175€ por persona (IVA incluido)



ENTRANTE

- VIEIRA GRATINADA SOBRE CAMA DE LANGOSTINOS

PESCADO

- LUBINA CON ESPINACAS AL VERMUT BLANCO

CARNE

- PALETILLA DE CORDERO GLASEADA EN LINGOTE

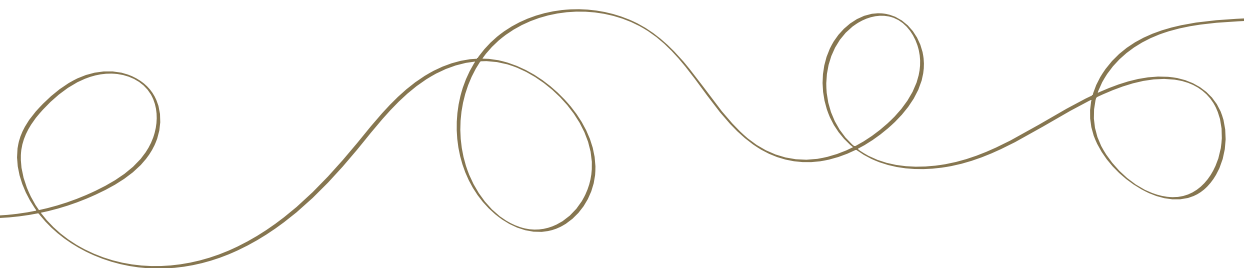
POSTRE

- TARTA DE QUESUCOS CON COULIS DE FRAMBUESAS Y MACARON.



Menú Méndez Pelayo

200€ por persona (IVA incluido)



ENTRANTE

- ENSALADA DE JAMÓN DE PATO, FOIE GRAS Y JUDÍAS VERDES AL ACEITE DE NUEZ.

PESCADO

- LUBINA CON JUGO TOSTADO Y VERDURAS DE TEMPORADA AL VAPOR.

SORBETE

- SORBETE DE LIMA Y CAVA.

CARNE

- PALETILLA DE CORDERO GLASEADA, PARMENTIER DE PATATA TRUFADA Y TALLARINES DE CALABACÍN.

POSTRE

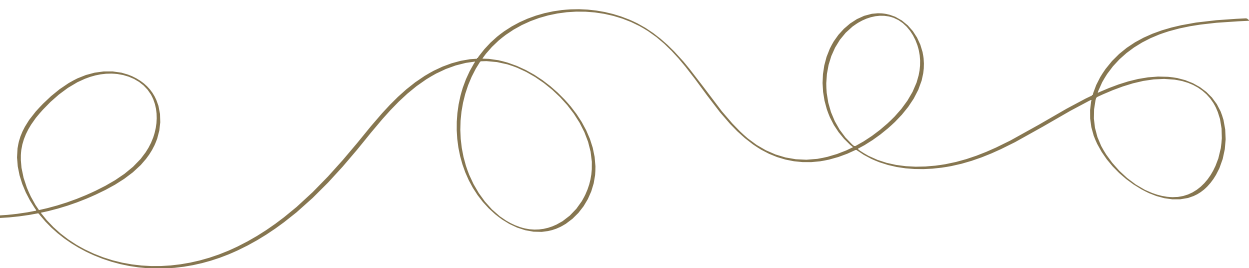
- PARFAIT CÁNTABRO DE SOBAO, ORUJO Y MIEL.



Menú

Calderón de la Barca

240€ por persona (IVA incluido)



ENTRANTE

- BOGAVANTE ASADO SOBRE UNA CAMA DE LECHUGAS Y ACEITE DE SU CORAL.

PESCADO

- RAPE A LA MARINERA CON ALMEJAS.

SORBETE

- SORBETE DE FRUTOS ROJOS Y MOSCATO FRIZZANTE.

CARNE

- LINGOTE DE CABRITO ASADO CON HIERBAS NATURALES Y PATATAS AL MOJO ROJO.

POSTRE

- TARTAR MARRÓN GLACÉ Y MACARON.

Otras opciones

Consultar precios

- SALPICÓN DE RAPE Y LANGOSTINOS CON VINAGRETA CÍTRICO.
- VIEIRA RELLENA AL CAVA.
- HOJALDRE DE SALMÓN LANGOSTINOS AL MARTINI BLANCO.
- LUBINA EN FONDO DE MOLUSCOS JUGO TOSTADO.
- SOLOMILLO WELLINGTON A LA PERIGORDINI.
- RULO DE JARRETE DE TERNERA GLASEADO SOBRE PURÉ DE PATATAS Y CHAMPIÑONES.



Menú infantil

31€ por persona (IVA incluido)



ENTRANTE

- JAMÓN, LOMO Y CHORIZO IBÉRICOS CON ENSALADILLA.

PRINCIPAL A ELEGIR

- FINGERS DE POLLO CON PATATAS FRITAS.
- HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS FRITAS.
- ESCALOPE CON PATATAS FRITAS.

POSTRE

- TARTA Y HELADO.

BEBIDA

- AGUA MINERAL, ZUMOS Y REFRESCOS.

Bodega

- VINO BLANCO VIÑA CALERA D.O RUEDA.
- VINO TINTO VIÑA REAL RESERVA, BODEGA C.V.N.E., D.O. RIOJA.
- CAVA VINTAGE RESERVA, BRUT NATURE, BODEGA FREIXENET.
- AGUA MINERAL.
- REFRESCOS.
- CAFÉ Y ORUJOS DE CANTABRIA.



Barra libre

Hora extra barra libre estándar 10€ hora/persona.

En el menú seleccionado, están incluidas 2 horas de Barra Libre. La barra libre se facturará en base al número total de invitados confirmados (Con un mínimo de 70 comensales). El horario límite para la barra libre y el baile es máximo hasta las 00:00 horas.

DJ

Hora extra DJ 60€/hora + I.V.A.

En el menú seleccionado, están incluidas 2 horas de Dj.



Recena incluida

- Empanada de atún.
- Mini bocata de paleta ibérica.
- Mini brioche de ave y mostaza.
- Mini eclairs.

ESTACIONES DE RECENA A ELEGIR ENTRE*

Precio por persona y referencia / I.V.A. Incl. (mínimo de 70 personas)

AMERICANA A ELEGIR ENTRE*

Promoción escogiendo las dos 7,00€ /pers./ I.V.A. Incl.

- Mini burguer **4,50€**
- Mini hot dog **3,50€**

ESTACIONES DE RECENA INCLUYEN LAS DOS REFERENCIAS*

750€/ Duración del servicio 2 horas. (Sin límite de creps)

- Creps dulces
- Creps salados





ESTACIONES DE RECENA A ELEGIR ENTRE*

Precio por persona y referencia / I.V.A. Incl. (mínimo de 70 personas)

ITALIANA INCLUYEN TODAS LAS REFERENCIAS*

4,50€ /pers./ I.V.A. Incl. (mínimo 70 personas)

- Pizza margarita.
- Pizza 4 quesos.
- Pizza tropical.
- Pizza serranita.

ESPAÑOLA INCLUYEN TODAS LAS REFERENCIAS*

5,00€ /pers./ I.V.A. Incl. (mínimo 70 personas)

- Pan con tomate y jamón.
- Tortilla de patata.
- Chorizo ahumado a la sidra.
- Patatas bravas y ali-oli
- Empanada de atún, tomate y piñones.



COMPLETA CON

Otros servicios



Ambientación musical

Un representante musical profesional se ocupará de atenderles durante toda la organización del enlace, en vuestros gustos, peticiones, tipos de música y piezas de entrada, tal y como queráis programar la fiesta.

El evento se inicia con la actuación en directo de un saxofonista profesional durante el aperitivo, creando un ambiente distinguido y ameno, acompañando a vuestros invitados a la llegada.

Se incluye también la presencia de un disc jockey para abrir el baile de los recién casados y durante las dos primeras horas del baile.

En cualquier caso, no dudéis en hacerle llegar vuestras propuestas musicales, por muy originales que sean, porque os ofrecerá su ayuda y asesoramiento en todo momento.





Arreglos Florales

Nuestros menús incluyen adornos florales basados en la estación, en todas las mesas del banquete, bajo la supervisión y montaje de un florista profesional.

En cualquier momento os podéis citar con él para conocer las distintas propuestas acordadas con el hotel y elegir entre diferentes opciones adecuadas en formas, materiales y colores, o aquellos gustos o tendencias que os parezcan más adecuadas para la decoración del hotel. También os ofrecerá asesoramiento y ofertas ajustadas para arreglos florales externos en caso de que os decantéis por contratarlo de manera combinada.

DISFRUTAD DE
Nuestro hotel



Contrataciones

Los precios y menús mostrados son aplicables para las bodas celebradas durante el año en curso. Los precios pueden estar sujetos a modificaciones según proveedores.

Para la reserva de vuestra fecha será necesario:

- 1º Depósito: 2.000 € en el momento de la confirmación.
- Firma del contrato.

CONDICIONES DE PAGO:

- 2º Depósito: 50% del importe total estimado, treinta días antes de la fecha de celebración del banquete.
- 3º Depósito: Restante, 48 horas antes del evento.

Los novios entregarán al establecimiento la lista de invitados con la distribución de las mesas 10 días antes del evento.

HORARIOS

- Horario límite: 00:00 pm*

**No se celebraran bodas que cumpliendo con los tiempos marcados por el servicio superen la hora límite.*





EUROSTARS
HOTEL REAL
★★★★★ G.L.

eventos@eurostarshotelreal.com

Tel: (+34) 942 27 25 50

www.eurostarshotels.com