



Celebra la màgia
del Nadal



EUROSTARS
HOTEL COMPANY



Estimats clients:

A continuació us presentem una selecció única i diversa per aconseguir que la vostra celebració sigui tot un èxit.

Tots els professionals que formem part de l'Hotel Exe Campus estarem a la vostra disposició perquè gaudiu d'aquest dia tan especial.

Salutacions cordials,

En cas d'estar interessats en tenir alguna consulta o voler que us elaborem un menú a la vostra mida, no dubteu a posar-vos en contacte amb nosaltres al:

Persona contacte: Meritxell Velasco
Departament d'Esdeveniments
Correu: eventos@hotelexecampus.com
Telèfon: 935 808 353



EUROSTARS
HOTEL COMPANY



Distinguidos clientes:

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Exe Campus estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados en tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Persona contacto: Meritxell Velasco
Departamento de eventos
E-mail: eventos@hotelexecampus.com
Teléfono: 935 808 353



EUROSTARS
HOTEL COMPANY



Dear Customer:

We present to you a unique and diverse selection to ensure that your celebration is a complete success

All the professionals at Hotel Exe Campus are at your disposal to help you enjoy this very special day.

Best regards,

If you are interested, have any questions, or would like us to prepare a customized menu for you, please do not hesitate to contact us at:

Contact person: Meritxell Velasco
Event Department
E-mail: eventos@hotelexecampus.com
Phone: 935 808 353



Menú de Nadal

Menú

APERIUS A LA TAULA

Torradeta de pernil Ibèric
Mini *Vol-au-vent* de formatge cremós i salmó
Croquetes rústiques
Cruixent de llagostí amb fil de patata

PRIMER PLAT

Sopa Nadalena de galets i pilota

SEGON PLAT (a triar-ne un)

Rodó de vedella amb salsa de pinyons, prunes i passes
Tronc de bacallà sobre base de tomàquet *concassé*, alls
tendres i cirerols de colors

POSTRES

Serpentí de xocolata intens
Neules i torrons

BEGUDES

Aigua mineral, cerveses i refrescos
Vi blanc Monólogo Verdejo DO Rueda
Vi negre Monólogo DO Rioja
Freixenet blanc de blancs Brut Nature
Cafés

60,00€

Menú Infantil

Fins a 12 anys

APERITIUS A LA TAULA

Chips de patata
Mini croquetes

PRIMER PLAT

Canelons gratinats

SEGON PLAT

Escalopa de vedella amb patates fregides

POSTRES

Gelat de xocolata, maduixa o vainilla
Neules i torrons

BEGUDES

Aigua mineral
Refrescos

26,00€

Menú de Navidad

Menú

APERITIVOS

Tostaditas de jamón ibérico
Mini *vol-au-vent* de queso cremoso y salmón
Croquetas rústicas
Crujiente de langostino con hilo de patata

PRIMER PLATO

Sopa Navideña de *galets* con albóndigas

PLATO PRINCIPAL (a escoger uno)

Redondo de ternera con salsa de piñones, ciruelas y pasas
Tronco de bacalao sobre base de tomate *concassé*, ajos
tiernos y *cherrys* variados

POSTRES

Pecado de chocolate intenso
Neulas y turrones

BODEGA

Agua mineral, cervazas y refrescos
Vino blanco Monólogo Verdejo DO Rueda
Vino tinto Monólogo DO Rioja
Freixenet blanco de blancs Brut Nature
Cafés

60,00€

Menú Infantil

Hasta 12 años

APERITIVOS

Chips de patata
Mini croquetas

PRIMER PLATO

Canelones gratinados

PLATO PRINCIPAL

Escalopa de ternera

POSTRE

Helado de chocolate, fresa o vainilla
Neulas y turrones

BEBIDAS

Agua mineral
Refrescos

26,00€

Christmas menu

Menu

STARTERS

Iberian Ham toast
Mini *vol-au-vent* with creamy cheese and salmon
Rustic croquettes
Crispy langoustine with potato thread

FIRST COURSE

Galets soup with meatballs

MAIN COURSE

Beef round with pine nut, prune, and raisin sauce
Codfish loin on a bed of tomato concassé, tender garlic and
assorted Cherry tomatoes

DESSERT

Intense chocolate sin
Neulas and turróns

DRINKS

Mineral water, beers, and soft drinks
White wine Monólogo Verdejo DO Rueda
Red Wine Monólogo DO Rioja
Freixenet blanc de blancs Brut Nature
Coffees

60,00€

Kids Menu

Up to 12 years old

STARTERS

Potato Chips
Mini croquettes

FIRST COURSE

Baked Cannelloni

MAIN COURSE

Veal escalope with French fries

DESSERT

Chocolate, strawberry or vanilla Ice cream
Neulas and turróns

DRINKS

Mineral water
Soft drinks

26,00€



Hotel Exe Campus

(+34) 935 808 353

eventos@hotelexecampus.com

reservas@hotelexecampus.com

Vila Universitaria – Campus UAB (edifici blanc)

08193 Cerdanyola del Vallès

www.hotelexecampus.com

EUROSTARS

HOTEL COMPANY