

Celebrando la Navidad

EUROSTARS HOTEL EXCELSIOR

NAPOLI

EUROSTARS
HOTEL COMPANY


EUROSTARS
HOTELS


AUREA
HOTELS


IKONIK
HOTELS

 **exe**
HOTELS

CRISOL
HOTELS


Tandem
SUITES

EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Distinguidos clientes:

Estamos encantados de presentar nuestras propuestas para las próximas festividades de Navidad y Fin de Año.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Excelsior 5*, estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Para más información y reservar, pueden ponerse en contacto con:

Mario Volpe
Food & Beverage Manager
E-mail: meetings@eurostarexcelsior.com
Teléfono: +39 081 7640111
Fax: +39 081 7649743

Saludos cordiales,

www.eurostarshotelcompany.com



CENA DE NOCHEBUENA

A decorative background on the left side of the page. It features a white, textured fabric draped over a surface, with warm, glowing string lights. In the foreground, there are several pinecones, some of which are coated in white snow or a similar material, and a few almonds.

ENTRANTE

Cocktail de bienvenida y amuse bouche

PLATOS PRINCIPALES

Pez limón del Mediterráneo, jengibre, lima y granada con velouté de brécol

Puré de calabaza dulce con arroz negro, almejas y espárragos de mar

"Caramelo" salado relleno de atún rojo, queso mozzarella de búfala, limones de Amalfi, emulsión de crustáceos y anchoas del Cantábrico

El tradicional "bacalao frito", hummus de garbanzos, tomates cherry semisecos, puerros en tempura y cebolla aromatizada con frambuesa

La tradicional ensalada "Insalata di rinforzo"

POSTRE

Semifrio de cannoli con barquillo crujiente y coulis de chocolate y naranja

Delicias de Navidad tradicionales

INCLUYE

Selección de vinos D.O.C.

120 EUR

Precio por persona
IVA incluido

ALMUERZO DE NAVIDAD

ENTRANTE

Cocktail de bienvenida y amuse bouche

PLATOS PRINCIPALES

Carpaccio de ternera Podolico, queso bufala stracciatella, gelatina de limón, avellana tostada e higos negros fermentados

Plato tradicional navideño de Nápoles
“La minestra maritata” (sopa napolitana)

Pasta fresca cannoli con queso ricotta, setas porcini, pistacho, mousse de berenjena y sabor a ossobuco

Ternera con col morada, albaricoque de Vesuvio, puré de apionabo y salsa de barolo

POSTRE

Eclair con avellana y pistacho, frambuesas deshidratadas

Delicias de Navidad tradicionales

INCLUYE

Selección de vinos D.O.C.

120 EUR

Precio por persona
IVA incluido

CENA DE FIN DE AÑO

ENTRANTE

Cocktail de bienvenida, finger food y amuse bouche

PLATOS PRINCIPALES

Tartar de atún rojo, mango maduro, mayonesa de ostras, gelatina de lemongrass, galletas saladas con tinta de calamar

"Acuarela" Franciacorta, gamba roja de Mazara, aceite de mandarina y polvo de regaliz de Calabria

"Girasole" relleno de pulpo real, patatas y tomillo limonero, consomé de marisco y Kombu cocido

Bocadillo de pezzogna con berenjenas, tomates datterini, queso provola, verduras, bisque de bogavante y azafrán ahumado

POSTRE

Tarta de queso con frutos rojos y salsa de mandarina

Buffet de postres tradicional

Parfait de coco y nueces con migas de turrón y caramelo salado

DESPUÉS DE MEDIANOCHE...

Zampone y lentejas, panettone artesano, dulces navideños y fruta de temporada

INCLUYE

Selección de vinos D.O.C.

Precio por persona
IVA incluido

380€

INFORMACIÓN

PRECIOS

Los precios de los menús en oferta son con IVA Incluido y por persona.

RESERVAS

Es condición indispensable efectuar la reserva en antelación. Se aceptarán antes modificaciones en el menú o número de comensales hasta 24 horas.

INTOLERANCIAS Y/O ALERGIAS

Rogamos informen con antelación de cualquier alergia o intolerancia para que nuestro personal de cocina pueda adaptar los platos según sus necesidades.



EUROSTARS
HOTEL COMPANY

CONTACTO

HOTEL EUROSTARS HOTEL EXCELSIOR 5*

Teléfono: 081-7640111

Email: info@eurostarsexcelsior.com

Web: www.eurostarshotels.com/eurostars-hotel-excelsior.html

Dirección: Via Partenope 48 - Napoli

www.eurostarshotelcompany.com