

# EUROSTARS

· WEDDING ·



EUROSTARS  
CONQUISTADOR  
★★★★





# BIENVENIDOS,

---

En **Eurostars Conquistador 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 de Eurostars Conquistador, nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro Chef. Asimismo, 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 y nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,

**El equipo de Eurostars Conquistador 4\***



## NUESTRO HOTEL,

---

Entre las estrechas calles del barrio de la judería se encuentra el **Eurostars Conquistador 4\***. Este histórico hotel está ubicado en la misma calle que la emblemática Mezquita Catedral con todo el sabor andaluz, este lugar os ofrecerá el marco ideal para un banquete perfecto.

Sus salones están contruidos sobre los vestigios arqueológicos integrados en el **Salón Almanzor**. Corresponden a uno de los tres lavatorios o pabellones de abluciones pertenecientes a la Mezquita aljama de Córdoba. Fueron contruidos por Almanzor primer ministro del Califa Hisam II de aquí el nombre del salón (Salón Almanzor).



## INTERIORES,

El hotel ofrece cuatro salones de diferentes capacidades para que se ajusten completamente a sus necesidades. Estos salones pueden albergar desde 20 personas en salones pequeños hasta su salón de bodas con capacidad para 200 invitados.

El salón estrella es el **salón Almanzor** que está construido con suelos de cristal para poder contemplar sus restos arqueológicos y que se sientan en un lugar único.

Un escenario incomparable por la belleza y el valor histórico de los restos arqueológicos.

Ofrezcan a sus invitados el máximo nivel de confort, calidad y servicio y sorpréndanles con la historia de este salón.



## EXTERIORES,

El hotel está construido en torno a un hermoso **patio cordobés interior**, con fuentes y árboles frutales a su alrededor.

Allí podrán dar la copa de bienvenida a todos sus invitados con un sabroso aperitivo en un lugar privilegiado.



# OBSEQUIOS DEL HOTEL,

*Mínimo 50 invitados*

Si celebran su boda en Eurostars Conquistador, 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 del Menú para 6 personas
- 4 plazas de Parking para el día de la boda *(a consultar según disponibilidad)*
- Descuento del 15% sobre la tarifa alojamiento y desayuno para todos los invitados la noche de la boda *(según disponibilidad)*
- Cena de aniversario para dos en el restaurante Almenara *(según disponibilidad)*
- Opción de tematizar vuestra boda *(a consultar)*.
- Soporte para la organización y recepción de regalos *(según disponibilidad)*
- Descuento de un 15% para alojarse una noche, dos personas en cualquier Hotel Eurostars con 1 año de validez

A close-up photograph of a chef's hands plating a piece of salmon. The chef is using a black-handled knife to lift a piece of salmon that is coated in a dark sauce and topped with a mix of white and black sesame seeds. The salmon is being placed on a white plate that already has some green garnish. The background is slightly blurred, showing the chef's white uniform.

*Nuestra*  
**PROPUESTA  
GASTRONÓMICA**



## DISEÑE SU MENÚ,

---

Tenemos una selección de una gran variedad de platos para la celebración de su enlace.

Su menú puede ser confeccionado por ustedes mismos a la carta ya que ponemos a su disposición todos nuestros platos confeccionados por el Chef

Entrantes, sorbetes, pescados, carnes y postres elaborados artesanalmente.

La oferta gastronómica incluye:

- Menú seleccionado
- Menús especiales adaptados para veganos, celíacos...  
*(consultar con el hotel)*
- Minutas personalizadas
- Meseros personalizados
- Seating personalizado
- Decoración floral y centros de mesa personalizados
- Mantelería a escoger



## COCKTAIL BIENVENIDA,

---

El Cocktail de Bienvenida lo podemos personalizar a su gusto.

Tenemos diferentes tipos de Copas de Bienvenida. Les ofrecemos toda la variedad de aperitivos que tenemos para que puedan escoger los que mas les gusten y personalizarla.

Además les presentamos distintas estaciones que podemos poner durante el Cocktail por si le quisieran dar un toque especial y diferente a su Boda para sorprender a todos sus invitados:

- Estaciones de Quesos
- Estaciones de Ibéricos
- Estaciones de Cervezas
- Estaciones de Sushi

Estamos totalmente abiertos a todas las ideas que nos propongan para hacer un evento diferente y único.



## COCKTAIL CONQUISTADOR,

---

- Mini ensalada molinera de naranja y bacalao
- Emulsión de salmorejo cordobés con picada de jamón y huevo
- Trufa de mouse de pato sobre crema de cebolla al P.X y kikos
- Mazamorra ligera con uvas de moscatel
- Tablas de quesos de zuheros con confituras caseras
- Tosta de gulas con Ali-Oli
- Buñuelos caseros de bacalao
- Cartuchito de pescaito frito
- Croquetas de puchero
- Perlitas de flamenquín
- Croquetas de rabo de toro
- Molletitos antequeranos con chistorra

**14,00€ (IVA incluido)**



## COCKTAIL ALMANZOR,

---

- Chupa chups de queso de cabra bañado en membrillo
- Emulsión de salmorejo cordobés con picada de jamón y huevo
- Tartaleta de pate de perdiz con gelatina amontillada
- Gazpacho de remolacha con crudites de tomate y pepino
- Queso manchego de oveja curado
- Surtido de chacinas ibéricas del Valle de Los Pedroches
- Langostinos en salsa verde cordobesa
- Bombas de crema de queso con verduritas
- Buñuelos caseros de bacalao
- Croquetas caseras de puchero
- Gyozas de cerdo a la miel con salsa de soja
- Rissotto de verduras
- Brocheta glaseada con salsa de ostras y verduras a la parrilla
- Molletito antequerano con morcilla y compota de manzana

**17,00€ (IVA incluido)**



## COCKTAIL MAIMONIDES,

---

- Emulsión de salmorejo cordobés con picada de jamón y huevo
- Chupa Chups de queso bañado en mermelada
- Muttabal de Berenjena asada sobre pan pita, verduritas y pipas peladas
- Mazamorra ligera con uva de moscatel
- Gazpacho de remolacha y crudités de la huerta subbetica
- Tabla de quesos de Zuheros con confituras caseras
- Mini pulguita de salmón ahumado con aceite de eneldo
- Tosta de gulas sobre ali oli suave
- Twister de langostinos con salsa de soja
- Cartuchito de pescaito frito
- Cigarrillos de chorizo y morcilla
- Champiñones rellenos de torta del casar con jamón ibérico
- Perlitas de flamenquín cordobés
- Croquetas caseras de puchero con jamón y pollo
- Rissotto de verduritas de temporada
- Mini burger de buey con queso y crema de cebolla caramelizada

**19,50€ (IVA incluido)**



# APERITIVOS,

---

Les presentamos una pequeña selección de aperitivos que les podemos ofrecer para confeccionar a su gusto.

## APERITIVOS FRIOS

- Jamón ibérico de Naval Pedroche
- Queso manchego de oveja curado
- Surtido de chacinas ibéricas del Valle de Los Pedroches
- Tablas de quesos de zuheros con confituras caseras
- Mini ensalada molinera de naranja y bacalao
- Emulsión de salmorejo cordobés con picada de jamón y huevo
- Muttabal de berenjena asada con pan pita crujiente, crudités de la Subbetica y pipas de girasol
- Mazamorra ligera con uvas de moscatel
- Trufa de mouse de pato sobre crema de cebolla al P.X y kikos
- Tartaleta de pate de perdiz con gelatina amontillada
- Gazpacho de remolacha con crudites de la huerta subbética
- Tosta de pan de pasas y foie mi-cuit
- Emparedados de salmón y queso fresco



# APERITIVOS,

---

## APERITIVOS FRIOS

- Bocconcini relleno de tomate seco rucula y pesto
- Mazamorra de ajo negro con bacalao ahumado y huevas de trucha
- Sardina ahumada sobre crema cítrica de aguacate con polvo de aceitunas
- Foi mi-cuit con polvo de pistachos, pan de especias y fruta de la pasión
- Tataki de atún con wakame y emulsión de soja y wasabi
- Tartar de salmón y manzana granny sobre guacamole de cilantro y lima
- Pulguitas de jamón con tumaka
- Mousse de queso de cabra con mermelada de tomate y avellanas
- Roast beef de presa ibérica de los Pedroches en orza con ali oli casero



# APERITIVOS,

---

## APERITIVOS CALIENTES

- Croquetas caseras de puchero Eurostars Conquistador
- Croquetas de rabo de toro
- Perlitas de flamenquín
- Buñuelos caseros de bacalao
- Tortillitas de bacalao con emulsión de ajo
- Langostino envuelto en hilos de patata con mahonesa de curry
- Tosta de gulas a la donostiarra con ali oli
- Samosas de vieiras acompañadas con crocant de almendras
- Champiñones braseados rellenos de Torta del Casar y jamón
- Gyozas de cerdo a la miel con salsa de soja
- Langostinos en salsa verde cordobesa
- Cartuchito de pescaito frito
- Twister de langostinos con salsa de soja
- Bombas rellenas de crema de queso y verduras
- Cigarritos de chorizo y morcilla
- Molletitos antequeranos con morcilla o chistorra
- Rissotto de verduras de temporada
- Mini burger de buey con queso y mahonesa de mostaza
- Brocheta glaseada en salsa de ostras y verduras a la parrilla



# MENÚS,

---

Para el menú os ofrecemos una gran variedad de platos entre los que escoger para realizarlo a vuestro gusto.

## MENU 1

- Copa bienvenida Conquistador
- Gazpacho andaluz tradicional con sus verduritas de la Huerta cordobesa
- Sorbete tradicional de limón al cava
- Tronquitos de solomillo albardado con bacón al Pedro Ximénez y patatas panaderas
- Semifrío de galleta oreo con coulis de chocolate y frutos rojos
- Barra libre 3 horas

**65,00€ (IVA incluido)**

## MENU 2

- Copa bienvenida Conquistador
- Timbal de berenjena gratinado con bechamel de tomillo y queso con base de sofrito andaluz
- Sorbete de manzana verde gran smith
- Solomillo de cerdo a la serrana con salsa de mostaza
- Brownie de chocolate con helado de vainilla y crema de frutos rojos
- Barra libre 3 horas

**66,00€ (IVA incluido)**



# MENÚS,

---

## MENU 3

- Copa bienvenida Conquistador
- Crema fría de tomate al perfume de albahaca con tomatitos cherrys y picatostes
- Sorbete de mandarina perfumado con licor 43
- Solomillo relleno de jamón y setas con salsa al Pedro Ximenez acompañado de patatas a lo pobre
- Esfera de almendra y miel con crema de chocolate blanco y bizcocho de cacao
- Barra libre 3 horas

67,50€ (IVA incluido)

## MENU 4

- Copa bienvenida Conquistador
- Tartar de tomate con gambones y crema suave de ajo blanco
- Sorbete de mojito
- Secreto ibérico del valle de los pedroches con salsa española y pastel de patatas
- Tartita de turrón con chocolate blanco crujiente y coulis de mango
- Barra libre 3 horas

78,00€ (IVA incluido)



# MENÚS,

---

## MENU 5

- Copa bienvenida Conquistador
- Ensalada de mezclum de lechugas con langostinos de Huelva, tartar de aguacate y tomates cherrys
- Taco de salmon a la parrilla sobre falso risotto de piñones, espinacas y queso de cabrales
- Sorbete de fruta de la pasión
- Solomillo ibérico a la parrilla sobre salteado de espárragos con salsa oporto
- Tarta tres chocolates
- Barra libre 3 horas

**83,50€ (IVA incluido)**

## MENU 6

- Copa bienvenida Conquistador
- Crema de calabaza con dados de calabaza caramelizada, mejillones marinados y aceite de la subbetica
- Lomo de bacalao al horno sobre sanfaina de verduritas de la huerta y emulsion de pil pil
- Sorbete de frambuesa
- Lingote de cochinillo crujiente confitado a baja temperatura con crema de zanahorias al comino
- Tartita de limón cremosa a la hierbabuena
- Barra libre 3 horas

**92,00€ (IVA incluido)**



# MENÚS A LA CARTA,

## ENTRANTES

- Ensalada de brotes tiernos con queso de cabra de Zuheros caramelizado y vinagreta de agridulce de tomate
- Ensalada de mezclum de lechugas con langostinos de huelva, tartar de aguacate y tomates cherrys
- Ensalada de brotes tiernos con jamón de pato, queso brie y vinagreta de mango
- Ensalada de brotes tiernos con tomates cherrys langostinos, gulas, chips de ajo y vinagreta de reducción de módena
- Ajo blanco cordobés con sorbete de manzana y uvas frescas
- Cóctel de langostinos con peras y nueces aderezado con salsa de queso oriental
- Gazpacho de remolacha al aceite de hierbabuena y reducción de frambuesas
- Tartar de tomate con gambones y crema suave de ajo blanco
- Gazpacho andaluz con sus verduritas de la huerta cordobesa
- Sopa fría de tomate al perfume de albahaca con perlititas de mozzarella, tomatitos cherrys y croutons
- Salmorejo exótico de mango con langostinos, jamón de pato y crispi de bacón



# MENÚS A LA CARTA,

---

## ENTRANTES, CREMAS FRIAS Y CALIENTES

- Crema de calabacín y queso fresco con crujiente ibérico y croutons especiados
- Crema de setas con tiras de ibérico y picatostes
- Crema de calabaza ahumada con dados de bacon, queso manchego y pan crujiente
- Vichisoise trufada con croutons y tartar de apio
- Bisque de marisco con langostinos de huelva, croutons y brotes de eneldo
- Timbal de berenjena gratinado con bechamel de tomillo y queso con base de sofrito andaluz
- Parrillada de espárragos, setas y langostinos con lasca de salmón ahumado y sus germinados
- Champiñones braseados rellenos de langostinos al ajillo sobre crema suave de pimientos del piquillo



# MENÚS A LA CARTA,

---

## PESCADOS

- Lomo de bacalao al horno sobre sanfaina de verduritas de la huerta y emulsion de pil pil
- Merluza en dos cocciones al ajillo sobre patatas panaderas y asadillo de pimientos del piquillo
- Taco de salmón a la parrilla sobre falso risotto de piñones, espinacas y queso azul
- Corvina asada en costra de sesamo, sobre pure de calabaza al cardamomo
- Lubina a la parrilla con parmentier trufado y juliana de crudités de verduras
- Lomo de rape sobre boletus salteados y salsa tradicional marinera
- Milhoja de salmon y manzana asada con cremoso de gambas y espárragos



# MENÚS A LA CARTA,

---

## CARNES

- Tronquitos de solomillo albardado con bacón con salsa de Pedro Ximenez y pastel cremoso de patata panadera
- Confit de pato con salsa Cumberland, emulsión de patata y zanahorias glaseadas
- Solomillo relleno de jamón y setas con salsa española y patatas a lo pobre
- Presa ibérica a la parrilla glaseada con salsa de ostras y verduras al wok
- Carrilleras ibéricas estofadas con toques anisados sobre patata mortero
- Secreto ibérico del Valle de los Pedroches con salsa amontillada y patatas a lo pobre
- Solomillo ibérico a la parrilla sobre salteado de espárragos con salsa de oporto
- Paletilla de cordero lechal en 2 cocciones con pimientos de Guernica y patatas panaderas
- Solomillo de ternera retinta con foie a la parrilla crema ligera de patata trufada y salsa de oporto
- Codillo asado sobre crema de calabaza, chucrut y salsa de mostaza antigua
- Lingote de cochinitillo crujiente confitado a baja temperatura con crema de zanahorias al comino



## MENÚS A LA CARTA,

---

### POSTRES

- Semifrío de galleta de oreo con culís de chocolate, grosellas y menta
- Tarta de 3 chocolates
- Tartita de turrón con chocolate blanco crujiente y coulis de mango
- Semifrío de queso y frambuesa con coulis de frutos rojos
- Tartita de limón cremosa a la hierbabuena
- Brownie de chocolate con helado de vainilla y crema de frutos rojos
- Tarta sacher con crema inglesa y grosellas



# MENÚS A LA CARTA,

---

## POSTRES GOURMET

- Esfera de almendras y miel con interior de crema de chocolate blanco y bizcocho de cacao
- Esfera de crema de cacahuets con interior de crema de chocolate con leche y toffee
- Tarta de queso tradicional, sobre crumble crujiente y gelée de frambuesa
- Mousse de chocolate negro sobre bizcocho sacher de almendras y crème de vainilla con pepita dorada de pistacho
- Refrescante mousse de limón y coco, sobre sablée de cacao, merengue tostado y coco
- Mousse de manzanas asadas y crema de canela con un toque crujiente
- “Mojito” mousse de lima y naranja, entre bizcochos de yogur y cítricos, con galleta sablée
- Mousse de chocolate con leche sobre cacao y núcleo bombón, decorado con crema montada de chocolate blanco
- Mousse de violeta y chocolate blanco con núcleo de crème de vainilla



# MENÚ INFANTIL,

EN 2 SERVICIOS

Comenzamos con:

- Croquetas de pollo
- Mini pizzas
- Mini burgers

Continuamos con:

- Lagrimitas de pollo con patatas fritas

Y terminamos con:

- Tarta de chocolate

**30,00€ (IVA incluido)**



## SORBETES,

---

- Limón al cava
- Mandarina al toque de licor 43
- Manzana verde gran smith & cava
- Mojito casero
- Piña
- Mango
- Cassis (sorbete con puré de grosella negra)
- Frambuesa
- Fruta de la Pasión & vodka
- Fresas



# BODEGA,

---

Para la bodega contamos con una gran variedad de Vinos Blancos, Vinos Tintos y Cava. Os presentamos una pequeña muestra de todos los vinos que os podemos ofrecer:

## VINO BLANCO

- Monólogo Crianza DOC
- Fray German Verdejo DO Rueda
- Vino You & Me
- Vino DO Rueda

## VINO TINTO

- Valdubon Cosecha DO Ribera del Duero Tempranillo
- Monólogo Crianza Tempranillo
- Solar Viejo Tempranillo D.O.C Rioja

## CAVA

- Freixenet Brut Barroco
- Freixenet Elyssia Pinot Noir
- Aria Seguras Viuda



## BARRA LIBRE,

---

### RON

- Bacardi, Barcelo, Cacique, Brugal, Legendario

### GINEBRAS

- Beefeater, Tanqueray, Gordons, Larios

### GINEBRAS PREMIUM

- SK Strawberry, Seagrams

### WISKYS

- J&b, White Label, Ballantines, Cutty Sark, J Walker

### VODKA

- Absolut

### LICORES Y VARIOS

- Bayleis, Malibú, Vemouth Rojo y Blanco, Licor de Melocotón, Manzana Kiwi y sin alcohol

### BARRA LIBRE PREMIUM

Os ofrecemos la posibilidad de tener bebidas Premium como algo opcional en vuestra barra libre. Tanto Ginebras, como Ron, Whisky...

Consulten el precio según su selección.



## SERVICIOS EXTRA,

---

- Jamón Ibérico de Bellota del valle de los Pedroches **2,50 € (pp)**
- Cortador de Jamón (Jamón a parte) **200,00 €**
- Estación de chacinas ibéricas de los pedroches **Consultar precio**
- Estación de quesos afinados **Consultar precio**
- Estación buffet de sushi **Consultar precio**
- Estación buffet de botellines **Consultar precio**
- DJ **400,00 €**
- Hora Extra Barra Libre **6,00 € (pp)**
- Guitarra Española durante el aperitivo **Consultar precio**
- Coro Rociero **Consultar precio**
- Coche Caballos **Consultar precio**



# AMBIENTACIÓN MUSICAL,

---

Su boda puede ser amenizada con diferentes ambientes durante cada momento:

- Para la ceremonia civil violín o piano entre otros
- Para el aperitivo guitarra
- Para el almuerzo o cena, música ambiental o música en directo
- Durante la barra libre, nuestro DJ que no defraudará con su experiencia animando a todos los invitados y haciendo que todo el mundo tenga un buen recuerdo del día de su boda



## ARREGLOS FLORALES,

---

Les ofrecemos distintos motivos florales para el gusto de cada pareja. Desde el comienzo, en la copa de bienvenida, para el almuerzo centros, candelabros para la noche con un toque más romántico...

Si lo prefieren podemos tematizar su celebración.

Por otro lado, también les ofrecemos la decoración de su ceremonia civil, en caso de que la quisieran realizar en nuestro patio Andaluz o en el Salón Almanzor, con ambiente romántico y único.

Además estamos abiertos a todas las ideas que nos quieran proponer.



# 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
- Menú
- Número de mesa
- Sitting
- Invitación
- Sitting individual  
*(consultar coste)*
- Etiquetas para estaciones y minuta  
*(incluida en el coste de las estaciones)*
- Photocall
- Punto Wellcome



*Disfrutad de*  
**NUESTRO HOTEL**



## ALOJAMIENTO,

---

Para el alojamiento de sus invitados les ofrecemos un descuento en nuestro **Hotel Eurostars Conquistador 4\***.

Además contamos con 4 hoteles más en la ciudad, que pertenecen a nuestra cadena Eurostars donde, si fuera necesario, les podríamos ofrecer alojamiento.

Contamos con habitaciones con vistas a la Mezquita, vista a nuestro patio Andaluz y Suite. También podrán disfrutar de nuestro desayuno Buffet con productos de la tierra. El restaurante dispone igualmente de una carta en la cual encontrarán todos los platos típicos de Córdoba.

Además recibirán una atención personalizada en Eurostars Conquistador por todo nuestro personal.



EUROSTARS  
CONQUISTADOR  
★★★★

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

Tel: (+34) 957 481 102

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