

EUROSTARS

· WEDDING ·



EUROSTARS
TORRE SEVILLA



Bienvenidos al
EUROSTARS
TORRE SEVILLA 5*



BIENVENIDOS,

En el **Eurostars Torre Sevilla 5*** 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 Torre Sevilla nuestro equipo de restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef Luis Benito. Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de su agrado. Disfruten de nuestras diferentes propuestas... nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,

El equipo de Eurostars Torre Sevilla 5*.



NUESTRO HOTEL,

Empezar su nueva vida desde el cielo, sobre una ciudad mágica y en un entorno único que cuenta con todos los servicios que pueden desear para una celebración perfecta.

El Hotel Eurostars Torre Sevilla dispone de salones en las últimas plantas del edificio torre Sevilla otorgando a su boda de una situación envidiable que sorprenderá a todos sus invitados.

No solo contarán con un salón en uno de los mejores espacios de Sevilla sino que todo nuestro equipo de restauración y Wedding se pondrán a su entera disposición para que su boda sea una ceremonia que no olvidarán.



INTERIORES,

En el interior de nuestro Hotel disponemos de amplios espacios para la celebración de su enlace. Para una boda de ensueño tenemos dos espacios que pueden encajar según la cantidad de invitados:

- **Sala Guadalquivir.** Es el salón estrella para bodas de más de 80 invitados, hasta 160. Este salón con sus vistas de Sevilla harán de su boda un día único.
- Para bodas más pequeñas de 50-60 personas disponemos de tres salones modulables que pueden adaptarse a sus invitados y montajes, la **sala hispalis I, II y III.**
- Para bodas más pequeñas de 50-60 personas disponemos de tres salones modulables que pueden adaptarse a sus invitados y montajes, la **sala hispalis I, II y III.**
- **Salón planta 19:** un salón para acoger a grandes bodas de hasta 200 invitados. Sus magníficas vistas sorprenderán a todos los comensales.



OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Mínimo 50 invitados

- Decoración floral.
- Minutas personalizadas.
- Sitting en zona de banquete.
- Degustación para 4 personas de un menú.
- Cena romántica el primer aniversario de boda.
(Según disponibilidad)
- Junior suite para la noche del enlace con atenciones, desayuno y salida tardía incluidos.
- Parking gratuito para 4 vehículos el día del enlace en el Hotel. *(Según disponibilidad)*
- Descuento del 15% sobre el alojamiento para todos los invitados en régimen de alojamiento y desayuno para la noche de la boda. *(Bajo disponibilidad)*
- Música de amenización durante el cocktail interior.
(A consultar)
- Descuento de un 10% para alojarse una noche, dos personas en cualquier Hotel Eurostars con 1 año de validez. *(Bajo disponibilidad)*



Nuestra
**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



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 diseñadas por el Hotel.
- Seating diseñado por el Hotel.
- Decoración floral y centros de mesa personalizados entre selección del Hotel.
- Mantelería a escoger entre selección del Hotel.



COCKTAIL BIENVENIDA,

- Grissini de Ibérico de los Pedroches.
- Taquito de mango y jamón de pato, rúcula y vinagreta de moras.
- Ajo blanco de almendra y toque de vinagre de Montilla.
- Carpaccio de ternera, pimienta fresca y lascas de grana padano.
- Ceviche de trucha arco iris marinada, aguacate y lima.
- Gazpacho de frutos rojos al vino de arándanos.
- Bombón de foie mi cuit y polvo de almendra.
- Pionono de salmón y su caviar.
- Blini de pate de perdiz, maíz frito y polvo de mandarina.
- Burbuja de aceituna.
- Trufita queso de zuheros y lacado de manzana granny smith.
- Brochetita capresse.
- Tortita de camarones.
- Croquetitas de jamón ibérico.
- Esturión Ibérico confitado, pimiento del piquillo y piñones.
- Douxelle de boletus edulis.
- Brochetita pulpo a la gallega.
- Perlita de flamenquín.
- Pinchito de pollo yakitori y sésamo ahumado.



MENÚS,

MENÚ 1

125,00 € por persona (IVA incluido)

- Salmorejo cordobés con jamón y huevo
- Merluza, rellena de txangurro y salsa de su asado
- Sorbete de limón
- Pularda caramelizada y rellena de foie y su propio jugo
- Mousse de yogurt griego, arándanos y chocolate blanco

BODEGA

- Tinto Valdubón Roble Tempranillo (D.O.Ribera del Duero).
- Blanco Fray Germán Verdejo (D.O.Rueda).
- Aria Brut Nature Segura Viudas (D.O.Cava).
- Mia Tinto.
- Mia Blanco.
- Agua Mineral.
- Cervezas y refrescos.
- Café.



MENÚS,

MENÚ 2

140,00 € por persona (IVA incluido)

- Ceviche de langostinos estilo Torre Sevilla
- Bacalao confitado, boletus edulis y bilbaina
- Sorbete de mandarina
- Carrillera de ternera glaseada al vino tinto
- Mousse de tres chocolates y caramelo de frutos rojos

BODEGA

- Tinto Valdubón Roble Tempranillo (D.O.Ribera del Duero).
- Blanco Fray Germán Verdejo (D.O.Rueda).
- Aria Brut Nature Segura Viudas (D.O.Cava).
- Mia Tinto.
- Mia Blanco.
- Agua Mineral.
- Cervezas y refrescos.
- Café.



MENÚS,

MENÚ 3

160,00 € por persona (IVA incluido)

- Crema fría de boletus, aceite de naranjas de Sevilla, crujientes de puerros y chips de ajos
- Rodaballo a la brasa sobre crema de aledras y cava
- Sorbete de mojito
- Solomillo de vaca gallega con foie asado y ciruelas maceradas en P.X.
- Mousse de mango y coulis de fresa

BODEGA

- Tinto Valdubón Roble Tempranillo (D.O.Ribera del Duero).
- Blanco Fray Germán Verdejo (D.O.Rueda).
- Aria Brut Nature Segura Viudas (D.O.Cava).
- Mia Tinto.
- Mia Blanco.
- Agua Mineral.
- Cervezas y refrescos.
- Café.



RECENA,

RECENA FRÍA

5,00€ por persona (IVA incluido)

- Taquito de tortilla y muselina de mostaza.
- Empanada de atún.
- Bocatines de jamón ibérico.
- Minipastelería surtida.

RECENA FRÍA

9,00€ por persona (IVA incluido)

- Caldo del cocido a la hierbabuena.
- Chapatita de jamón ibérico y queso.
- Mini mollete de lomo asado a la canela.
- Mini burger de ternera, mostaza y grana padano.
- Mini pastelería surtida.

ESTACIÓN DE CHURROS CON CHOCOLATE

5,00€ por persona (IVA incluido)



ESTACIONES,

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES

4,00€ por persona

Cremito de cabra de Zuheros, torta del casar, zamorano puro de oveja, manchego, idiazábal. Acompañado de aceites y panes de la tierra y confituras caseras.

JAMÓN CON CORTADOR Y PANES DE LA TIERRA

Ibérico de cebo de campo Guijuelo (7,5 a 8 kg) *450€*

Jamón ibérico puro bellota del valle de los Pedroches *700€*

EMBUTIDOS IBERICOS

5,00€ por persona

Caña de lomo, morcón, salchichón, morcilla curada con aceites y panes de la tierra.

OSTRAS

7,00€ por unidad

AHUMADOS

6,00€ por unidad

Anchoa, sardina, esturión naccarii, trucha arco iris, atún. Acompañado de sus tostas, aceites y salsas.

CANDY BAR

4,50€ por persona



CALIENTE

- Croquetitas de boletus.
- Caramelo de morcilla y confitura de tomate de alcolea.
- Burguer bull.
- Latita de pulpo en parmentier de ajo y patata al pimentón.
- Tortita de camarones.
- Croquetitas de jamón ibérico y pollo de corral.
- Esturión ibérico confitado, pimiento del piquillo y piñones.
- Douxelle de boletus edulis.
- Perlita de flamenquín.
- Pinchito de pollo yakitori y sésamo ahumado.

COCKTAIL DULCE

- Brochetitas de fruta.
- Trufita de chocolate.
- Crema de tiramisú.
- Macarons.
- Pionono.
- Pastel cordobés.
- Ganache de chocolate al armagnac.

BEBIDAS

- Fino cb.
- Vino tinto.
- Vino blanco.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Zumos.
- Agua mineral.
- Café.



BODEGA,

VINO TINTO

- Tinto Valdubón Roble Tempranillo (D.O. Ribera del Duero).
- Tinto D.O. Valdubón Crianza (D.O. Ribera del Duero).
- Mia Tinto.

VINO BLANCO

- Blanco Fray Germán Verdejo (D.O. Rueda).
- Blanco Agnus Dei Albariño (D.O. Rías Baixas).
- Mia Blanco.

CAVA

- Aria Brut Nature Segura Viudas (D.O. Cava).
- Freixenet Elyssia Gran Cuveé (D.O. Cava).

OTROS

- Agua S/g.
- Cervezas y refrescos.
- Café.



BARRA LIBRE,

16,50€ por persona (IVA incluido)

WHISKY

J&B, Johnnie Walker, White Label, Jack Daniels.

VODKA

Absolut.

GINEBRA

Beefeater, Tanqueray, Seagram's, Bombay Sapphire, Puerto de Indias.

RON

Cacique, Barceló, Brugal, Legendario.



BARRA LIBRE PREMIUM,

30,00€ por persona (IVA incluido)

WHISKY

Chivas Regal 12 años, Knockando 12 años, Johnnie Walker Etiqueta Negra.

VODKA

Vox.

GINEBRA

Nordés, Martin Miller's, Bulldog, G`Vine.

RON

Santa Teresa Selecto, Barceló Imperial, Cacique 500.



AMBIENTACIÓN MUSICAL,

- En Eurostars Torre Sevilla contamos con música de Disc Jockey para la celebración en barra libre (3 horas).
Consultar tarifa según necesidades
- Además de contar con amenización de pianista.
Consultar tarifa a comercial



ARREGLOS FLORALES,

Contamos con un servicio de floristería que les ayudará a diseñar la boda de sus sueños y que le soportarán durante la elección de las flores para poder adaptarla a sus gustos.

Consulten con nuestra wedding planner las posibilidades.

A nighttime photograph of a cityscape featuring a wide river in the foreground. The river reflects the lights from a bridge and buildings. A prominent, tall, cylindrical tower with a grid of lights is illuminated against the dark sky. The scene is framed by a white border.

Disfrutad de
NUESTRO HOTEL



ALOJAMIENTO,

Al celebrar su boda en Eurostars Torre Sevilla tendrán una estancia como cortesía en una habitación **Junior Suite** para la noche del enlace con atenciones, desayuno y salida tardía incluidos.

Además para bodas de más de 100 invitados tendrán acceso a 6 plazas de parking sin coste (según disponibilidad).



EUROSTARS

TORRE SEVILLA

★★★★★

sales@eurostarstorresevilla.com

Tel: (+34) 954 46 60 22

www.eurostarshotels.com