



• EVENTOS •



EUROSTARS
TORRE SEVILLA
★★★★★

COFFEE BREAKS,

COFFEE BREAK N° 1

Precio por persona: 10,50€

**Coffee break permanente: 14,50€*

- **Café**
- **Zumo de naranja natural**
- **Selección de tés e infusiones**
- **Leche (entera, desnatada y de soja)**
- **Agua mineral con/sin gas**

COFFEE BREAK N° 2

Precio por persona: 12,50€ (IVA incluido)

**Coffee break permanente: 16,50€*

- **Café**
- **Zumo de naranja natural**
- **Selección de tés e infusiones**
- **Leche (entera, desnatada y de soja)**
- **Agua mineral con/sin gas**
- **Mini Bollería**

COFFEE BREAK N° 3

Precio por persona: 13,00€ (IVA incluido)

**Coffee break permanente: 19,50€*

- **Café**
- **Zumo de naranja natural**
- **Selección de tés e infusiones**
- **Leche (entera, desnatada y de soja)**
- **Agua mineral con/sin gas**
- **Pastas de té**

COFFEE BREAK N° 4

Precio por persona: 13,50€ (IVA incluido)

**Coffee break permanente: 21,50€*

- **Café**
- **Zumo de naranja natural**
- **Selección de tés e infusiones**
- **Leche (entera, desnatada y de soja)**
- **Agua mineral con/sin gas**
- **Brocheta de Frutas**
- **Mini Bollería**

COFFEE BREAK N° 5

Precio por persona: 13,50€ (IVA incluido)

**Coffee break permanente: 21,50€*

- **Café**
- **Zumo de naranja natural**
- **Selección de tés e infusiones**
- **Leche (entera, desnatada y de soja)**
- **Agua mineral con/sin gas**
- **Brocheta de Frutas**
- **Pastas de té**

COFFEE BREAK N° 6

Precio por persona: 15,00€ (IVA incluido)

**Coffee break permanente: 24,50€*

- **Café**
- **Zumo de naranja natural**
- **Selección de tés e infusiones**
- **Leche (entera, desnatada y de soja)**
- **Agua mineral con/sin gas**
- **Brocheta de Frutas**
- **Pastas de té**
- **Tejas**

COFFEE BREAKS,

COFFEE BREAK N° 7

Precio por persona: 15,00€

**Coffee break permanente: 21,50€*

- Café
- Zumo de naranja natural
- Selección de té e infusiones
- Leche (entera, desnatada y de soja)
- Agua mineral con/sin gas
- Mini brioche relleno | Mini bollería
| Bizcochos caseros (a elegir)
- Pastas de té

COFFEE BREAK N° 8

Precio por persona: 15,50€ (IVA incluido)

**Coffee break permanente: 24,50€*

- Café
- Zumo de naranja natural
- Selección de té e infusiones
- Leche (entera, desnatada y de soja)
- Agua mineral con/sin gas
- Brocheta de frutas
- Galletas integrales
- Barritas dietéticas

COFFEE BREAK N° 9

Precio por persona: 18,50€ (IVA incluido)

**Coffee break permanente: 24,50€*

- Café
- Zumo de naranja natural
- Selección de té e infusiones
- Leche (entera, desnatada y de soja)
- Agua mineral con/sin gas
- Brocheta de frutas
- Magdalenas sin gluten, palmeritas sin azúcar
- Tortitas de arroz y chocolate sin gluten
- Yogur griego sin azúcar

COFFEE BREAK N° 10

Precio por persona: 18,50€ (IVA incluido)

**Coffee break permanente: 24,50€*

- Café
- Zumo de naranja natural
- Selección de té e infusiones
- Leche (entera, desnatada y de soja)
- Brocheta de frutas
- Mini Croissants
- Selección de Mini Macarons

COFFEE BREAK N° 11

Precio por persona: 19,00€ (IVA incluido)

**Coffee break permanente: 26,50€*

- Café
- Zumo de naranja natural
- Selección de té e infusiones
- Leche (entera, desnatada y de soja)
- Agua mineral con/sin Gas
- Brocheta de Frutas
- Dados de Tortilla Española
- Selección de Sandwiches
- Montaditos de Ibéricos
- Pastelillos Variados

La duración del servicio es de 20 minutos. Mínimo 12 personas.

Los servicios de coffee permanente se incrementarán dependiendo de la composición

*Coffee Break permanente: Duración de 4 horas con dos reposiciones



APERITIVOS,

APERITIVO 1

Precio por persona: 16,00€ (IVA incluido)

- Surtido de montaditos ibéricos con tomate
- Gazpacho andaluz
- Mini Ensalada de la huerta andaluza con queso de Grazalema
- Croquetitas de Jamón Ibérico
- Fritura andaluza

APERITIVO 2

Precio por persona: 19,00€ (IVA incluido)

- Surtido de montaditos ibéricos con tomate
- Ajo blanco malagueño
- Mini Ensalada de pimientos con atún
- Croquetitas de Jamón Ibérico
- Langostinos crujientes con alioli de lima

APERITIVO 3

Precio por persona: 23,00€ (IVA incluido)

- Tartar de atún rojo con mousse de aguacate
- Bombón de Foie con confitura de cebolla
- Sardina ahumada al carbón con piperrada
- Croquetitas de chipirón
- Langostinos crujientes con alioli de lima

Servicio sujeto a la contratación de un menú servido

La duración del servicio es de 20 minutos



MENÚS,

MENU Nº 1

Precio por persona: 46,00€ (IVA incluido)

Primer plato

- Salmorejo cordobés con jamón ibérico

Segundo plato

- Merluza de Pincho con salsa marinera y langostinos al ajillo

Postre

- Mousse de frutos rojos con chocolate blanco, crumble y helado de vainilla

Café y mignardises

Bodega

- Aguas Minerales
- Cervezas y Refrescos
- Vino Tinto Valdubón D.O. Ribera del Duero
- Vino Blanco Fray Germán Verdejo D.O. Rueda

La duración del servicio es de 60 minutos.

Todos los servicios de restauración deben llevar un suplemento de 2,50 € por comensal por cada 20' de demora en el servicio



MENÚS,

MENU Nº 2

Precio por persona: 49,00€ (IVA incluido)

Primer plato

- Hojas verdes, tomatitos, payoyo, almendras malagueñas y vinagreta de olivada

Segundo plato

- Carrillera de retinta en salsa de Montilla y parmentier trufada

Postre

- Pastel de tres chocolates, salsa de frambuesa, crumble y helado de café de Guatemala

Café y mignardises

Bodega

- Aguas Minerales
- Cervezas y Refrescos
- Vino Tinto Valdubón D.O. Ribera del Duero
- Vino Blanco Fray Germán Verdejo D.O. Rueda

La duración del servicio es de 60 minutos.

Todos los servicios de restauración deben llevar un suplemento de 2,50 € por comensal por cada 20' de demora en el servicio



MENÚS,

MENU Nº 3

Precio por persona: 53,00€ (IVA incluido)

Primer plato

- Vichyssoise con yemas de espárragos, migas de jamón ibérico, brotes tiernos y puerro a la brasa

Segundo plato

- Presa ibérica a la brasa con graten de patata y salsa de ciruelas y brandy

Postre

- Cremoso de yogur, almendra, crujiente de chocolate blanco y helado de frambuesa

Café y mignardises

Bodega

- Aguas Minerales
- Cervezas y Refrescos
- Vino Tinto Valdubón D.O. Ribera del Duero
- Vino Blanco Fray Germán Verdejo D.O. Rueda

La duración del servicio es de 60 minutos.

Todos los servicios de restauración deben llevar un suplemento de 2,50 € por comensal por cada 20' de demora en el servicio



BUFFET

BUFFET Nº 1

Precio por persona: 59,00€ (IVA incluido)

Cremas:

- Gazpacho andaluz con su guarnición de verduras
- Crema de calabaza asada con croûtons

Ensaladas y aliños:

- Lechuga, tomate, cebolla, pepino, zanahoria, remolacha, maíz dulce y aceitunas
- Vinagreta, pesto de albahaca, salsa tártara, mayonesa

Ensalada compuesta:

- Ensalada de mozzarella, tomate cherry y lascas de parmesano
- Ensalada campera de la huerta andaluza

Entrantes:

- Selección de encurtidos nacionales en vinagre
- Empanada de atún con pimientos
- Tortilla española
- Penne con salsa pomodoro

Platos principales:

- Dorada a la plancha con salsa de azafrán
- Suprema de pollo con setas silvestres
- Carrillera de cerdo guisada con patatas



Guarniciones:

- Arroz basmati
- Judías verdes salteadas con pimentón de la Vera
- Patatas deluxe

Postres:

- Surtido de postres de nuestro obrador
- Fruta fresca

Agua mineral | Refrescos | Cerveza

Vino a elegir entre blanco o tinto

Café e infusiones

La duración del servicio es de 60 minutos.

Todos los servicios de restauración deben llevar un suplemento de 2,50 € por comensal por cada 20' de demora en el servicio

Mínimo de comensales 50 personas

BUFFET

BUFFET Nº 2

Precio por persona: 65,00€ (IVA incluido)

Cremas:

- Salmorejo cordobés con virutas de jamón Ibérico
- Crema de calabacín con croûtons de albahaca

Ensaladas y aliños:

- Lechuga, tomate, cebolla, pepino, zanahoria, remolacha, maíz dulce y aceitunas
- Vinagreta, pesto de albahaca, salsa tártara, mayonesa

Ensalada compuesta:

- Cous cous de verduritas con vinagreta de menta
- Ensalada César de pollo con lascas de parmesano

Entrantes:

- Tabla de quesos del País con surtido de panes y mermeladas
- Penne rigatte con salsa boloñesa
- Risotto de pasta lagrima con sepia

Platos principales:

- Salmón a la parrilla
- Escalopines de ternera con salsa de queso
- Solomillo de cerdo ibérico al whiskey



Guarniciones:

- Patatas al romero
- Parrillada de verduras
- Arroz basmati con cilantro

Postres:

- Surtido de postres de nuestro obrador
- Fruta fresca

Agua mineral | Refrescos | Cerveza

Vino a elegir entre blanco o tinto

Café e infusiones

La duración del servicio es de 60 minutos.

Todos los servicios de restauración deben llevar un suplemento de 2,50 € por comensal por cada 20' de demora en el servicio

Mínimo de comensales 50 personas

BUFFET

BUFFET N° 3

Precio por persona: 73,00€ (IVA incluido)

Cremas:

- Vichyssoise
- Sopa de pescados y mariscos

Ensaladas y aliños:

- Lechuga, tomate, cebolla, pepino, zanahoria, remolacha, maíz dulce y aceitunas
- Vinagreta, pesto de albahaca, salsa tártara, mayonesa

Ensalada compuesta:

- Ensalada de pimientos asados con tomate, rúcula, huevo cocido y atún
- Brotes tiernos con queso de cabra, tomatitos y vinagreta de frutos secos

Entrantes:

- Tabla de embutidos variados
- Selección de ibéricos del Valle de los Pedroches
- Farfalle a la carbonara
- Arroz abanda con calamar y gambas

Platos principales:

- Lubina a la parrilla sobre verduritas asadas
- Merluza de pincho en salsa verde con almejas y cebollino
- Filete de ternera a la brasa



Guarniciones:

- Verduritas al vapor
- Patatas panadera
- Arroz basmati con cilantro

Postres:

- Surtido de postres de nuestro obrador
- Fruta fresca

Agua mineral | Refrescos | Cerveza

Vino a elegir entre blanco o tinto

Café e infusiones

La duración del servicio es de 60 minutos.

Todos los servicios de restauración deben llevar un suplemento de 2,50 € por comensal por cada 20' de demora en el servicio

Mínimo de comensales 50 personas

COCTEL,

COCTEL Nº 1

Precio por persona: 50,00€ (IVA incluido)

Frío

- Chupito de gazpacho con virutas de jamón
- Chupito de ajo blanco malagueño con uvas pasas maceradas en brandy
- Tartar de salmón y rúcula con vinagreta de miel
- Ventresca de atún rojo sobre pimentada, cebolla morada y bilbaína
- Brochetas de cherry, queso manchego y salsa suave de mostaza a la antigua
- Crema de puerros, patatas y kimchi con parmesano especiado
- pastel de merluza y espárrago triguero

Caliente

- Croquetas de chipirones en su tinta y alioli de ajos tostados
- Cazuelita de chocos, habitas y boletus
- Brocheta de langostinos, panceta y verduras escabechadas
- Falsa ensaladilla de gambón confitados en crema de queso con pipirrana
- Tosta de rosbeef con ajo negro

Postre

- Repostería variada

Bodega

- Agua, refrescos, zumos, cerveza
- Blanco y tinto a la elección del sumiller

La duración del servicio es de 90 minutos. Todos los servicios de restauración deben llevar un suplemento de 2,50 € por comensal por cada 20' de demora en el servicios.
Mínimo de comensales 40 personas



COCTEL,

COCTEL Nº 2

Precio por persona: 58,00€ (IVA incluido)

Frío

- Jamón ibérico bellota
- Anchoas salazón con pan de cristal, tomate de Almería y virgen extra de Jaén
- Salmorejo, AOVE, huevo de codorniz y jamón
- Queso idiazábal con uvas y confitura de higos
- Ventresca de atún rojo sobre pimentada, cebolla morada y bilbaína
- Brochetas de cherry, queso manchego y salsa suave de mostaza a la antigua
- Crema de puerros, patatas y kimchi con parmesano especiado

Caliente

- Croquetas de chipirones en su tinta y alioli de ajos tostados
- Brocheta de langostinos, panceta y verduras escabechadas
- Falsa ensaladilla de gambón confitados en crema de queso con pipirrana
- Merluza rebozada con crema calabaza asada couscous
- Brocheta de presa ibérica, sésamo y tarta de caña de lomo
- Terrina de carrillada ibérica, foie y jugo de su asado

Postre

- Repostería variada

Bodega

- Agua, refrescos, zumos, cerveza
- Blanco y tinto a la elección del sumiller



La duración del servicio es de 90 minutos. Todos los servicios de restauración deben llevar un suplemento de 2,50 € por comensal por cada 20' de demora en el servicios.
Mínimo de comensales 40 personas

COCTEL,

COCTEL Nº 3

Precio por persona: 58,00€ (IVA incluido)

Frío

- Jamón ibérico bellota
- Caña de lomo
- Queso idiazábal con uvas y confitura de higos
- Anchoas salazón con pan de cristal, tomate de Almería y virgen extra de Jaén
- Foie en regaña con salsa de avellanas y sweet chili
- Salmorejo, aove, huevo de codorniz y jamón
- Ensaladilla de atún en escabeche
- Ceviche de langostinos "Torre Sevilla"

Caliente

- Wok de verduras con pulpo y bacalao
- Fritura andaluza
- Arroz negro con ortiguillas y alioli de azafrán
- Merluza rebozada con crema de calabaza asada couscous
- Brocheta de presa ibérica, sésamo y tarta de caña de lomo
- Terrina de carrillada ibérica, foie y jugo de su asado
- Tartar de atún macerado en vermut sobre crema de aguacate

Postre

- Repostería variada

Bodega

- Agua, refrescos, zumos, cerveza
- Blanco y tinto a la elección del sumiller



La duración del servicio es de 90 minutos. Todos los servicios de restauración deben llevar un suplemento de 2,50 € por comensal por cada 20' de demora en el servicios.
Mínimo de comensales 40 personas

FINGER BUFFET

FINGER Nº 1

Precio por persona: 42,00€ (IVA incluido)

FRÍO

- Mini caprese sobre cama de rúcula y pesto de albahaca
- Ensalada de ventresca de atún con pimientos
- Brochetas de salmón ahumado con queso de cabra
- Montaditos de embutido ibérico del valle de los pedroches con pan con tomate
- Tramezzini de tomate con queso cheddar y jamón cocido

CALIENTE

- Penne
- Salsa a elegir: carbonara, pesto o bolognesa

POSTRES

- Fruta de temporada preparada
- Selección de repostería variada

BEBIDAS

- Agua mineral con gas y sin gas
- Cerveza y refrescos

La duración del servicio es de 45 minutos.

Todos los servicios de restauración deben llevar un suplemento de 2,50 € por comensal por cada 20' de demora en el servicios.



FINGER BUFFET

FINGER Nº 2

Precio por persona: 46,00€ (IVA incluido)

FRÍO

- Sándwich de Pechuga de Pavo Cocida con Mayonesa de Encurtidos
- Mini Ensalada de Salmón Ahumado con Vinagreta de Sésamo
- Montadito de Queso y Cebolla Caramelizada
- Tartar de salmón con aguacate
- Focaccia con Escalibada
- Selección de Quesos del País

CALIENTE

- Penne
- Salsa a elegir: carbonara, pesto o bolognesa

POSTRES

- Fruta de temporada preparada
- Selección de repostería variada

BEBIDAS

- Agua mineral con gas y sin gas
- Cerveza y refrescos

La duración del servicio es de 45 minutos.

Todos los servicios de restauración deben llevar un suplemento de 2,50 € por comensal por cada 20' de demora en el servicios.





FINGER BUFFET

FINGER Nº 3

Precio por persona: 49,00€ (IVA incluido)

FRÍO

- Cubos de tortilla española
- Selección de cortes ahumados con grisines
- Miniserranitos con rúcula
- Focaccia de sobrasada con queso brie fundido
- Ensalada de canónigos, manzana, queso de cabra y nueces de macadamia
- selección de quesos del país

CALIENTE

- Ravioli
- Salsa a elegir: crema de idiazábal o al aroma de trufa melanosporum

POSTRES

- Fruta de temporada preparada
- Selección de repostería variada

BEBIDAS

- Agua mineral con gas y sin gas
- Cerveza y refrescos

La duración del servicio es de 45 minutos.

Todos los servicios de restauración deben llevar un suplemento de 2,50 € por comensal por cada 20' de demora en el servicios.



EUROSTARS
TORRE SEVILLA

[info@eurostarstorresevilla.c
om](mailto:info@eurostarstorresevilla.com)

Tel: (+34) 954 46 60 22
Gonzalo Jiménez Quesada 2,
Torre Sevilla, 41092 Sevilla

www.eurostarshotels.com