

PROPUESTA
GASTRONÓMICA
CONVENCIONES
2025

HOTEL EUROSTARS
CENTRUM ALICANTE



EUROSTARS
HOTELS

PROPUESTA GASTRONÓMICA

En el Hotel **Eurostars Centrum Alicante******, sabemos que todos sus eventos necesitan de los mejores complementos. Por ello nos complace ofrecerles una selección de nuestra oferta gastronómica en una propuesta diseñada en exclusiva para los eventos organizados en nuestro establecimiento

Nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef Eduardo Rodríguez Gascón . Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que somos receptivos a sugerencias y peticiones. Todo nuestro equipo pondrá todo su empeño en que su evento sea inolvidable. No dude en consultar con nuestro personal para poder adaptarnos a sus necesidades o modificar los menús por alergias o intolerancias.

Igualmente, ofrecemos servicio de alojamiento 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.

El equipo de Eurostars Centrum Alicante****

MENÚ CONVENCIONES

MENÚ 1

ENTRANTE INDIVIDUAL

*Vasito de panacotta de parmesano
y mermelada de piqillos*

PRIMER PLATO

*Ensalada de Bacalao, Naranja y
Aceitunas negras*

PLATO PRINCIPAL

*Secreto de Cerdo DUROC con
Manzana Salteada al Romero*

POSTRE

*Piña Natural, almíbar de ron y
menta y helado de coco*

BODEGA

*Aguas minerales
Refrescos
Cervezas sin alcohol*

Café o Infusión

**25.-€ por persona
10% IVA incluido**

Suplemento 6.-€ por persona Bodega Centrum

MENÚ 2

ENTRANTE INDIVIDUAL

*Tosta de Escalibada y
Parmesano*

PRIMER PLATO

*Tomate relleno de ventresca de
atún y rúcula*

PLATO PRINCIPAL

*Salmón sobre Salteado de
Verdura de Temporada*

POSTRE

Mousse de Queso y Frutos Rojos

BODEGA

*Aguas minerales
Refrescos
Cervezas sin alcohol*

Café o Infusión

**27. -€ por persona
10% IVA incluido**

MENÚ CONVENCIONES

MENÚ 3

ENTRANTE INDIVIDUAL

Ensaladilla Rusa de Salmón
Marinado

PRIMER PLATO

Crema de Setas y Hongos, polvo
de Jamón y Picatostes

PLATO PRINCIPAL

Bacalao con Alioli de Almendras al
Gratén sobre Pisto Manchego

POSTRE

Flan casero de Café y Helado

BODEGA

Aguas minerales
Refrescos
Cervezas sin alcohol

Café o Infusión

28.-€ por persona
10% IVA incluido

MENÚ 4

ENTRANTES INDIVIDUALES

Focaccia de Pollo Marinado y
Alioli de Ajo Negro

Croquetón de Sobrasada y miel
de mil flores

PLATO PRINCIPAL

Ragout de Ternera sobre Puré
Trufado

POSTRE

Chocolate en diferentes
Texturas

BODEGA

Aguas minerales
Refrescos
Cervezas sin alcohol

Café o Infusión

30.-€ por persona
10% IVA incluido

Suplemento 6.-€ por persona Bodega Centrum

Menús para mínimo 15 personas

MENÚ CONVENCIONES

MENÚ 5

ENTRANTES CENTRO DE MESA

Tabla de Jamón Serrano y picos

Surtido de Quesos nacionales, membrillo y

Nueces

Ensaladilla Rusa con Tartar de Salmón Marinado

Croquetas caseras de Jamón Ibérico

*Patatas confitadas, Alioli de ajo asado y Salsa
brava*

Revuelto de Setas y hongos con Gulas al ajillo

POSTRE

*Tarta cremosa de Queso curado y Helado de
caramelo salado*

BODEGA

Aguas minerales

Refrescos

Cervezas sin alcohol

Café o Infusión

32.-€ por persona

10% IVA incluido

Suplemento 6.-€ por persona Bodega Centrum

Menús para mínimo 15 personas

CONTACTO

Eventos

Chelo Martínez Martín

reservas@eurostarscentrumalicante.com

Teléfono: +34 965 98 80 08

www.eurostarscentrumalicante.com