



# Dossier Eventos Sociales



Nuestro horario de visitas al hotel es de:  
Lunes a viernes: 9:30h. a 18:00h.

Contactar con nosotros a través de:

Teléfono: 91 263 64 10

Email: [eventos@hotelprincesadeeboli.com](mailto:eventos@hotelprincesadeeboli.com)

[www.bodasyeventos.hotelprincesadeeboli.com/es/eventos-sociales](http://www.bodasyeventos.hotelprincesadeeboli.com/es/eventos-sociales)

@HPrincesa\_Eboli

[www.facebook.com/hotelprincesadeeboli](http://www.facebook.com/hotelprincesadeeboli)

@hotelprincesadeeboli

## **OPCIÓN 1**

### **Entrantes a compartir** (a elegir 3)

Rueda de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura  
Timbal de Mozzarella de Búfala, Tomate marinado en Soja y Salmón ahumado con Pesto Genovés  
Duo de Croquetas caseras de Mejillón Escabechado y Jamón  
Huevos Estrellados con Patatas y Lascas Ibéricas en Sorpresas del Padrón

### **Segundos Platos** (a elegir 1)

Lubina gratinada con Ali Oli de Almendra, cremoso de Patata y Ajo Negro y Chutney de Piquillos  
Salmón al Horno en Salsa de Ají amarillo sobre Habitas salteadas y Puntas de Trigueros  
Entrecot de Ternera con Patatas Panaderas y Guernikas  
Secreto Ibérico a la Plancha con Cremoso de Celery y Papas arrugadas con Mojo Picón

### **Postres** (a elegir 1)

Milhojas de Crema y Nata  
Cubo de 3 Chocolates  
Finger Ruso con Crujiente de Avellana

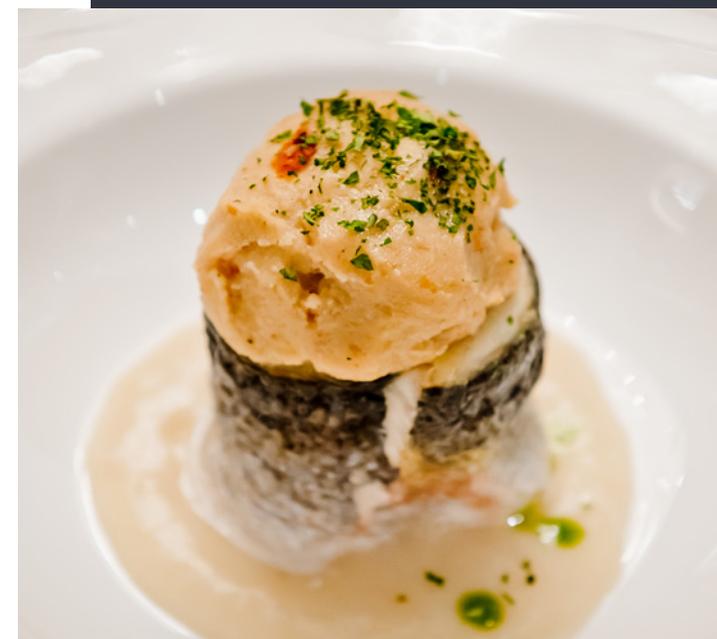
### **Bodega**

Vino Blanco ó Tinto  
La Poda Sauvignon Blanc D.O. Rueda  
Gómez de Segura Vendimia seleccionada D.O.Ca. Rioja  
Agua Mineral y Café NESPRESSO

**32€**  
IVA Incluido

Servicio en mesa.

Es necesario cerrar 3 entrantes y un segundo, iguales para todos los comensales, en el momento de la contratación.



## **OPCIÓN 2**

### **Entrantes a compartir** (a elegir 3)

Rueda de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura  
Corona de Langostinos perfumados a la Pimienta Negra Dos Salsas  
Pimientos de Piquillo rellenos de Merluza con Emulsión de su Jugo  
Duo de Croquetas caseras de Mejillón Escabechado y Jamón  
Huevos Estrellados con Patatas y Lascas Ibéricas en Sorpresas del Padrón  
Guiso de setas marinadas con Huevo Poché y Lascas de Foie

### **Segundos Platos** (a elegir 1)

Lomo de Merluza al Horno con Quinoa y Escabeche de Verduras a la Naranja sanguina  
Medallones de Solomillo Ibérico al P.X con Cremoso Duquesa y Parrilla de Trigueros  
Taco Deshuesado de Cochinillo Asado en su Jugo con Panaderas Tradicionales

### **Postres** (a elegir 1)

Milhojas de Crema y Nata  
Cubo de 3 Chocolates  
Finger Ruso con Crujiente de Avellana

### **Bodega**

Vino Blanco ó Tinto  
La Poda Sauvignon Blanc D.O. Rueda  
Gómez de Segura Vendimia seleccionada D.O.Ca. Rioja  
Agua Mineral y Café NESPRESSO

**37€**  
IVA Incluido

Servicio en mesa.

Es necesario cerrar 3 entrantes y un segundo, iguales para todos los comensales, en el momento de la contratación.

## **OPCIÓN 3**

### **Entrantes a compartir** (a elegir 2)

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura  
Corona de langostinos perfumados a la Pimienta Negra y Dos Salsas  
Huevos Estrellados con Patatas , Boletus y Medallón de Cabra Gratinado  
Chipirones rellenos de Foie y Jamón de Pato sobre crema de Puerros y muselina de Marisco  
Pulpo a la Brasa sobre Mousse de Parmentier trufada y Puntas de Espárragos

### **Primer Plato** (a elegir 1)

Salmorejo Cordobés con mimosa de huevo y crujiente de Jamón Ibérico  
Concha de Vieira gratinada rellena de Rape y Gambas

### **Segundos Platos** (a elegir 1)

Taco de Bacalao confitado con Brunoise de Pisto y Ali Olí de Piquillos  
Merluza al Horno sobre Mix de Verduritas tiernas con cima de Bearnesa al Eneldo  
Terrina de Cordero Lechal Confitada con Patatas Asadas a las Finas Hierbas  
Solomillo de Buey con Brocheta de Verduritas a la Parrilla, Crema de Patata y Jugo de Oporto

### **Postres** (a elegir 1)

Milhojas de Crema y Nata  
Cubo de 3 Chocolates  
Finger Ruso con Crujiente de Avellana

### **Bodega**

Vino Blanco ó Tinto  
La Poda Sauvignon Blanc D.O. Rueda  
Gómez de Segura Vendimia seleccionada D.O.Ca. Rioja  
Agua Mineral y Café NESPRESSO

**45€**  
IVA Incluido



Servicio en mesa.

Es necesario cerrar 2 entrantes, un mismo primero y un mismo segundo en el momento de la contratación.

**OPCIÓN 4****Aperitivo de Bienvenida** (servido tipo cocktail)

Bombones de Foie en Polvo dorado  
Surtido de Quesos Artesanos con Picos Camperos  
Dúo de Croquetas Caseras del Chef

**Primer Plato** (a elegir 1)

Ensalada de Queso de Cabra gratinado, Jamón de Pato y Chutney de frutos rojos  
Salmorejo Cordobés con Mimosa de Huevo y lascas de Ibérico  
Concha de Vieira gratinada rellena de Rape y Gambas

**Segundos Platos** (a elegir 1)

Taco de Bacalao confitado con Brunoisse de Pisto y Ali Olí de Piquillos  
Merluza a la Parrilla con Salsa Verde al Azafrán con Trío de Langostinos en su punto de Sal  
Entrecot de Carne Roja con Patatas Panaderas y Pimientos de Guernika  
Corazón de Solomillo sobre lecho de Boletus Edulis y esencia de Trufa Negra y Rosetón duquesa

**Postres** (a elegir 1)

Milhojas de Crema y Nata  
Cubo de 3 Chocolates  
Finger Ruso con Crujiente de Avellana

**Bodega**

Vino Blanco ó Tinto  
La Poda Sauvignon Blanc D.O. Rueda  
Gómez de Segura Vendimia seleccionada D.O.Ca. Rioja  
Agua Mineral y Café NESPRESSO

**45€**  
IVA Incluido



Servicio en mesa.

Es necesario cerrar un mismo primero y un mismo segundo en el momento de la contratación.

## MENÚ 1

Macarrones a la Napolitana  
Pechuga de Pollo Villarroy con Patatas Fritas en Salsa de Tomate  
Tulipa de helados

**15€**

IVA Incluido

## MENÚ 2

Mini Pizza Princesa de Éboli, Calamares, Nuggets de Pollo y Croquetas  
Tulipa de helados

**18€**

IVA Incluido

## MENÚ 3

Entremeses fríos y calientes  
Chuletitas de Cordero Lechal con Patatas fritas  
Tulipa de helados

**25€**

IVA Incluido

## MENÚ CELÍACO



Macarrones a la Napolitana  
Pechuga de Pollo a la plancha o Filete de Ternera con Patatas Fritas  
Copa de Helado de Stracciatella

**25€**

IVA Incluido

## BEBIDAS

Agua Y REFRESCOS

Existen fichas de producción a disposición del cliente, con información de sustancias que producen Alergias e Intolerancias, según Reglamento 1169/2011.

**ENTRANTES**

Ensalada de Queso de Cabra gratinado con Frutos Secos y aliño de Mostaza y Miel

Timbal de Berenjena ahumada, Tartar de Aguacate y espuma de Tomate sobre Parmentier de Manzana y Lima



Crema fina de Vichysoisse con pisto de Calabacín

Crema fina de Calabaza con picatostes y perfume de Trufa

**PLATOS PRINCIPALES**

Parrillada de Verduras de Temporada con salsa Romesco



Rissoto de Hongos y Parmesano



Lasaña de Calabacín y Setas con medallón de Queso de Cabra gratinado

Huevos poche sobre cama de Espinacas y Bechamel

**POSTRES**

Mousse de Chocolate Negro



Parfait de Maracuyá



**APERITIVO PRINCESA**

Selección de Chacinas Ibéricas de la Dehesa de Extremadura  
Bodegón de Quesos, panes y frutos secos  
Vasitos de Salmorejo con Mimosa de Huevo y Jamón  
Rollitos vegetales con Salsa Agridulce  
Croquetas caseras de Jamón  
Bocados de Tortilla de Patatas con Alí-olí  
Refrescos, zumos, vino blanco, vino tinto, cerveza, agua mineral

**21€**

IVA Incluido



## **COCKTAIL N°1**

### **Pase Frío**

Selección de Chacinas Ibéricas de la Dehesa de Extremadura  
Bodegón de Quesos, panes y frutos secos  
Chupitos de Salmorejo con mimosa de Huevo y Polvo de Ibérico  
Ensaladilla Rusa Princesa de Eboli  
Mini Brioches de mousse de Foie, Orejones y Pistachos

### **Pase Caliente**

Mini Tortillas de Patata con Ali Olí de Piquillos  
Duo de Croquetas caseras de Jamón y Mejillón Escabechado  
Rollitos vegetales con Salsa Agridulce  
Tartaletas de Pisto manchego, Huevo de Codorniz y aceite de Pimentón  
Brochetitas de Solomillo Ibérico con Verduras y crema de PX

### **Pase dulce**

Surtido de Repostería Artesana

### **Bodega**

Refrescos, zumos, vino blanco, vino tinto, cerveza, agua mineral

**29€**

**IVA Incluido**  
Duración 60 min.





## **COCKTAIL N°2**

### **Pase Frío**

Selección de Chacinas Ibéricas de la Dehesa de Extremadura  
Ensaladilla Rusa Princesa de Eboli  
Bombones de Foie en Polvo Dorado  
Rollitos de Salmón Ahumado, Cream Cheese y Chutney de Mango

### **Pase Caliente**

Vasito de Huevo Trufado, Patata y Jamón  
Croquetas caseras de Jamón  
Torpedo de Langostino con Crema de Curry  
Bastones de Berenjena Crujiente, Miel de Caña y Hummus  
Delicias crujientes de Chipirón y Txangurro  
Mini Hamburguesas con Mostaza y Cebolla confitada  
Brochetas de Pollo Yakitori y Mango

### **Pase dulce**

Surtido de Repostería Artesana

### **Bodega**

Refrescos, zumos, vino blanco, vino tinto, cerveza, agua mineral

**34€**

**IVA Incluido**  
Duración 60 min.

## **COCKTAIL N°3**

### **Pase Frío**

Selección de Chacinas Ibéricas de la Dehesa de Extremadura  
Bodegón de Quesos, panes y frutos secos  
Bombones de Foie en Polvo Dorado  
Tartar de Pulpo con Espuma de Gazpacho  
Vasitos de Hummus De Mango al Curry con Dip de Pita  
Ensaladilla Rusa Princesa de Eboli  
Tostas de Ventresca de Atún con Cebolla confitada y Coulís de Piquillo

### **Pase Caliente**

Yogurt de Huevo Trufado, Patata y Espuma de Brandada  
Duo de Croquetas caseras de Jamón y Mejillón Escabechado  
Tempura de Morcilla de Cebolla con Chutney de Pera  
Koftas de Calabacin y Garbanzos con Mayonesa de Remolacha  
Torpedo de Langostino y Coco con Salsa Asiática  
Brochetitas de Solomillo Ibérico con Verduras y crema de PX  
Brochetitas de Cordero con salsa de Soja y Semillas de Sésamo

### **Pase dulce**

Buffet de Postres de la Casa

### **Bodega**

Refrescos, zumos, vino blanco, vino tinto, cerveza, agua mineral



**42€**  
IVA Incluido  
Duración 90 min.

## FINGER FOOD N°1

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura  
Abanico de Quesos variados y Frutos Secos  
Mini Brioches de mousse de Foie, Orejones y Pistachos  
Empanada de Ternera  
Mini Bikinis con Mantequilla de Trufa Blanca  
Bocados de Tortilla de Patatas con Alí-olí  
Mini Hamburguesas con Mostaza y Cebolla confitada  
Croquetas caseras variadas

Surtido de Mini Pastelería

**24€**

IVA Incluido

## FINGER FOOD N°2

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura  
Abanico de Quesos variados y Frutos Secos  
Mini Brioches de mousse de Foie, Orejones y Pistachos  
Focaccias de Salmón con Rúcula y cebolla morada  
Empanada de Atún  
Vasitos de Huevo Trufado, Patata y Jamón  
Mini Sandwiches Club  
Croquetas caseras variadas  
Mini Hamburguesas con Cebolla caramelizada  
Pintxos de Solomillo Ibérico con salsa PX

Surtido de Mini Pastelería

**29€**

IVA Incluido

## FINGER FOOD N°3

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura  
Abanico de Quesos variados y Frutos Secos  
Mini Brioches de mousse de Foie, Orejones y Pistachos  
Focaccias de Salmón con Rúcula y cebolla morada  
Tosta Ventresca con Cebolla caramelizada y couils de Piquillos  
Bocados de Tortilla de Patatas con Alí-olí  
Mini Sandwiches Club  
Vasitos de Huevo Trufado, Patata y Foie  
Torpedo de Langostino con crema de Curry  
Croquetas caseras variadas  
Pintxos de Solomillo Ibérico con salsa PX  
Mini Hamburguesas con Cebolla caramelizada

Surtido de Mini Pastelería

**34€**

IVA Incluido

## Bodega

Vino Blanco y Tinto de la casa, refrescos, cervezas y zumos

Café e Infusiones

## **PARA LOS NIÑOS PROPONEMOS ...**

### **AMERICAN CÓRNER**

Mini Hot Dogs  
Mini Burguers con Queso  
Mini Pizzas caseras  
Conos de Patatas fritas

Brownie con chocolate

**12€**  
IVA Incluido  
por niño



## **ADEMÁS OS SUGERIMOS LAS SIGUIENTES OPCIONES:**

### **CORTADOR DE JAMÓN**

Serv. de Cortador de Jamón + Jamón Ibérico de Cebo: **350€ IVA Inc.**  
Serv. de Cortador de Jamón + Jamón Ibérico de Bellota: **450€ IVA Inc.**  
Servicio de Cortador de Jamón: **180€ IVA Inc.**

(1 jamón por cada 100 pax. Aprox.)

### **OTROS SERVICIOS**

Estación de Arroces (2 referencias a elegir): **6€ IVA Inc. por pax.**  
Cocktelería (4 referencias a elegir): **7€ IVA Inc. por pax.**

### **DISCOTECA Y AUDIOVISUALES**

Discoteca profesional con DJ: **450€ IVA Inc. 2h.**  
Altavoz Bluetooth / USB: **180€ IVA Inc.**

### **OTROS SERVICIOS PERSONALIZADOS**

Decoraciones especiales (mantelerías, globos led, ambientaciones temáticas, etc.): consultar precios  
Coreografías, animación de baile, reportaje loco, monólogos personalizados, etc.: consultar precios

## MÚSICA Y BARRA DE BEBIDAS (en el salón del evento)

### Música:

Bafle profesional con reproductor USB/Bluetooth - 2h  
(con música aportada por el Hotel o cliente) - 180€ IVA Inc.

### Barra de bebidas:

#### Barra con Limitación 2h.

Carrito privado con servicio camarero (min. 25 combinados)

Combinado: 8€ IVA Inc.

Cervezas o refrescos: 3,5€ IVA Inc.

#### Barra sin Limitación 2h.

Carrito privado sin limitación de combinados

Servicio camarero 100€ IVA Inc. (cada 50 personas)

Combinado: 8€ IVA Inc

Cervezas o refrescos: 3,5€ IVA Inc.

#### Barra libre - 15€ Iva/pax Iva incl. (min. 30 adultos) Regalo bafle

Así mismo, a la finalización del evento, ponemos a disposición de todos nuestros clientes, nuestra terraza-jardín donde podrán disfrutar de servicio de bar a precios especiales y música gratuita (excepto contratación previa del espacio)

#### BARRA DE COCKTELERÍA PROFESIONAL - 2h.

(Cocktails personalizados con y sin alcohol) 7€ IVA Inc./persona

4 opciones a elegir entre:

Mojitos de sabores con y sin alcohol

Piña colada con y sin alcohol

Margarita con y sin alcohol

Cocktail Princesa de Éboli

**GRAN FUENTE DE CHOCOLATE  
CON BROCHETAS DE FRUTAS Y DULCES**

2h.: 400€ IVA Inc.

Mini gofres

Petit fours fruits

Pop Dots de azúcar

Mini Brownies

Mashmallows



# Términos de contratación

El Hotel se compromete a mantener las condiciones aceptadas aunque se produjeran con posterioridad a la firma de este contrato fluctuaciones de precios u otras variaciones, excepto el incremento del IPC anual.

La reserva en firme del evento será confirmada con una entrega de 200 €, que se descontarán del total de la factura final.

El resto del montante se abonará antes de la celebración del evento y al término, únicamente se abonarán los servicios extras que se hayan podido producir durante el mismo.

El plazo máximo para la confirmación del número garantizado de comensales será de 3 días antes de la celebración del evento. Este número será el mínimo a facturar por el hotel independientemente del número final de asistentes.

El Hotel se compromete a la elaboración del menú para poder atender a un número total no superior al contratado en un 10% de los comensales confirmados en el punto anterior. En el caso de que éstos superen a los garantizados por el cliente, el hotel facturará el número que compruebe el Maître junto con la persona designada por el cliente.

## HORARIOS

### EVENTOS DIA:

- Servicio comidas desde las 13:30 hasta las 17:00h
- Servicio Musica y Bebidas hasta las 19:00h \*

\*siempre contratando uno nuestros servicios de Música y Bebidas

### EVENTOS NOCHE:

- Servicio cenas desde las 20:30 hasta las 00:00h
- Servicio Musica y Bebidas hasta las 02:00h \*

- Servicio terraza hasta las 0:00h

El montaje del salón se realizará por parte del hotel. En caso de decoración aportada por el cliente, el acceso al salón se realizará 1 hora antes del comienzo del evento. En caso de querer decoraciones adicionales, tendrán que contratarse en exclusiva a través de los proveedores homologados que el hotel pone a su disposición.

En caso de cancelación del evento reflejado en este contrato por parte del cliente, el Hotel no reembolsara el depósito recibido como reserva. El cliente justificará dicha cancelación y hará entrega del contrato original.

En caso de cancelación del evento reflejado en este contrato por parte del hotel, por causas ajenas o de fuerza mayor, éste abonará el importe del depósito recibido como reserva.

Los métodos de pago a disposición del cliente son en efectivo, tarjeta de crédito o transferencia bancaria antes del inicio del evento.

El cliente se responsabilizará de los posibles desperfectos, roturas u otros daños que, por razones ajenas al hotel e imputables al cliente o sus invitados, se pudiesen producir durante la celebración del evento.

La razón social y número de cuenta a la que deben ir dirigidos todos los pagos y sobre la que se generarán todas las facturas es:

MERCABACK 2000 SLU - CIF: B-B82637281

LA CAIXA ES47 2100 5756 46 0200033300