

Dossier Empresas







¡Bienvenido/a!

Sercotel Princesa de Éboli dispone espacios que permiten realizar todo tipo de eventos, dotados con las máximas comodidades y las últimas soluciones tecnológicas para asegurarles un éxito rotundo.

Dependiendo de sus necesidades y montajes, nuestros salones tienen una capacidad variable de entre 15 y 400 personas, ofreciendo la posibilidad de celebrar cualquier tipo de reunión que requieran de servicios de restauración.

Además de nuestros salones, Princesa de Éboli dispone de dos terrazas multifuncionales donde poder celebrar su coffee break o almuerzo, presentaciones de productos, o incluso relajarse después de una jornada de trabajo con nuestro after work.

Si además de su reunión usted necesita de servicios de Alojamiento, consulte con nosotros nuestros paquetes de reuniones.

Nuestro horario de visitas al hotel es de:

Lunes a Viernes: 09.30 h – 18.00h.

Contactar con nosotros a través de:

Teléfono: 91 263 64 00

Email: comercial@hotelprincesadeeboli.com

www.hotelprincesadeeboli.com

Haz tu presupuesto online en nuestra web:
www.hotelprincesadeeboli.com/es/reuniones-empresa/



Coffee Break

Servicio de bebidas

Café NESPRESSO e infusiones
Zumode Naranja Natural
Zumos de Frutas
Agua Mineral
Refrescos

Precio: 4,90€ IVA Incl.

Coffee Break Dulce

Café NESPRESSO e infusiones
Zumos de Naranja
Agua Mineral
Surtido Mini Tulipes
Mini Crodotes
Mini Napolitanas Crema
Mini Muffins de Chocolate

Precio: 5,90€ IVA Incl.

Coffee Break Salado

Zumode Naranja
Zumos de Frutas
Refrescos
Agua Mineral
Surtido de Mini Quiche (Jamón y Queso, Espi-
nacas, Pollo)
Mini Brioches de Salmón y Queso Cremoso
Tortilla española

Precio: 5,90€ IVA Incl.

Coffee Brunch

Café NESPRESSO e infusiones
Zumode Naranja
Agua Mineral
Refrescos y cervezas
Surtido Mini Tulipes
Mini Berlinas chocolate y almendra
Mini Crodotes
Surtido de Mini Quiche (Jamón y
Queso, Espinacas, Pollo)
Mini empanadas (Pisto, Pollo fritada,
Barbacoa)
Mini flautines de Jamón con Tumaca
y Tortilla española

Precio: 9,90€ IVA Incl.



Executive menu

Opción 1

Entrantes a elegir

Ensalada de Rulo de Cabra Gratinado con Frutos Secos en Vinagreta de Miel y Mostaza
Salmorejo Cordobés con Mimosa de Huevo y Lascas de Ibérico
Calabacines rellenos de Crema de Salmón Ahumado con Langostinos
Rissoto de Hongos de temporada
Tallarines al Pesto con Sepia y Gambas

Platos principales a elegir

Lomo de Salmón en Papillote crujiente relleno de Farsa de Setas y Trigueros
Lomo de Merluza al horno en Salsa de Marisco sobre mix de Verduritas salteadas
Rulos de Corral rellenos de Foie y Frutos Secos en Salsa de Oporto
Medallones de Solomillo Ibérico con Salsa de 3 Pimientas y Rosetón de Patata Duquesa

Postres a elegir

Tarta del día
Arroz con Leche con Helado de Canela
Brownie casero con crema de Chocolate

Bodega*

Vino Blanco ó Tinto

Honey Moon D.O. Penedés (Agricultura ecológica)
Gómez de Segura D.O. Rioja (Vendimia seleccionada)

Agua Mineral y Café NESPRESSO

Precio: 21€ IVA Incl.

Servicio en mesa. Es necesario cerrar de antemano un mismo primero, segundo y postre para todos los comensales

Opción 2

Entrantes

Crema Pourrusalda con Perlas de Patatas crujientes y Lascas de Bacalao confitado
Pudding de Cabracho asalmonado con Langostinos perfumados y Crema de Almendras asadas
Lasaña de Calabacín y Setas con Mousse de Foie y reducción de Vinagre de Módena
Revuelto de Gambas y Ajetes sobre Tosta de Pan

Platos Principales

Taco de Bacalao confitado con crema Fina de Piquillos y Sésamo tostado
Entrecot de Ternera con Patatas Panaderas y Guernikas
Wok de Buey con Setas y Frutos Secos en Salsa de Soja
Meloso de Ternera en jugo de Vino tinto con verduritas Baby

Postres

Milhojas de Crema y Nata con Helado
Arroz con Leche con Helado de Canela
Brownie casero con salsa de Chocolate

Bodega*

Vino Blanco ó Tinto

Honey Moon D.O. Penedés (Agricultura ecológica)
Gómez de Segura D.O. Rioja (Vendimia seleccionada)

Agua Mineral y Café NESPRESSO

Precio: 25€ IVA Incl.

Servicio en mesa. Es necesario cerrar de antemano un mismo primero, segundo y postre para todos los comensales



Opción 3

Entrantes a compartir

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura
Pimientos de Piquillo rellenos de Morcilla con Emulsión de su Jugo
Croquetas Caseras del Chef

Plato principal (a elegir 1)

Lomo de Salmón al horno sobre Brunoisse de Pisto y Ali Oli de Mango
Lomo de Merluza al horno en salsa de Marisco sobre mix de Verduritas salteadas
Rulos de Corral rellenos de Foie y Frutos Secos en Salsa de Oporto
Tecla de Solomillo Braseado con crema de Hongos y Patatas Panaderas.

Postres

Tarta del día
Arroz con Leche con Helado de Canela
Brownie casero con salsa de Chocolate

Bodega*

Vino Blanco ó Tinto

Honey Moon D.O. Penedés (Agricultura ecológica)
Gómez de Segura D.O. Rioja (Vendimia seleccionada)

Agua Mineral y Café NESPRESSO

Precio: 21€ IVA Incl.

Servicio en mesa. Es necesario cerrar de antemano un mismo plato principal entre 1 carne o 1 pescado por comensal

Opción 4

Entrantes a compartir

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura
Pulpo a la Brasa sobre Mousse de Parmentier trufada y Puntas de Espárragos
Guiso de setas marinadas con Huevo Poché y Lascas de Foie

Plato principal (a elegir 1)

Merluza rellena de Espinacas y Salmon con Almejas en Salsa Verde
Taco de Bacalao confitado con crema Fina de Piquillos y Ali Oli Sésamo tostado
Entrecot de Ternera con Patatas Panaderas y Guernikas
Wok de Buey con Setas y Frutos Secos en Salsa de Soja

Postres

Milhojas de Crema y Nata con Helado
Arroz con Leche con Helado de Canela
Brownie casero con salsa de Chocolate

Bodega*

Vino Blanco ó Tinto

Honey Moon D.O. Penedés (Agricultura ecológica)
Gómez de Segura D.O. Rioja (Vendimia seleccionada)

Agua Mineral y Café NESPRESSO

Precio: 25 € IVA Incl.

*Servicio en mesa. Es necesario cerrar de antemano un mismo plato principal entre 1 carne o 1 pescado por comensal



Buffet menu

Entrantes (Elegir 3)

Surtido de Ibéricos con picos de Pan

Abanico de Quesos artesanos

Pudding de Cabracho asalmonado con Langostinos perfumados y Crema de Almendras asadas

Gratén de Patatas y Espinacas

Arroz del Senyoret

Fideuá de Pasta al Caldero con Bresa de Mariscos

Tallarines al Pesto con Sepia y Gambas

Salmorejo Cordobés con su Guarnición

Crema de Boletus

Crema Pourrusalda con Perlas de Patatas crujientes y Lascas de Bacalao confitado



BUffet de Ensaladas

Mezclum, Tomate, Cebolla, Atun, Aceitunas, Maiz, Zanahoria, Huevo cocido, Pasta, Salmón Ahumado, Pollo Braseado.

Platos Principales (a elegir 2)

Lomitos de Pez Espada a la Parrilla con Ali Oli de Piquillos
Medallones de Solomillo Ibérico sobre Cebolla Caramelizada

Rulos de Corral rellenos de Foie en Salsa de Oporto

Lingote de Salmón con Sombrero hojaldrado al Sésamo Blanco y Coral de Carabineros

Lomitos de Entrecot de Ternera a la Parrilla

Lomitos de Merluza al Horno en Salsa Verde



Guarniciones (a elegir dos)

Arco Iris de Verduras al Vapor

Patatitas Duquesa

Parmentier trufado de Patatas

Cebollitas Francesas Estofadas

Salteado de Verduras de Temporada

Patatas Panaderas y Pimientos de Guernika

Calabacines rellenos de tomate Comcasset

Postres (a elegir 2)

Surtido de Frutas preparadas de Temporada

Brownie casero

Profiteroles con Chocolate caliente

Vasitos de Arroz con Leche

Tarta de la Casa

Bodega

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

Café NESSPRESO e Infusiones

Precio: 28€ IVA Incl.



*El servicio Buffet será para un mínimo de 20 personas



Business cocktail

Aperitivo princesa

Selección de Chacinas Ibéricas de la Dehesa de Extremadura
Bodegón de Quesos, Panes y Frutos Secos
Taquitos de Empanada de Atún
Mini Tortilla de Patata con Confitura de Pimiento y Ali Olí
Croquetas caseras de Jamón

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

Precio:

15€ IVA Incluido

Duración 30 min.

COCKTAIL N.1

Selección de Chacinas Ibéricas de la Dehesa de Extremadura
Bodegón de Quesos, Panes y Frutos Secos
Vasitos de Salmorejo con mimosa de Huevo y Polvo de Ibérico
Surtido de Canapés artesanos
Tostas de Ventresca de Bonito con Cebolla confitada y Coulís de Piquillo
Mini Tortilla de Patata con Confitura de Pimiento y Ali Olí
Duo de Croquetas caseras de Mejillón Escabechado y Jamón
Delicias crujientes de Chipiron y Txangurro
Brochetitas de Solomillo Ibérico con Verduras y crema de PX

Postre

Surtido de Repostería Artesana

Bodega

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

Precio:

27€ IVA Incluido

Duración 60 min.

COCKTAIL N.2

Selección de Chacinas Ibéricas de la Dehesa de Extremadura

Bodegón de Quesos, panes y frutos secos

Bombones de Foie en Polvo Dorado

Medallones de Salmón Marinado y Crème Cheese con Chutney de Mango

Tataki de Atún con sobre Crema de Ajo Blanco

Duo de Croquetas caseras de Mejillón Escabechado y Jamón

Torpedo de Langostino con Crema de Curry

Vasitos de Huevo Trufado, Patata y Jamón

Pan Bao de Cordero con Mayonesa de Yogurt

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

Precio:

32€ IVA Incluido

Duración 60 min.

COCKTAIL N.3

Selección de Chacinas Ibéricas de la Dehesa de Extremadura
Bodegón de Quesos, panes y frutos secos
Bombones de Foie en Polvo Dorado
Medallones de Salmón Marinado y Crème Cheese con Chutney de Mango
Vasitos de Salmorejo con mimosa de Huevo y Polvo de Ibérico
Tostas de Ventresca de Atún con Cebolla confitada y Coulís de Piquillo
Vasitos de Huevo Trufado, Patata y Jamón
Duo de Croquetas caseras de Mejillón Escabechado y Jamón
Tempura de Morcilla de Cebolla con Chutney de Pera
Mousse de Bacalao gratinado con Coulis de Pimiento y Aceite de Albahaca
Torpedo de Langostino y Coco con Crema de Curry
Brochetas de Solomillo Ibérico con Verduras y crema de PX
Brocheta de Atún marinado a la Parrilla con Mayonesa de Yuzu
Taqitos de Solomillo con Patatas Panaderas

Pase dulce

Buffet de Postres de la Casa

Bodega

Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos, Cervezas

Precio:

38€ IVA Incluido

Duración 90 min.



Finger Food

FINGER FOOD N.1

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura

Abanico de Quesos variados y Frutos Secos

Tosta Ventresca con Cebolla caramelizada y couils de Piquillos

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 Pastelería Francesa

Precio:
22€ IVA Incluido

FINGER FOOD N.2

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura

Abanico de Quesos variados y Frutos Secos

Tosta Ventresca con Cebolla caramelizada y couils de Piquillos

Piruletas de Salmón con crema de Queso y Chutney de Mango

Empanada de Atún

Vasitos de Huevo Trufado, Patata y Jamón

Pan Bao de Pollo con Salsa Barbacoa China

Croquetas caseras variadas

Mini Hamburguesas con Cebolla caramelizada

Pintxos de Solomillo Ibérico con salsa PX

Surtido de Pastelería Francesa

Precio:
27€ IVA Incluido

FINGER FOOD N.3

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura

Abanico de Quesos variados y Frutos Secos

Tabla de Ahumados

Tosta Ventresca con Cebolla caramelizada y couils de Piquillos

Bocados de Tortilla de Patatas con Alí-olí

Pan Bao de Pollo con Salsa Barbacoa Asiática

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

Mini tartaletas de Pisto manchego con mimosa de Codorniz

Mini Pastelería Francesa

Bodega

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

Café e Infusiones

Precio:
32€ IVA Incluido



Sercotel Princesa de Eboli · C/ Pablo Picasso 10, Pinto 28320 Madrid
Reservas en: Tel. 91 263 64 00 - www.hotelprincesadeeboli.com



facebook.com/hotelprincesadeeboli



twitter.com/HPrincesa_Eboli



[@hotelprincesadeeboli](https://instagram.com/@hotelprincesadeeboli)