



Eventos Sociales.

Bienvenidos

Celebra tus momentos especiales con nosotros

En Hotel Princesa de Éboli, sabemos que cada celebración es única y merece un espacio a la altura de la ocasión. Ya sea un cumpleaños, un bautizo, una jubilación o cualquier otro evento social, nuestro equipo está preparado para ofrecerte una experiencia inolvidable, cuidando cada detalle con profesionalidad y calidez.

Ponemos a tu disposición elegantes salones, terrazas, una exquisita oferta gastronómica y un servicio impecable, garantizado por la calidad y la dedicación de nuestro equipo de cocina y sala. Nos adaptamos a tus necesidades para que tú solo tengas que preocuparte de disfrutar.

Déjanos acompañarte en la creación de recuerdos inolvidables.

Tu evento, nuestro compromiso.





Menú 01 - Banquete



Entrantes a Compartir (a elegir 3)

- Rueda de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura con sus Picos Camperos
- Tartar de Aguacate y Tomate Semiseco con Tostas de Queso Manchego y Anchoa con Vinagreta de Remolacha
- Dúo de Croquetas de Jamón Ibérico y de Puerro Confitado, Zanahoria y Dátiles
- Huevos Rotos con Gamba de Cristal y Boletus

Segundos Platos (a elegir 1)

- Lomito de Lubina con Gratin de Alioli de Almendras, Cremoso de Patata, Ajo Negro y Chutney de Piquillos
- Merluza al Horno en Salsa de Pimientos Verdes con Cous-Cous de Brócoli y Mimosa de Coliflor
- Carrillera de Ternera en su Jugo, Parmentier de Calabaza y Triguero a la Parrilla
- Solomillo de Cerdo Ibérico con Reducción de Oporto, Patata Roja y Polvo de Pistacho

Postres (a elegir 1)

- Milhojas de Crema y Nata
- Coulant de Chocolate 80% con Helado de Frambuesa
- Ombligo de Pinto

Bodega

- Vino Tinto o Blanco
- Cervezas,
- Refrescos, Agua KM0
- Café Orgánico

44€

Servicio en mesa.

Es necesario cerrar 03 entrantes y un segundo, iguales para todos los comensales.

(IVA incluido)



Menú 02 - Banquete



Entrantes a Compartir (a elegir 3)

- Rueda de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura con sus Picos Camperos
- Ensaladilla Eboli de Anguila Ahumada, Mahonesa Kewpie, Huevas de Trucha, Piparra y Polvo de Aceituna Negra
- Pimientos del Piquillo Rellenos de Picaña y Boletus con Cremoso de Mahón
- Huevos Rotos con Lascas de Jamón Ibérico y Sorpresas de Padrón

Segundos Platos (a elegir 1)

- Lomo de Corvina al Horno con Salsa de Albariño al Azafrán, Salteado de Verduritas y Mousse de Marisco
- Taco de Bacalao confitado en Salsa de Ajo Negro y Chanfaina de Verduras
- Entrecot de Añojo con Patata Panadera y Triguero a la Parrilla
- Presa Ibérica a Baja Temperatura con cremoso de Patata rota al Tomillo y contraste de Almendra y soja

Postres (a elegir 1)

- Milhojas de Crema y Nata
- Coulant de Chocolate 80% con Helado de Frambuesa
- Ombligo de Pinto

Bodega

- Vino Tinto o Blanco
- Cervezas,
- Refrescos, Agua KMO
- Café Orgánico

50€

Servicio en mesa.

Es necesario cerrar 03 entrantes y un segundo, iguales para todos los comensales.

(IVA incluido)



Menú 03 - Banquete



Entrantes a Compartir (a elegir 3)

- Rueda de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura con sus Picos Camperos
Ensaladilla Eboli de Anguila Ahumada, Mahonesa Kewpie, Huevas de Trucha, Piparra y Polvo de Aceituna Negra
Alcachofa Confitada con Demiglace y Romesco
Pulpo a la Brasa sobre Mousse de Patata Trufada y Puntas De Trigueros

Segundos Platos (a elegir 1)

- Lomo de Pargo Rojo en Salsa de Choco al Azafrán, Fideos de Chili y Falso Arroz de Brócoli y Pipas
Taco de Bacalao confitado con Pisto de Changurro de Alioli Suave de Coral
Taco Deshuesado de Cochinillo Asado en su jugo con Patata Panderas
Solomillo de Cebón, Patata Duquesa y Reducción de Oporto

Postres (a elegir 1)

- Milhojas de Crema y Nata
Coulant de Chocolate 80% con Helado de Frambuesa
Ombligo de Pinto

Bodega

- Vino Tinto o Blanco
Cervezas,
Refrescos, Agua KMO
Café Orgánico

57€

Servicio en mesa.
Es necesario cerrar 03 entrantes y un segundo, iguales para todos los comensales.

(IVA incluido)

Menú Infantil

Entremeses Variados

Plato Principal (a elegir 1)

Pasta a la Napolitana

Escalope a la Milanesa

Pechuga de Pollo Villaroy

Hamburguesa Éboli

Chuletitas de cordero lechal a la parrilla

*Los platos de carne van acompañados de patatas fritas

Tulipa de Helados

Agua y Refrescos

25€
(IVA incluido)

Menú sin gluten

Entremeses Variados

Plato Principal (a elegir 1)

Macarrones a la Napolitana

Pechuga de Pollo con patatas fritas

Filete de Ternera con patatas fritas

Mousse de Chocolate

Agua y Refrescos



Cóctel 01

PASE FRIO

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura con sus Picos

Ensaladilla Eboli

Bombones de Foie en Polvo Dorado

Vasito de Salmorejo (Primavera / Verano)

Crema de Triguero con Polvo de Jamón (Otoño / Invierno)

Abanico de Quesos y Frutos Secos

Tataki de Atún con Mahonesa de Wasabi

PASE CALIENTE

Torpedo de Langostino en Panko con Salsa Kimchi

Brocheta de Pollo Yakitori

Vasito de Huevo Trufado, Patata y Pulpo

Mini Hamburguesas con Mostaza y Cebolla Caramelizada

Duo de Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

y Puerro Confitado, Zanahoria y Dátiles

42€

60
min

(IVA incluido)



POSTRE*

Surtido de Pastelería Fina

BODEGA*

Vino Tinto o Blanco, Cervezas, Refrescos, Agua KM0
Café Orgánico

*incluido en todo los Cóctel

Cóctel 02

PASE FRIO

Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura con sus Picos

Piruleta de Salmón Marinado, Queso Crema y Chutney de Mango

Bombones de Foie en Polvo Dorado

Vasito de Salmorejo (Primavera / Verano)

Crema de Triguero con Polvo de Jamón (Otoño / Invierno)

Cucharita de Steak-Tartar

Abanico de Quesos y Frutos Secos

Bocado de Anchoa, Queso Feta, Aceituna Negra y Tomate Confitado

PASE CALIENTE

Mousse de Bacalao Gratinado con Coulis de Pimiento y Aceite de Albahaca

Vasito de Huevo Trufado, Patata y Pulpo

Mini Wrap de Carrilleras, Guacamole y Mostaza Antigua

Torpedo de Langostino en Panko con Crema de Curry Amarillo y Coco

Brocheta de Atún Marinado a la Parrilla con Mahonesa de Yuzu

Cilindro de Patata Rellena de Lechal Asado

Duo de Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

y Puerro Confitado, Zanahoria y Dátiles

50€

90
min

(IVA incluido)

Finger Food 1

- Chapatita de Tumaca con Jamón Ibérico
- Mini Bagels** de Salmon Ahumadocon Salsa Tártara
- Ensaladilla Eboli
- Abanico de Quesos y Frutos Secos
- Tramezinni de Presa Ibérica
- Bocado de Tortilla** Española con Alioli de Membrillo
- Mini Hamburguesa con Mostaza y Cebolla Caramelizada
- Duo de Croquetas Caseras de Jamón Ibérico y Puerro Confitado, Zanahoria y Dátiles

Surtido de Pastelería Fina

BODEGA

Vino Tinto o Blanco, Cervezas, Refrescos, Agua KMO y Café Orgánico



Finger Food 2

- Surtido de Ibéricos** de la Dehesa de Extremadura con sus Picos
- Foccacia de Salmon con Mahonesa de Eneldo y Cebolla Morada
- Mini Brioche de Mousse de Foie, Orejones y Pistachos
- Guacamole con Gamba y Germinados
- Abanico de Quesos y Frutos Secos
- Mini Sandwiches Club
- Brocheta de Pollo Yakitori
- Vasito de Huevo Trufado, Patata y Polvo de Jamón Ibérico
- Mini Hamburguesas con Mostaza y Cebolla Caramelizada
- Duo de Croquetas Caseras de Jamón Ibérico y Puerro Confitado, Zanahoria y Dátiles

Surtido de Pastelería Fina

BODEGA

Vino Tinto o Blanco, Cervezas, Refrescos, Agua KMO y Café Orgánico



Finger Food 3

- Surtido de Ibéricos** de la Dehesa de Extremadura con sus Picos
- Abanico de Quesos y Frutos Secos
- Tataki de atún con Mahonesa de Wasabi
- Ensaladilla Eboli
- Bocata de Calamares Siglo XXI
- Mini Sándwiches Club
- Brocheta de Pollo Yakitori
- Torpedo de Langostino en Panko con Salsa Kimchi
- Mini Wrap de Carrilleras, Guacamole y Mostaza Antigua
- Vasito de Huevo Trufado, Patata y Pulpo
- Mini Hamburguesas con Mostaza y Cebolla Caramelizada
- Duo de Croquetas Caseras de Jamón Ibérico y Puerro Confitado, Zanahoria y Dátiles

BODEGA

Vino Tinto o Blanco, Cervezas, Refrescos, Agua KMO y Café Orgánico



¿ampliamos la fiesta?



Música & Copas (en el salón del evento)

¿Quién se anima a ser el DJ de la fiesta?

Todos nuestros salones privados cuentan con sistema de audio donde poder amenizar vuestro evento después del banquete, mediante sistema Bluetooth y a través de vuestros móviles.

Además, les ofrecemos la posibilidad de adquisición anticipada de tickets de consumiciones a precios especiales, ya sea para disfrutar dentro de vuestro salón o en nuestra terraza-jardín.

	Compra Anticipada**	Día del Evento
	Refresco Cervezas Licores	2.50 €* 3.50 €*
	Combinado Classic	7.00 €* 9.00 €*
	Combinado Premium	10.00 €* 12.00 €*

*Precios mostrados con IVA incluido.

** Notificados con al menos 15 días de antelación antes del evento en talonarios de 10 mínimo unidades, facturándose el total de tickets emitidos.



Barra libre (2h.)

Disfrutad de la celebración con barra libre de 2 horas de duración.

Una selección de bebidas primeras marcas y elaboración de mojitos con y sin alcohol

*Mínimo de 25 adultos. Precio por persona. IVA incluido

20€

9€

790€

Hora extra Barra libre

*Mínimo de 25 adultos. Precio por persona. IVA incluido

Discoteca VIP

Cabina Dj retroiluminada + Sonido de 1000 W RMS repartidos en 2 Altavoces con sus trípodes+ Puente de Truss de 3 x 2,5 m + 2 Covers retroiluminados + 5 Efectos robóticos + Dj

*Hasta 4 horas de duración

Otros Servicios Personalizados

- Decoraciones especiales (mantelerías, ambientaciones temáticas, etc.)
- Coreografías, animación de baile, hora loca...



¿ampliamos la fiesta?



Cóctel de Bienvenida

Recibe a tus invitados en un ambiente relajado, brindando la oportunidad perfecta para compartir los primeros instantes juntos antes del banquete.

Ya sea un cumpleaños, una jubilación, un bautizo o cualquier celebración especial, este espacio permite disfrutar de una recepción distendida, donde familiares y amigos puedan saludarse, intercambiar impresiones y capturar las fotos más emotivas con los seres queridos.

Os proponemos un servicio exclusivo en nuestra terraza*, que os permitirá extender durante 30 minutos la celebración antes del banquete, añadiendo un toque elegante y acogedor a vuestro evento.

Bombones de foie en polvo dorado

Vasito de Salmorejo

Brocheta de pollo yakitori

Vasito de huevo trufado, patata y pulpo

Mini hamburguesa con mostaza y cebolla caramelizada

Agua, Refrescos, Cervezas

Vino Blanco y Tinto

15€

30 min

(IVA incluido)



Finger de media tarde

Cada evento es único, y tras años de experiencia, hay muchos clientes que nos solicitan un servicio de bebida y comida a media tarde donde poder encontrarse con aquellas personas que no han asistido al banquete pero forman parte de la familia como amigos, vecinos, compañeros de trabajo, deporte...

Para esa ocasión, os proponemos un servicio finger food con una duración estimada de 1 hora en su salón donde poner un broche de oro a vuestro evento.

Chapatita de tumaca con Jamón Ibérico

Mini bagels de salmón ahumado con salta tártara

Abanico de quesos y frutos secos

Tramezinni de Presa Ibérica

Mini Hamburguesas con mostaza y cebolla caramelizada

Dúo de croquetas caseras de Jamón Ibérico
y de puerro confitado, zanahoria y dátiles

Agua, Refrescos, Cervezas

Vino Blanco y Tinto

15€

30 min

(IVA incluido)

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 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 estos superen a los garantizados por el cliente, el hotel facturará el número que compruebe el Maitre con la persona designada por el cliente.

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.

Para disponer de un salón privado, se requiere de un mínimo de 25 comensales adultos en la sala. Si no llegaran a este número, se cobrará en concepto de alquiler de salón el importe de 180€ o hasta completar el número mínimo de comensales. En caso contrario, se ofrecerá un espacio compartido con este evento para evitar el coste adicional.

En caso de cancelación del evento reflejado en este contrato por parte del cliente, el Hotel no reembolsará 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 fuerza mayor, este 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.

EVENTOS DE DÍA

Duración del Servicio: 4 horas a partir de las 13:30 h

EVENTOS DE NOCHE

Duración del Servicio: 4 horas a partir de las 20:30 h

En caso de ampliación de horario, consultar previamente con el Departamento Comercial.

Servicio de terraza (en temporada) de uso compartido hasta las 00:00 h.



PRINCESA DE ÉBOLI
by CORONA HOTELS

C/ Pablo Picasso, 10
28320 Pinto (Madrid)

91 263 64 00 
669 993 889

eventos@hotelprincesadeeboli.com
www.hotelprincesadeeboli.com

[Haz clic aquí y solicita tu cotización personalizada para tu evento](#)

o escanea este QR

