eventur
eventos intur

Conseguir que cada evento sea único y especial es el principal propósito que nos mueve cada día.

Nuestra experiencia a lo largo de los años nos ha permitido conocer cuáles son los detalles más importantes que marcan la diferencia y que tanto valoran nuestros clientes.

Uno de los pilares en los que se basan nuestros servicios es una gastronomía enraizada en la cocina mediterránea, repleta de ricos matices y exquisitos sabores que deleitarán los sentidos más exigentes.

La profesionalidad, la pasión y la seriedad que nos caracterizan constituyen la mejor baza para garantizar que cada uno de los momentos más especiales no se olviden nunca.

Nosotros os proponemos el aperitivo. En vuestras manos queda elegir el menú.

M E N Ú S

menú 1

Salmorejo andaluz con gambas (3)
Sorbete de maracuyá
Jarrete de cordero con torrija caramelizada con leche de romero y tapioca
Granizado de coco con mango esferificado
Tarta de nueces, chocolate y caramelo
Catanias y kakawas

menú 2

Crema de endivias con yogur, vermout y gambas (4)
Sorbete de frambuesas al amaretto
Magret de pato al Pedro Ximénez con patchoy
Helado de vainilla de Taihití con toffe
Tarta mousse de cava y fresitas
Catanias y kakawas

menú 3

Gambas (3) con ravioli de boletus, salsa de soja y trigueros
Sorbete de marc de champagne
Pluma de ibérico con piquillo y enoquis
Peras al vino con crema helada de leche y galleta rota
Tarta mousse de leche merengada con café y chocolate
Catanias y kakawas

C/ Herrero nº 20 - 12002
Castellón - Tel.: 964 723 890
www.eventosintur.com
Síguenos en:

eventur
eventos intur

menú 4

Txangurro encebollado con sopa de crustáceos y langostinos (1)
Espuma de Gin Fizz
Carrillera ibérica con emulsión de foie
Plátano caramelizado con azafrán, ron y helado de panettone
Tarta gianduja real
Catanias y kakawas

menú 5

Gambas (6) con meloso de fideuá y crema de parmesano trufada
Sorbete de mandarina al Cointreau
Carrillera de ternera con guisado de nabo y morcilla
Helado de sésamo negro con mascarpone y café
Tarta sacher
Catanias y kakawas

menú 6

Rape con esponja de chiribías y crema de cacahuete del Collaret
Sorbete de tequila con piña y aloe vera
Paletilla de lechal con quinoa, idiazabal y rebozuelos
Kefir con limas, miel esferificada y cerealia dulce
Tarta de calabaza con galleta crujiente
Catanias y kakawas

menú 7

Crujiente de calabazas con foie crema de almendras tiernas y trufa
Sorbete de lima y jengibre confitado
Lomo de merluza a la salsa de ajos tiernos
Bombón de Baileys con crema de café
Chambord de pera y caramelo
Catanias y kakawas

C/ Herrero nº 20 - 12002
Castellón - Tel.: 964 723 890
www.eventosintur.com
Síguenos en:

eventur
eventos intur

menú 8

Cigalitas (3) con tomate aliñado y guacamole
Caipiroska en frappé
Solomillo de ternera a la broche con salsa de tomates secos al sol
Yogur relleno de frambuesa y frutos rojos
Tarta de calabaza con galleta crujiente
Catanias y kakawas

menú 9

Bogavante (1/2) con verduritas al curry y sopa de coco y lima
Frappé de margarita
Capón asado con salsa de frutas del bosque y piñones
Torrija de leche de coco con piña confitada y helado de vainilla
Tarta de chocolate y café espumoso
Catanias y kakawas

menú 10

Bogavante (1/2) con puerros confitados y trompetas de la muerte
Sorbete de melocotón con geleé de Casta Diva
Solomillo de ternera con crema de setas y aceite de aromáticas
Saquito de chocolate blanco con queso a la vainilla y frutos rojos
Tarta de té verde con vainilla y frutos rojos
Catanias y kakawas

C/ Herrero nº 20 - 12002
Castellón - Tel.: 964 723 890
www.eventosintur.com
Síguenos en:

eventur
eventos intur

B O D E G A

Gran Cardiel

D.O. Rueda - Verdejo 100%. Amarillo paja verdoso.
Aroma potente, de intensidad alta de carácter anisado y herbáceo, con notas de melocotón, membrillo, piña y maracuya.
En boca elegante, frutal, muy buena acidez con resto de carbónico que le aporta frescura, final largo y persistente.

El Miracle 120

D.O. Valencia - 65% Tempranillo, 35% Shiraz. Cereza intenso, bien cubierto.
Afloran aromas de frutos negros con especias y aceituna negra.
En boca, se aprecian los tostados del roble, con buena estructura, posee un final fresco y elegante, destacando los sabores a confitura.

Gramona Allegro Brut Nature

D.O. Cava - Chardonnay, Macabeo y Xarel·lo.
Amarillo pajizo con reflejos verdosos.
Aroma fresco, destaca por su fructosidad con recuerdos a manzana y limón, y recuerdos florales.
En boca fresco y ligero, con una acidez destacada pero muy integrada, y gran expresión aromática, destacando su carácter floral, buen final de boca.

Chardonnay Heretat Vall Ventós

D.O. Penedés - Chardonnay 100%. Amarillo dorado.
Aroma potente, manzana madura, fondo amielado, toques de lías.
En boca sabroso, frutoso con toques de hierbas mediterráneas.

Luis Cañas Reserva

D.O. Ca. Rioja - Tempranillo 95%, Graciano 5%.
Mazuelo, garnacha, cereza granate, borde azafranado.
Aroma intenso, confitura y tostados del roble, matices de reducción.
En boca sabroso, taninos fundidos, finos matices de fruta golosa, especias dulces y balsámicos.

Dominio de la Vega Brut Nature

D.O. Cava - Macabeo 100%. Amarillo pálido, con tonalidades verdosas.
Aroma de fruta madura y frutos secos, con recuerdos florales y notas de crianzas sobre lías.
En boca fresco y con acidez muy integrada. Burbuja pequeña, de lento desprendimiento.

Selección de Licores y Espirituosos

Cuidada selección de Orujos, Brandy, Pacharán y otros digestivos.

C/ Herrero nº 20 - 12002
Castellón - Tel.: 964 723 890
www.eventosintur.com
Síguenos en:

eventur
eventos intur

CONDICIONES GENERALES

Nuestros precios comprenden:

- I.V.A. correspondiente
- Mantelería de Gala con distintas tonalidades para que usted, según disponibilidad, pueda combinar y personalizar el salón.
- Arreglos florales de las mesas y minutas.
- Prueba del Menú de Gala para 6 pax. a realizar de Martes a Jueves para banquetes de boda y para 2 pax. en otros eventos.
- El alquiler de los espacios de banquete, siempre y cuando el número de invitados sea como mínimo de 150 pax. Para eventos de menos invitados rogamos consulten condiciones.

Servicios no incluidos en nuestros precios

- Barra libre. Les ofrecemos dos opciones de servicio: Barra Libre Eventur o Barra Libre Gourmand por una cuota fija por invitado de 12€ y 16€. La hora límite de este servicio serán las 05:00h para los eventos nocturnos y las 22:00h en los diurnos (con posibilidad de ampliación, sólo en los eventos diurnos).
- Resopón. Les ofrecemos la posibilidad de contratar, para aquellos invitados que disfrutan de la fiesta hasta altas horas, cuatro opciones de Resopón: Eventur (4 €), Gourmand (5,50€) Barbacoa (5,50€) y "Xocolatá".
- Actuaciones musicales y otros servicios externos. Podemos facilitarles la contratación de servicios externos tales como orquesta, animación, cuidadoras infantiles, etc. No existe exclusividad de estos servicios, pero el cliente y los proveedores contratados se atendrán siempre a la normativa legal vigente en materia de espectáculos y a los horarios y normas marcadas por la dirección de Eventur, que de no cumplirse, se reserva el derecho de dar por finalizados los mismos.
- Reserva de habitaciones. Les ofrecemos la posibilidad de reservar habitaciones para sus invitados en los hoteles de nuestra cadena con precios y condiciones especiales, si bien la reserva del banquete no garantiza la disponibilidad de habitaciones.

CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN

- La reserva de nuestros salones quedará confirmada con la entrega de 600€ en concepto de arras, que será deducida en la factura final. Esta cantidad será retenida en caso de anulación.
- Tras la prueba del menú elegido, se firmará por ambas partes un contrato en el que quedarán reflejados el menú de gala y demás servicios contratados, así como el número de invitados comprometidos. Siempre y cuando se comuniquen las variaciones de invitados que se produzcan desde la firma de este contrato, la facturación se emitirá por el número confirmado cinco días antes del evento, si no el número facturado será el contratado inicialmente.
- El pago se realizará de la siguiente manera: cinco días antes del evento se abonará el 70% del importe del evento y el resto el Lunes siguiente.
- Si por razones del mercado algún producto no se encontrase disponible, Eventur se reserva la potestad, previo aviso a los clientes, de sustituirlo por otro de igual o superior categoría.
- Anulaciones. De producirse en los cinco días antes del evento, se retendrá el anticipo del 70%, así como las arras y si la anulación fuese el mismo día se facturará el 100%.

Nota: En cumplimiento de la Ley 28/2005 de medidas sanitarias frente al tabaquismo, Eventur informa a sus clientes que nuestros locales son espacios libres de humo, por lo que está prohibido fumar.

C/ Herrero nº 20 - 12002
Castellón - Tel.: 964 723 890
www.eventosintur.com

Síguenos en: