

BODAS Y CELEBRACIONES

M o m e n t o s ...

El recuerdo de los momentos más excepcionales nos acompaña toda la vida.

En Mirasierra Jardines queremos que tenga el recuerdo de la emoción y la felicidad de un día único. Por este motivo, diseñamos la organización de su **boda** con la máxima profesionalidad y un cuidado exquisito.

Que incluyen nuestros menús:

- Degustación previa del menú para 6 personas*
- Minutas personalizadas para todos los invitados
- Decoración floral en las mesas
- Suite Nupcial en Mirasierra Suites Hotel*
- Tarifas de alojamiento especiales para sus invitados
- Cena de aniversario en el restaurante Verdil de Mirasierra Suites Hotel*

*En bodas de 100 invitados o más.



PROMOCIÓN ESPECIAL BODAS 2010

Si Usted celebra su boda un viernes o un domingo, obtendrá un 7% de descuento sobre el precio del menú.

Si Usted celebra su boda al medio día, obtendrá un 7% de descuento sobre el precio del menú.

Si Usted celebra su boda en los meses de Enero, Febrero, Marzo, Agosto, Noviembre o Diciembre, obtendrá un 7% de descuento sobre el precio del menú.

Descuentos no acumulables.

Promoción válida hasta el 31 de diciembre de 2010.



**Mirasierra
Jardines**
Eventos-Reuniones-Celebraciones



Peña Auseba, 5 (Esquina a Costa Brava, 13) - 28034 MADRID
Tel.: 91 727 79 00 - Fax: 91 727 79 18
eventos@jubanhoteles.com



CÓCTEL-APERITIVO

Chupito de crema de pera con virutas de jamón
Tosta de salmón ahumado con queso fresco
Virutas de jamón de Praga con picos de pan
Dados de queso manchego al orégano
Dados de tortilla
Croquetas de jamón
Pavitas de bacalao
Pincho de patata con chistorra

Barra completa de bebidas
Duración del cóctel: 30 minutos

Precio por persona: Sin cargo





Mirasierra Jardines

A SU GUSTO...

Diseñe Usted mismo el aperitivo que más se ajuste a sus necesidades.
Si lo desea, estaremos encantados de asistirle con su elección.
(mínimo 8 variedades).

APERITIVOS A LA CARTA

Aperitivos fríos:

Aperitivo japonés	1.00€
Chips de patata	1.00€
Hojaldritos de queso	1.00€
Sticks de chorizo	1.00€
Chupito de gazpacho con albahaca	1.00€
Gazpacho de remolacha	1.00€
Pastel de tortilla	1.50€
Pincho de queso de cabra con frambuesas	1.50€
Trufas de queso con sésamo	1.50€
Bloody Mary con berberecho	1.50€
Emulsión de maíz con bacon crujiente	1.50€
Parmentier de patata con aceite de trufa	1.50€
Profiteroles de foie con salsa de grosella	1.50€
Caviar de berenjena con escabeche de tomate cherry	1.50€
Dados de queso	1.50€
Pincho de tomate cherry con mozzarella y pesto	1.50€
Sándwich de polenta con parmesano	2.00€
Tosta de embutido de avestruz con tomate	2.00€
Tosta de escalivada con jamón Ibérico	2.00€
Empanada de atún con pimientos	2.00€
Zinder de pollo con pasas y nueces	2.00€
Mejillón de roca con jugo de limón y cebollino	2.00€
Milhojas de verduras	2.00€
Bikini de jamón con mantequilla de trufa	2.00€
Mini quiche de puerro y bacón	2.00€
Pincho de pulpo con patata	2.00€
Tosta de jamón de pato con cebolla confitada	2.00€
Brandada de bacalao	2.00€
Crema de guisantes a la menta	2.00€
Cucharita de esqueixada de bacalao	2.00€
Roll de salmón con queso fresco	2.00€
Rollito de salmón ahumado con guacamole y polvo tex-mex	3.00€
Mini ensalada de foie con rucula y parmesano	3.00€
Torchon de foie con crema de membrillo y Pedro Ximénez	3.00€
Pincho de langostino con guacamole picante	3.00€
Cecina de vaca con picada de tomate y orégano	3.00€
Chupa-chups de foie con polvo de kikos	3.00€
Tarta de pulpo con espuma de gazpacho	3.00€
Tataky de atún con soja y wasabe	3.00€



**Mirasierra
Jardines**
Eventos-Reuniones-Celebraciones



Mirasierra
Suites Hotel
MADRID

Peña Auseba, 5 (Esquina a Costa Brava, 13) - 28034 MADRID
Tel.: 91 727 79 00 - Fax: 91 727 79 18
eventos@jubanhoteles.com



Mirasierra Jardines

Aperitivos calientes:

Croquetas de gorgonzola con manzana	1.00€
Croquetas de jamón	1.00€
Croquetas de setas	1.00€
Cazón en adobo de especias	1.00€
Crujiente de sobrasada y queso	1.00€
Migas con panceta	1.00€
Mini rollitos de primavera	1.00€
Sopa de miso con dado de atún	1.00€
Albóndigas al curry	1.00€
Brocheta de pollo al curry	1.00€
Croquetas de centollo	2.00€
Crujiente de pato con naranja	2.00€
Pincho de chistorra con patata crujiente	2.00€
Raviolis fritos de mozzarella con pera	2.00€
Tempura de morcilla de cebolla con chutney de manzana	2.00€
Mini pizza de verduras	2.00€
Muslo de codorniz confitado	2.00€
Pincho de cordero tandoori	2.00€
Buñuelos de bacalao y emulsión de ajos tiernos	2.00€
Mini hot dog	2.00€
Chuletitas de cordero empanadas	2.00€
Tempura de verduras con salsa romesco	2.00€
Langostino con panko	2.00€
Brocheta de atún con escabeche de Kumquat	3.00€
Brocheta de solomillo Ibérico a la barbacoa	3.00€
Mini hamburguesa	3.00€

Postres:

Crema de arroz con leche	1.00€
Chupito de yogurt con fruta de la pasión	1.00€
Dados de brownie con vainilla	1.00€
Flan roto al caramelo	1.00€
Piruletas de chocolate	1.00€
Trufas de chocolate	1.00€
Crema de queso con compota de frutos secos	1.00€
Brochetas de fruta	1.00€
Piña confitada con merengue de coco tostado	1.00€
Mini pastelitos	1.00€

Precio por persona (2 piezas por persona) (8% IVA no incluido)



**Mirasierra
Jardines**
Eventos-Reuniones-Celebraciones



Mirasierra
Suites Hotel
M A D R I D
.....

Peña Auseba, 5 (Esquina a Costa Brava, 13) - 28034 MADRID
Tel.: 91 727 79 00 - Fax: 91 727 79 18
eventos@jubanhoteles.com



Mirasierra Jardines

Estaciones a la carta:

Frías:

Jamón al corte (mínimo 100 personas)	7.00€
Tabla de quesos	7.00€
Tabla de embutidos	7.50€

Calientes:

Arroz negro con sepia y gambas	6.50€
Arroz con verduritas al azafrán	6.50€
Fideua de setas y verduras	6.50€
Paella mixta	6.50€
Fideua de marisco	7.50€
Surtido de panes	1.50€

Precio por persona (8% IVA no incluido)



**Mirasierra
Jardines**
Eventos-Reuniones-Celebraciones



Mirasierra
Suites Hotel
M A D R I D
.....

Peña Auseba, 5 (Esquina a Costa Brava, 13) - 28034 MADRID
Tel.: 91 727 79 00 - Fax: 91 727 79 18
eventos@jubanhoteles.com



Mirasierra Jardines

MENÚ 1

Crema de setas con champiñones salteados
Merluza al horno, espárragos verdes y salsa de azafrán
Sorbete de limón al cava

Tarta de crema y nata

Cafés, infusiones y mignardises
Aguas minerales

Bodega

Vino blanco Montepardo Rueda Verdejo
Vino tinto Montepardo Ribera del Duero Cosecha 07
Cava Codorníu 1551 Brut Nature

Precio por persona: 60.00€ (8% IVA no incluido)

MENÚ 2

Ensalada de langostinos con fruta y salsa de soja
Lomo de ternera asado como un roast beef, salsa agridulce y champiñones a la antigua
Carpaccio de piña con helado de plátano y coulis de maracuyá

Tarta San Marcos de nata y trufa

Cafés, infusiones y mignardises
Aguas minerales

Bodega

Vino blanco Montepardo Rueda Verdejo
Vino tinto Montepardo Ribera del Duero Cosecha 07
Cava Codorníu 1551 Brut Nature

Precio por persona: 60.00€ (8% IVA no incluido)



**Mirasierra
Jardines**
Eventos-Reuniones-Celebraciones



Mirasierra
Suites Hotel
M A D R I D
.....

Peña Auseba, 5 (Esquina a Costa Brava, 13) - 28034 MADRID
Tel.: 91 727 79 00 - Fax: 91 727 79 18
eventos@jubanhoteles.com



Mirasierra Jardines

MENÚ 3

Ensalada de jamón Ibérico e hígado de pato. Vinagreta de pasas y piñones
Paletilla de cordero con patatas panadera y verduritas del mercado
Helado de yogur con frutos rojos

Milhojas de crema caramelizada

Cafés, infusiones y mignardises
Aguas minerales

Bodega

Vino blanco Montepardo Rueda Verdejo
Vino tinto Montepardo Ribera del Duero Cosecha 07
Cava Codorníu 1551 Brut Nature

Precio por persona: 71.50€ (8% IVA no incluido)

MENÚ 4

Salmorejo, dados de queso y crujiente de jamón
Salmón noruego, salteado de verduras y salsa de mostaza antigua
Carrillera de cerdo ibérico al oporto, puré de patata y crujiente de puerro
Sorbete de mojito

Mousse de tres chocolates con granillo de almendra

Cafés, infusiones y mignardises
Aguas minerales

Bodega

Vino blanco Montepardo Rueda Verdejo
Vino tinto Montepardo Ribera del Duero Cosecha 07
Cava Codorníu 1551 Brut Nature

Precio por persona: 78.50€ (8% IVA no incluido)



**Mirasierra
Jardines**
Eventos-Reuniones-Celebraciones



Peña Auseba, 5 (Esquina a Costa Brava, 13) - 28034 MADRID
Tel.: 91 727 79 00 - Fax: 91 727 79 18
eventos@jubanhoteles.com



MENÚ 5

Consomé de buey con sus quenelles
Timbal de salmón ahumado con langostinos
Solomillo de ternera a la broche, pastel de patata, tomatitos al horno y salsa de vino tinto
Sorbete de mojito

Parfait de avellanas con chocolate

Cafés, infusiones y mignardises
Aguas minerales

Bodega

Vino blanco Montepardo Rueda Verdejo
Vino tinto Montepardo Ribera del Duero Cosecha 07
Cava Codorníu 1551 Brut Nature

Precio por persona: 83.25€ (8% IVA no incluido)

MENÚ 6

Pastel de centollo con salsa tártara
Lomo de rodaballo, salteado de espinacas y salsa cítrica
Pularda rellena de setas y frutos secos con salsa de tomillo
Sorbete de naranja al cardamomo

Tiramisú con salsa de amaretto

Cafés, infusiones y mignardises
Aguas minerales

Bodega

Vino blanco Montepardo Rueda Verdejo
Vino tinto Montepardo Ribera del Duero Cosecha 07
Cava Codorníu 1551 Brut Nature

Precio por persona: 95.00€ (8% IVA no incluido)





Mirasierra Jardines

MENÚ 7

Terrina de foie con mango y reducción de Pedro Ximénez
Medallones de rape albardados con salsa verde de boletus
Taco de solomillo, cebolletas al horno, patatas risoladas y salsa de foie
Sopa de fruta de la pasión con helado de melón cantaloup

Tarta sacher con salsa de albaricoque

Cafés, infusiones y mignardises
Aguas minerales

Bodega

Vino blanco Montepardo Rueda Verdejo
Vino tinto Montepardo Ribera del Duero Cosecha 07
Cava Codorníu 1551 Brut Nature

Precio por persona: 106.00€ (8% IVA no incluido)



**Mirasierra
Jardines**
Eventos-Reuniones-Celebraciones



Peña Auseba, 5 (Esquina a Costa Brava, 13) - 28034 MADRID
Tel.: 91 727 79 00 - Fax: 91 727 79 18
eventos@jubanhoteles.com



MENÚS DE BODA 'A LA CARTA' 2010

ELECCIÓN DE 3 PLATOS + 1 POSTRE + 1 TARTA NUPCIAL

A SU GUSTO...

Diseñe Usted mismo el menú que más se ajuste a sus necesidades.
Si lo desea, estaremos encantados de asistirle con su elección.

ENTRANTES (MENÚS DE BODA 'A LA CARTA' 2010)

Salmorejo, dados de queso y crujiente de jamón	17.00€
Crema de setas con champiñones salteados	17.00€
Consomé de buey con sus quenelles	18.50€
Crema de puerros, buñuelos de bacalao y puerro crujiente	18.50€
Guacamole con langostinos y vinagreta de cilantro	22.00€
Ensalada de langostinos con fruta y salsa de soja	22.00€
Timbal de salmón ahumado con langostinos	22.00€
Pastel de centollo con salsa tártara	23.50€
Salteado de judías verdes con hígado de pato y caramelo balsámico	25.00€
Ensalada de jamón ibérico e hígado de pato. Vinagreta de pasas y piñones	25.00€
Terrina de foie con mango y reducción de Pedro Ximénez	28.00€
Bogavante, ensalada de manzana ácida y vinagreta de almendra al jerez	44.00€

PESCADOS (MENÚS DE BODA 'A LA CARTA' 2010)

Salmón noruego, salteado de verduras y salsa de mostaza antigua	25.00€
Merluza al horno, espárragos verdes y salsa de azafrán	28.00€
Lomo de rodaballo, salteado de espinacas y salsa cítrica	31.50€
Medallones de rape albardados con salsa verde de boletus	31.50€
Lomo de lubina, cebollitas salteadas y cassé de tomate seco con piñones	31.50€



CARNES (MENÚ DE BODA 'A LA CARTA' 2010)

Carrillera de cerdo Ibérico al oporto, puré de patata y crujiente de puerro	22.00€
Lomo de ternera asado como un roast beef, salsa agridulce y champiñones a la antigua	23.50€
Pularda rellena de setas y frutos secos con salsa de tomillo	25.00€
Carré de cordero, patatas confitadas, judías verdes y jugo de menta	25.00€
Solomillo de ternera a la broche , pastel de patata, tomatitos al horno y salsa de vino tinto	28.00€
Paletilla de cordero con patatas panadera y verduritas del mercado	31.50€
Taco de solomillo, cebolletas al horno, patatas risoladas y salsa de foie	31.50€

PREPOSTRE (MENÚ DE BODA 'A LA CARTA' 2010)

Sopa de fruta de la pasión con helado de melón cantaloup	6.50€
Carpaccio de piña con helado de plátano y coulis de maracuyá	6.50€
Crema de mascarpone con sorbete de manzana y dados de membrillo	6.50€
Helado de yogur con frutos rojos	6.50€
Macedonia de frutos rojos con sorbete de queso	6.50€
Sorbete de limón al cava	6.50€
Sorbete de mojito	6.50€
Sorbete de piña colada	6.50€
Sorbete de naranja al cardamomo	6.50€

POSTRE /TARTAS NUPCIALES (MENÚ DE BODA 'A LA CARTA' 2010)

Tarta de crema y nata	9.00€
Tarta San Marcos de nata y trufa	9.00€
Cheesecake con frambuesas	9.00€
Milhojas de crema caramelizada	9.00€
Mousse de tres chocolates con granillo de almendra	9.00€
Parfait de avellanas con chocolate	9.00€
Tiramisú con salsa de amaretto	9.00€
Tarta sacher con salsa de albaricoque	9.00€





MENÚ INFANTILES

MENÚ 1

Entrante:

Entremeses variados:

Jamón serrano, ensaladilla rusa, calamares rebozados, queso manchego, salchichón

Primer plato:

Pechuga de pollo Villaroy

Postre:

Helados variados

Tarta:

Tarta nupcial

Bebidas:

Refrescos

Zumos

Precio por persona: 40.00€ (8% IVA no incluido)

MENÚ 2

Entrante:

Entremeses variados:

Jamón serrano, ensaladilla rusa, calamares rebozados, queso manchego, salchichón

Primer plato:

Escalope de ternera a la vienesa

Postre:

Helados variados

Tarta:

Tarta nupcial

Bebidas:

Refrescos

Zumos

Precio por persona: 40.00€ (8% IVA no incluido)





Mirasierra Jardines

El precio del aperitivo incluye:

Alquiler de la zona de servicio
Servicio de camareros
Barra de bebidas durante el aperitivo
Aperitivo: 16 piezas por persona

El precio del menú incluye:

Alquiler del salón de banquete
Servicio de camareros
Mantelería blanca, vajilla, cristalería y cubertería estándar
Decoración floral de las mesas
Minutas personalizadas
Transporte de la Novia en Berlina "Mercedes" con Chofer*
Noche de bodas en Suite de Mirasierra Suites Hotel con desayuno en la habitación y late check-out*
Cena de aniversario en Restaurante Verdil*

* En Bodas para un mínimo de 100 comensales

No incluye:

Discoteca / Barra Libre:

2 horas*: 17.00€ + 8% IVA por persona
* Se facturarán el 100% de menús adultos contratados

Horas extras

Barra libre*: 9.50€ + 8% IVA por persona

* Para las horas extras: la cantidad mínima a facturar es el 75% del total de los asistentes confirmados para la tercera hora, y el 50% para la cuarta hora y sucesivas.

Precio del menú válido hasta el 31 de diciembre de 2010



**Mirasierra
Jardines**
Eventos-Reuniones-Celebraciones



Mirasierra
Suites Hotel
M A D R I D
.....

Peña Auseba, 5 (Esquina a Costa Brava, 13) - 28034 MADRID
Tel.: 91 727 79 00 - Fax: 91 727 79 18
eventos@jubanhoteles.com



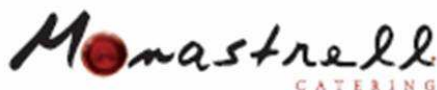
RESOPÓN

Selección de finger sándwiches: 17.00€ + 8% IVA por persona

Jamón serrano, jamón york y queso, salami, salmón ahumado, queso fresco a las finas hierbas

Selección de medias noches: 22.00€ + 8% IVA por persona

Jamón ibérico con tomate, salami con lechuga, salmón ahumado con salsa tártara, atún con pimientos



MONASTRELL CATERING, el catering de Mirasierra Suites Hotel, le invita ahora a disfrutar de estos menús para su evento social o de empresa en cualquier lugar de Madrid.

Para más detalles, por favor contacte con Mirasierra Suites Hotel en el teléfono 91 727 79 14.

