

# MENÚ DE BODA

M o m e n t o s ...

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

En Mirasierra Suites Hotel 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.

## CONDICIONES ESPECIALES PARA BODAS EN MIRASIERRA SUITES HOTEL

Si Usted celebra su boda en Mirasierra Suites Hotel, tendremos el placer de obsequiarle con:

- Alquiler del salón de banquete,
- Degustación previa para 6 personas del menú seleccionado \*,
- Transporte de la novia en berlina con chófer \*,
- Minutas personalizadas para todos los invitados,
- Decoración floral de las mesas,
- Mantelería blanca, sillas con funda negra, vajilla de porcelana blanca, cristalería y cubertería de gala,
- Noche de bodas en una Suite de Mirasierra Suites Hotel con el desayuno en la habitación y late check-out \*,
- Tarifas de alojamiento especiales para sus invitados,
- 3 plazas de parking,
- Cena de aniversario en el restaurante Verdil de Mirasierra Suites Hotel \*.

\* **En bodas a partir de 100 asistentes.**

## PROMOCIÓN ESPECIAL 2011 Y 2012

- Si Usted celebra su boda en los meses de Enero, Febrero, Marzo, Agosto, Noviembre o Diciembre, obtendrá un 10% de descuento sobre el precio del Menú.
- Si Usted celebra su boda un viernes, un domingo o al mediodía, podrá elegir una de las dos opciones siguientes (**en bodas a partir de 100 asistentes**):
  1. Obtener un 10% de descuento sobre el precio del menú y el aperitivo sin cargo,
  2. Obtener los siguientes servicios:
    - Barra de mojitos durante el aperitivo además de la barra libre contratada,
    - Invitación para el novio al Absara Spa tres semanas antes de la boda con un entrenador personal,
    - Invitación para la novia de un masaje antiestrés de 25 minutos.

## Descuentos no acumulables.

Promoción válida para celebraciones desde el 15 de septiembre de 2011 hasta el 31 de diciembre de 2012.

Esta oferta no tiene carácter retroactivo. Válido para confirmaciones a partir del 10 de septiembre de 2011. Sujeto a disponibilidad.



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marquerie, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011

## CÓCTEL - APERITIVO

Copa de cava de bienvenida

Chupito de gazpacho con albahaca

Pincho de tomate cherry con mozzarella y pesto

Rollito de salmón ahumado con guacamole y polvo tex-mex

Tosta de embutido de avestruz con tomate

Pincho de pulpo con patata

Bikini de jamón con mantequilla de trufa

Croquetas de jamón Ibérico

Mini pizza de verduras

Mini rollitos de Primavera

Pincho de chistorra con patata crujiente

Brocheta de pollo al curry

Refrescos

Selección de zumos de frutas

Aguas minerales

Cerveza y vermouth

Vino blanco, vino tinto y cava (según elección del menú)

**Precio por persona: 11.00€ (8% IVA incluido)**

Precio por persona: 10.18€ (8% IVA no incluido)



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marquerie, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011

## 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:

	<b>PRECIOS</b>	
	<b>IVA incluido</b>	<b>IVA no incluido</b>
Aperitivo japonés	<b>1.65€</b>	1.53€
Chips de patata	<b>1.65€</b>	1.53€
Hojaldritos de queso	<b>1.65€</b>	1.53€
Sticks de chorizo	<b>1.65€</b>	1.53€
Chupito de gazpacho con albahaca	<b>1.65€</b>	1.53€
Gazpacho de remolacha	<b>1.65€</b>	1.53€
Pastel de tortilla	<b>1.65€</b>	1.53€
Pincho de queso de cabra con frambuesas	<b>1.65€</b>	1.53€
Trufas de queso con sésamo	<b>1.65€</b>	1.53€
Bloody Mary con berberecho	<b>1.65€</b>	1.53€
Emulsión de maíz con beicon crujiente	<b>1.65€</b>	1.53€
Parmentier de patata con aceite de trufa	<b>1.65€</b>	1.53€
Profiteroles de foie con salsa de grosella	<b>1.65€</b>	1.53€
Caviar de berenjena con escabeche de tomate cherry	<b>2.45€</b>	2.27€
Dados de queso	<b>2.45€</b>	2.27€
Pincho de tomate cherry con mozzarella y pesto	<b>2.45€</b>	2.27€
Sándwich de polenta con parmesano	<b>2.45€</b>	2.27€
Tosta de embutido de avestruz con tomate	<b>2.45€</b>	2.27€
Tosta de escalibada con jamón Ibérico	<b>2.45€</b>	2.27€
Empanada de atún con pimientos	<b>2.45€</b>	2.27€
Fingers de pollo con pasas y nueces	<b>2.45€</b>	2.27€
Mejillón de roca con jugo de limón y cebollino	<b>2.45€</b>	2.27€
Milhojas de verduras	<b>2.45€</b>	2.27€
Bikini de jamón con mantequilla de trufa	<b>2.45€</b>	2.27€
Mini quiche de puerro y beicon	<b>2.45€</b>	2.27€
Pincho de pulpo con patata	<b>2.45€</b>	2.27€
Tosta de jamón de pato con cebolla confitada	<b>2.45€</b>	2.27€
Brandada de bacalao	<b>2.70€</b>	2.50€
Crema de guisantes a la menta	<b>2.70€</b>	2.50€
Cucharita de esqueixada de bacalao	<b>2.70€</b>	2.50€



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marquerie, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011

Roll de salmón con queso fresco	<b>2.70€</b>	2.50€
Rollito de salmón ahumado con guacamole y polvo tex-mex	<b>3.55€</b>	3.29€
Mini ensalada de foie con rúcola y parmesano	<b>3.55€</b>	3.29€
Torchón de foie con crema de membrillo y Pedro Ximénez	<b>3.55€</b>	3.29€
Pincho de langostino con guacamole picante	<b>3.55€</b>	3.29€
Cecina de vaca con picada de tomate y orégano	<b>3.55€</b>	3.29€
Chupa chups de foie con polvo de kikos	<b>3.55€</b>	3.29€
Tartar de pulpo con espuma de gazpacho	<b>3.55€</b>	3.29€
Tataki de atún con soja y wasabi	<b>3.55€</b>	3.29€

### **Aperitivos calientes:**

### **PRECIOS**

	<b>IVA incluido</b>	IVA no incluido
Croquetas de gorgonzola con manzana	<b>1.65€</b>	1.53€
Croquetas de jamón	<b>1.65€</b>	1.53€
Croquetas de setas	<b>1.65€</b>	1.53€
Cazón en adobo de especias	<b>1.65€</b>	1.53€
Crujiente de sobrasada y queso	<b>1.65€</b>	1.53€
Migas con panceta	<b>1.65€</b>	1.53€
Mini rollitos de Primavera	<b>1.65€</b>	1.53€
Sopa de miso con dados de atún	<b>1.65€</b>	1.53€
Albóndigas al curry	<b>1.65€</b>	1.53€
Brocheta de pollo al curry	<b>1.65€</b>	1.53€
Croquetas de centollo	<b>2.45€</b>	2.27€
Crujiente de pato con naranja	<b>2.45€</b>	2.27€
Pincho de chistorra con patata crujiente	<b>2.45€</b>	2.27€
Raviolis fritos de mozzarella con pera	<b>2.45€</b>	2.27€
Tempura de morcilla de cebolla con chutney de manzana	<b>2.45€</b>	2.27€
Mini pizza de verduras	<b>2.45€</b>	2.27€
Muslo de codorniz confitado	<b>2.45€</b>	2.27€
Pincho de cordero tandoori	<b>2.45€</b>	2.27€
Buñuelos de bacalao y emulsión de ajos tiernos	<b>3.00€</b>	2.78€
Mini hot dog	<b>3.00€</b>	2.78€
Chuletitas de cordero empanadas	<b>3.00€</b>	2.78€
Tempura de verduras con salsa romescu	<b>3.00€</b>	2.78€
Langostino con panko	<b>3.00€</b>	2.78€
Brocheta de atún con escabeche de kumquat	<b>3.55€</b>	3.29€
Brocheta de solomillo Ibérico a la barbacoa	<b>3.55€</b>	3.29€
Mini hamburguesa	<b>3.55€</b>	3.29€



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marquerie, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011

### Postres:

	<b>PRECIOS</b>	
	<b>IVA incluido</b>	<b>IVA no incluido</b>
Crema de arroz con leche	<b>1.65€</b>	1.53€
Chupito de yogur con fruta de la pasión	<b>1.65€</b>	1.53€
Dados de brownie con vainilla	<b>1.65€</b>	1.53€
Flan roto al caramelo	<b>1.65€</b>	1.53€
Piruletas de chocolate	<b>1.65€</b>	1.53€
Trufas de chocolate	<b>1.65€</b>	1.53€
Crema de queso con compota de frutos secos	<b>1.65€</b>	1.53€
Brochetas de fruta	<b>1.65€</b>	1.53€
Piña confitada con merengue de coco tostado	<b>1.65€</b>	1.53€
Mini pastelitos	<b>1.65€</b>	1.53€

### Precio por persona (2 piezas por persona)

### Estaciones a la carta:

#### Frías:

	<b>PRECIOS</b>	
	<b>IVA incluido</b>	<b>IVA no incluido</b>
Jamón al corte (mínimo 100 personas)	<b>10.00€</b>	9.26€
Tabla de quesos	<b>10.00€</b>	9.26€
Tabla de embutidos	<b>10.50€</b>	9.72€
Sushi	<b>12.00€</b>	11.11€

#### Calientes:

	<b>PRECIOS</b>	
	<b>IVA incluido</b>	<b>IVA no incluido</b>
Arroz negro con sepia y gambas	<b>10.00€</b>	9.26€
Arroz con verduritas al azafrán	<b>10.00€</b>	9.26€
Fideuà de setas y verduras	<b>10.00€</b>	9.26€
Paella mixta	<b>10.00€</b>	9.26€
Fideuà de marisco	<b>10.50€</b>	9.72€
Surtido de panes	<b>2.50€</b>	2.31€



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marquerie, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011

## MENÚ 1

Consomé de pularda con sus quenelles

Corvina al horno con verduritas salteadas y salsa de maíz

Presa Ibérica a baja temperatura con puré de calabaza a la miel y pesto siciliano

Sopa de fruta de la pasión con helado de melón Cantaloup

Tarta de Jijona con azahar y limón

Cafés, infusiones y mignardises  
Aguas minerales y servicio de pan

### Bodega

Vino blanco Gran Feudo Chardonnay

Vino tinto Gran Feudo "Selección Especial" Crianza 2006

Cava Codorníu 1551 Brut Nature

**Precio por persona: 88.00€ (8% IVA incluido)**

Precio por persona: 81.48€ (8% IVA no incluido)



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marquerie, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011

## MENÚ 2

Crema de boletus con setas salteadas al aroma de trufa

Merluza al pil pil de berberechos y cebolleta asada

Meloso de Ibérico con crema de patata trufada

Carpaccio de piña con helado de plátano y coulis de maracuyá

Milhojas de chocolate blanco con frambuesa

Cafés, infusiones y mignardises  
Aguas minerales y servicio de pan

## Bodega

Vino blanco Gran Feudo Chardonnay

Vino tinto Gran Feudo "Selección Especial" Crianza 2006

Cava Codorníu 1551 Brut Nature

**Precio por persona: 95.00€ (8% IVA incluido)**

Precio por persona: 87.96€ (8% IVA no incluido)



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marquerie, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011

## MENÚ 3

Ensalada de jamón y foie con vinagreta balsámica y frutos secos

Lomo de bacalao confitado con espinacas salteadas y crema de patata al ajo

Pularda rellena de langostinos con espagueti de verduras y jugo de mar y montaña

Sorbete de naranja al cardamomo

Tarta Ópera

Cafés, infusiones y mignardises  
Aguas minerales y servicio de pan

## Bodega

Vino blanco Gran Feudo Chardonnay

Vino tinto Gran Feudo "Selección Especial" Crianza 2006

Cava Codorníu 1551 Brut Nature

**Precio por persona: 103.00€ (8% IVA incluido)**

Precio por persona: 95.37€ (8% IVA no incluido)



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marquerie, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011

## MENÚ 4

Crema fina de patata con puerro salteado y bacalao caramelizado

Rodaballo al horno con risotto de sepia al azafrán

Costillar de cordero confitado a las hierbas con guiso de patatas y cebollitas al aceite de menta

Crema de mascarpone con sorbete de manzana verde y dados de membrillo

Mousse de tres chocolates con crocante de almendra

Cafés, infusiones y mignardises  
Aguas minerales y servicio de pan

### Bodega

Vino blanco Gran Feudo Chardonnay

Vino tinto Gran Feudo "Selección Especial" Crianza 2006

Cava Codorníu 1551 Brut Nature

**Precio por persona: 106.00€ (8% IVA incluido)**

Precio por persona: 98.14€ (8% IVA no incluido)



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marquerie, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011

## MENÚ 5

Ensalada de langostinos, fruta de temporada y salsa de lima

Rape asado con cebolletas tiernas y salsa romescu

Milhojas de solomillo con queso de cabra, jamón Ibérico y jugo de vino tinto

Sorbete de naranja sanguina

Semi esfera de chocolate negro y menta con sorbete de naranja

Cafés, infusiones y mignardises  
Aguas minerales y servicio de pan

### Bodega

Vino blanco Gran Feudo Chardonnay

Vino tinto Gran Feudo "Selección Especial" Crianza 2006

Cava Codorníu 1551 Brut Nature

**Precio por persona: 114.00€ (8% IVA incluido)**

Precio por persona: 105.55€ (8% IVA no incluido)



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marquerie, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011

## MENÚ 6

Salteado de vieiras y langostinos con tomate confitado y brotes tiernos

Lomo de lubina salvaje con tirabeques y vinagreta de hongos y tomate

Crujiente de cochinito asado con cebollitas confitadas y jugo de naranja

Sorbete de limón al cava

Chocolate negro con lavanda y albaricoque

Cafés, infusiones y mignardises

Aguas minerales y servicio de pan

### Bodega

Vino blanco Gran Feudo Chardonnay

Vino tinto Gran Feudo "Selección Especial" Crianza 2006

Cava Codorníu 1551 Brut Nature

**Precio por persona: 125.00€ (8% IVA incluido)**

Precio por persona: 115.74€ (8% IVA no incluido)



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marquerie, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011

## MENÚ 7

Milhojas de boletus y langosta con pasta fresca y vinagreta de piñones

Besugo al horno con emulsión de ajo y guindilla y pastel de patata

Corazón de solomillo sobre lecho de hongos salvajes y esencia de trufa negra

Sorbete de mojito

Milhojas de chocolate blanco con frambuesa

Cafés, infusiones y mignardises  
Aguas minerales y servicio de pan

### Bodega

Vino blanco Gran Feudo Chardonnay

Vino tinto Gran Feudo "Selección Especial" Crianza 2006

Cava Codorníu 1551 Brut Nature

**Precio por persona: 135.00€ (8% IVA incluido)**

Precio por persona: 125.00€ (8% IVA no incluido)



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marqueríe, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011

## MENÚ 8

Ensalada de bogavante con espárragos trigueros y vinagreta de fruta de la pasión

Rodaballo al horno con risotto de sepia al azafrán

Taco de solomillo a la parrilla con torchón de foie y salsa de especias

Sorbete de piña colada

Pirámide de caramelo con pera

Cafés, infusiones y mignardises  
Aguas minerales y servicio de pan

### Bodega

Vino blanco Gran Feudo Chardonnay

Vino tinto Gran Feudo "Selección Especial" Crianza 2006

Cava Codorníu 1551 Brut Nature

**Precio por persona: 150.00€ (8% IVA incluido)**

Precio por persona: 138.88€ (8% IVA no incluido)



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marquerie, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011

## MENÚS DE BODA 'A LA CARTA'

### ELECCION DE 3 PLATOS + 1 POSTRE + 1 TARTA

#### 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')

#### PRECIOS

	<b>IVA incluido</b>	<b>IVA no incluido</b>
Consomé de pularda con sus quenelles	<b>18.00€</b>	16.66€
Crema de calabaza con salteado de langostinos y tapenade	<b>21.50€</b>	19.90€
Gazpacho de fresas a la crema de queso, crujiente de jamón y cebollino	<b>21.50€</b>	19.90€
Crema fina de patata con puerro salteado y bacalao caramelizado	<b>21.50€</b>	19.90€
Crema de boletus con setas salteadas al aroma de trufa	<b>21.50€</b>	19.90€
Láminas de mozzarella y tomate con jamón Ibérico y pesto	<b>23.50€</b>	21.75€
Popietas de salmón ahumado rellenas de queso y verduritas con langostinos	<b>23.50€</b>	21.75€
Ensalada de langostinos, fruta de temporada y salsa de lima	<b>27.00€</b>	25.00€
Timbal de bacalao ahumado con puerro confitado, manzana ácida y ali oli suave	<b>27.00€</b>	25.00€
Salteado de vieiras y langostinos con tomate confitado y brotes tiernos	<b>30.50€</b>	28.24€
Ensalada de jamón y foie con vinagreta balsámica y frutos secos	<b>30.50€</b>	28.24€
Tataki de atún marinado con arroz de sushi y soja	<b>30.50€</b>	28.24€
Carpaccio de presa Ibérica con rúcola y parmesano	<b>34.50€</b>	31.94€
Milhojas de boletus y langosta con pasta fresca y vinagreta de piñones	<b>34.50€</b>	31.94€
Terrina de foie con pan de especias y crema de membrillo con reducción de Pedro Ximénez	<b>34.50€</b>	31.94€
Ensalada de bogavante con espárragos trigueros y vinagreta de fruta de la pasión	<b>52.00€</b>	48.14€

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

#### PRECIOS

	<b>IVA incluido</b>	<b>IVA no incluido</b>
Corvina al horno con verduritas salteadas y salsa de maíz	<b>30.50€</b>	28.24€
Merluza al pil pil de berberechos y cebolleta asada	<b>34.50€</b>	31.94€
Lomo de bacalao confitado con espinacas salteadas y crema de patata al ajo	<b>34.50€</b>	31.94€
Rodaballo al horno con risotto de sepia al azafrán	<b>38.00€</b>	35.18€
Rape asado con cebolletas tiernas y salsa romescu	<b>38.00€</b>	35.18€
Lomo de lubina salvaje con tirabeques y vinagreta de hongos y tomate	<b>49.00€</b>	45.37€
Besugo al horno con emulsión de ajo y guindilla y pastel de patata	<b>49.50€</b>	45.83€



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marquerie, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011

## CARNES (MENÚ DE BODA 'A LA CARTA')

	<b>IVA incluido</b>	IVA no incluido
Presa Ibérica a baja temperatura con puré de calabaza a la miel y pesto siciliano	<b>27.00€</b>	25.00€
Pularda rellena de langostinos con espagueti de verduras y jugo de mar y montaña	<b>27.00€</b>	25.00€
Meloso de Ibérico con crema de patata trufada	<b>27.00€</b>	25.00€
Hamburguesa de ciervo con medallón de foie, chalotas glaseadas y crema de patata	<b>30.50€</b>	28.24€
Costillar de cordero confitado a las hierbas con guiso de patatas y cebollitas al aceite de menta	<b>34.50€</b>	31.94€
Solomillo de ternera asado con pastel de patata y salsa de setas	<b>34.50€</b>	31.94€
Milhojas de solomillo con queso de cabra, jamón Ibérico y jugo de vino tinto	<b>34.50€</b>	31.94€
Crujiente de cochinillo asado con cebollitas confitadas y jugo de naranja	<b>38.50€</b>	35.64€
Taco de solomillo a la parrilla con torchón de foie y salsa de especias	<b>42.00€</b>	38.88€
Corazón de solomillo sobre lecho de hongos salvajes y esencia de trufa negra	<b>44.00€</b>	40.74€

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

	<b>IVA incluido</b>	IVA no incluido
Sopa de fruta de la pasión con helado de melón Cantaloup	<b>10.00€</b>	9.25€
Carpaccio de piña con helado de plátano y coulis de maracuyá	<b>10.00€</b>	9.25€
Crema de mascarpone con sorbete de manzana verde y dados de membrillo	<b>10.00€</b>	9.25€
Helado de yogur con frutos rojos	<b>10.00€</b>	9.25€
Sorbete de mandarina	<b>10.00€</b>	9.25€
Sorbete de limón al cava	<b>10.00€</b>	9.25€
Sorbete de mojito	<b>10.00€</b>	9.25€
Sorbete de naranja sanguina	<b>10.00€</b>	9.25€
Sorbete de naranja al cardamomo	<b>10.00€</b>	9.25€
Sorbete de piña colada	<b>10.00€</b>	9.25€

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

	<b>IVA incluido</b>	IVA no incluido
Milhojas de chocolate blanco con frambuesa	<b>12.00€</b>	11.11€
Mousse de tres chocolates con crocante de almendra	<b>12.00€</b>	11.11€
Tarta Ópera	<b>12.00€</b>	11.11€
Chocolate negro con lavanda y albaricoque	<b>12.00€</b>	11.11€
Tarta de Jijona con azahar y limón	<b>12.00€</b>	11.11€
Mousse de cava con chocolate blanco y fresas	<b>12.00€</b>	11.11€
Semi esfera de chocolate negro y menta con sorbete de naranja	<b>12.00€</b>	11.11€
Mousse de chocolate con leche, plátano y coco	<b>12.00€</b>	11.11€
Pirámide de caramelo con pera	<b>12.00€</b>	11.11€



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marquerie, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011

## MENÚS INFANTILES

### **MENÚ 1**

Entremeses variados:

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

Pechuga de pollo villaroy

Helados variados

Tarta

#### **Bebidas:**

Refrescos

Zumos

**Precio por persona: 46.00€ (8% IVA incluido)**

Precio por persona: 42.59€ (8% IVA no incluido)

### **MENÚ 2**

Entremeses variados:

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

Chuletillas de ternera lechal con patatas paja

Helados variados

Tarta

#### **Bebidas:**

Refrescos

Zumos

**Precio por persona: 50.00€ (8% IVA incluido)**

Precio por persona: 46.30€ (8% IVA no incluido)



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marquerie, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011

#### EL PRECIO DEL APERITIVO INCLUYE:

- Alquiler de la zona de servicio,
- Copa de cava de bienvenida y barra de bebidas durante el aperitivo,
- Aperitivo: 24 piezas por persona.

#### NO ESTÁ INCLUIDO:

- Amenización musical,
- Servicio de licores en mesa:  
- Aguardientes y licores de frutas

**9.18€ 8% IVA incluido por unidad**  
8.50€ + 8% IVA no incluido por unidad

#### DISCOTECA Y BARRA LIBRE:

- 2 primeras horas \*

**30.07€ 8% IVA incluido por persona**  
27.85€ + 8% IVA no incluido por persona

\* Para las 2 primeras horas, se facturará el 100% de los adultos confirmados.

- Horas extra \*

**15.39€ IVA incluido por persona**  
14.25€ + 8% IVA no incluido por persona

\* Para las horas extras, se facturará como mínimo el 70% del total de los adultos confirmados para la tercera hora, y el 50% del total de los adultos confirmados para la cuarta hora y sucesivas.

**Precio del menú válido hasta el 31 de diciembre de 2012.**

### RESOPÓN

#### Selección de finger sándwiches

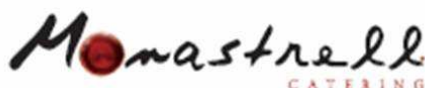
**19.44€ 8% IVA incluido por persona**  
18.00€ + 8% IVA no incluido por persona

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

#### Selección de medias noches

**25.38€ 8 % IVA incluido por persona**  
23.50€ + 8% IVA no incluido 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.



Mirasierra Suites Hotel

C/ Alfredo Marquerie, 43 · 28034 Madrid · ESPAÑA · Tel.: 00 34 91 727 79 00 · Fax: 00 34 91 727 79 08  
msh@jubanhoteles.com · www.jubanhoteles.com

MB 26/10/2011