



Mirasierra Jardines

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*
- Aperitivo incluido
- 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*

NOTAS:

* En bodas de 100 invitados o más.

PROMOCIÓN ESPECIAL BODAS 2011

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 de más de 100 invitados):

1. Obtener un 10% de descuento sobre el precio del menú
2. Obtener los siguientes servicios:
 - Barra de mojitos además de la barra libre contratada durante el aperitivo
 - Invitación a los novios al Spa Wellness tres semanas antes de la boda con un entrenador personal
 - Masaje antiestrés de 25 minutos para la Novia

Descuentos no acumulables.

Promoción válida para celebraciones desde el 01 de enero de 2011 hasta el 31 de diciembre de 2011.

Esta oferta no tiene carácter retroactivo. Válido para confirmaciones a partir del 10 de abril de 2010. Sujeto a disponibilidad.



**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

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



**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

Aperitivos calientes:

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

Postres:

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



**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)
Tabla de quesos
Tabla de embutidos

Calientes:

Arroz negro con sepia y gambas
Arroz con verduritas al azafrán
Fideua de setas y verduras
Paella mixta
Fideua de marisco

Surtido de panes



**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



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 Gran Feudo Chardonnay
Vino tinto Gran Feudo Crianza
Cava Codorníu 1551 Brut Nature

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 Gran Feudo Chardonnay
Vino tinto Gran Feudo Crianza
Cava Codorníu 1551 Brut Nature





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 Gran Feudo Chardonnay
Vino tinto Gran Feudo Crianza
Cava Codorníu 1551 Brut Nature

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 Gran Feudo Chardonnay
Vino tinto Gran Feudo Crianza
Cava Codorníu 1551 Brut Nature



**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 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 Gran Feudo Chardonnay
Vino tinto Gran Feudo Crianza
Cava Codorníu 1551 Brut Nature

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 Gran Feudo Chardonnay
Vino tinto Gran Feudo Crianza
Cava Codorníu 1551 Brut Nature



**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



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 Gran Feudo Chardonnay
Vino tinto Gran Feudo Crianza
Cava Codorníu 1551 Brut Nature



**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' 2011

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' 2011)

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

PESCADOS (MENÚS DE BODA 'A LA CARTA' 2011)

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



CARNES (MENÚS DE BODA 'A LA CARTA' 2011)

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

PREPOSTRE (MENÚS DE BODA 'A LA CARTA' 2011)

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

POSTRE /TARTAS NUPCIALES (MENÚS DE BODA 'A LA CARTA' 2011)

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





MENÚS 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

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





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:

Degustación previa para 6 personas*
Aperitivo incluido
Alquiler del salón de banquete
Servicio de camareros
Mantelería blanca, vajilla, cristalería y cubertería estándar
Decoración floral de las mesas
Minutas personalizadas
Noche de bodas en Suite Nupcial de Mirasierra Suites Hotel con desayuno en la habitación y late check-out*
Cena de aniversario en el restaurante Verdil*

* En Bodas para un mínimo de 100 comensales

No incluye:

Discoteca / Barra Libre:

2 horas*

* Se facturarán el 100% de menús adultos contratados

Horas extras

Barra libre*

* 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.

Menús válidos hasta el 31 de diciembre de 2011



**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

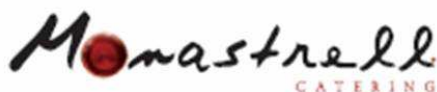
RESOPÓN

Selección de finger sándwiches

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

Selección de medias noches

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.

