



# Un día especial...

En el Hotel Mirasierra llevamos más de 40 años haciendo felices a nuestros clientes. Sabemos lo importante que es para vosotros este día. Poned vuestra confianza en nosotros y haremos de vuestra boda un completo éxito....



✓ Sin prisas; una única celebración al día para que disfrutéis de la comida, de la fiesta, de vuestros invitados y del mágico entorno que nos rodea, vosotros marcáis los tiempos de vuestra boda.

✓ A vuestro gusto; nuestros menús no son cerrados, decidid cómo queréis el menú. Podéis combinar los platos de los diferentes menús o incluso incluir los de nuestra carta.

✓ Sin sorpresas; todos los precios de nuestros menús incluyen el iva y comprenden el cóctel de bienvenida y dos horas de barra libre. Además nos encargamos sin ningún coste extra de la decoración floral de las mesas, de las minutas del menú, del Dj, de ofreceros la degustación del menú antes de la fecha de la boda y , por supuesto..., de la Suite Nupcial.

✓ Os escuchamos; cada celebración es única y singular, y los detalles nos importan. Nos ponemos a vuestra disposición para que nuestros salones se conviertan en la prolongación natural de vuestro hogar en la que recibiréis a vuestra familia y amigos.

✓ Ponemos; nuestra experiencia a vuestro servicio para mejorar el evento en la medida de lo posible. Pensando juntos es más difícil que algún detalle se nos pase por alto.

...“¿qué tal quedaría una barra de mojitos?... ¿y un cortador de jamón?”...

...“parece que asistirán muchos niños, ¿os haría falta una cuidadora de niños?,¿que tal unos hinchables?”...

# Nuestros menús

El cóctel de bienvenida:

- Envoltorio de langostino en pasta filo
- Minibrocheta al curry dulce
- Popis de queso de cabra
- Saquito de longaniza y habitas
- Chupito de gazpacho
- Tentaciones de queso azul
- Dátiles con bacon
- Chupito de crema de melón
- Tortilla de patatas
- Bodega: Cervezas, vinos, refrescos, zumos, vermouth, etc.

## Menú 1

Ensalada de pimientos asados en nuestro horno de leña con anchoas y salsa de salmorejo

Suprema de merluza al cava con su brocheta de vegetales tiernos

Sorbete al gusto

Solomillo de buey sobre costra de foie y jugo de Jerez

Tarta de San Marcos con helado "stracciatella"

Vino tinto D.O. Ribera del Duero, vino blanco D.O. Rueda, cava "brut", agua mineral, café y licores

2 horas de barra libre

87 € iva incluido



## Menú 2

Crema de melón con frambuesas y virutas de ibérico

Zamburiñas frescas a la parrilla sobre crema de guisantes y pasta filo

Sorbete al gusto

Cordero lechal asado en horno de leña al estilo de Segovia

Tarta nupcial de chocolate amargo con helado artesano de turrón de Jijona

Vino tinto D.O. Ribera del Duero, vino blanco D.O. Rueda, cava "brut", agua mineral, café y licores

2 horas de barra libre

81 € iva incluido

## Menú 3

Ensalada de brotes con foie al Pedro Ximénez

Lenguado del Cantábrico relleno de marisco con puntas de espárrago verde

Sorbete al gusto

Solomillo de ternera a la sal con pastelito gratinado de patatas y queso



Tarta de mousse de queso y frutas del bosque con helado de vainilla



Vino tinto D.O. Ribera del Duero, vino blanco D.O. Rueda, cava "brut", agua mineral, café y licores

2 horas de barra libre

88 € iva incluido



## Menú 4

Ensalada tropical con su aderezo de yogurt y miel

Lubina del Cantábrico con crujiente de ibéricos y pasta kataifi triturada

Sorbete al gusto

Tournedó de solomillo ibérico con cebolla caramelizada y salsa de setas



La afamada tarta de hojaldre en dos texturas de Mercedes con helado artesano de turrón de Jijona

Vino tinto D.O. Ribera del Duero, vino blanco D.O. Rueda, cava "brut", agua mineral, café y licores

2 horas de barra libre

81 € iva incluido

## Menú 5

Crema de gambas

Ensalada tibia de queso de cabra y frutos secos

Mosaico de langostinos y cigalas a la plancha

Sorbete al gusto

Lo mejor para el final... nuestro excepcional cochinillo asado en horno de leña "Marca de Garantía de Segovia" y que a nosotros nos sale tan rico.



El famoso ponche segoviano de yema y mazapán "El Acueducto" con helado artesano de turrón de Jijona



Vino tinto D.O. Ribera del Duero, vino blanco D.O. Rueda, cava "brut", agua mineral, café y licores



2 horas de barra libre

98 € iva incluido



## Menú 6

*...este es nuestro particular homenaje a la tradición...*

Entremeses ibéricos

Langostinos "tigre" dos salsas



Cordero y cochinillo asado en horno de leña con ensalada del tiempo



Sorbete de limón al cava

El famoso ponche segoviano de yema y mazapán "El Acueducto" con helado artesano de turrón de Jijona

Vino tinto D.O. Ribera del Duero, vino blanco D.O. Rueda, cava "brut", agua mineral, café y licores

2 horas de barra libre

94 € iva incluido

# El resto de servicios que os ayudarán a celebrar vuestra boda

## I. Menús infantiles;

- Entremeses / Macarrones bolognesa / Postre / Bebida 20 €
- Pizza casera /Albondiguillas con patatas fritas / Postre / Bebida 25 €
- Entremeses con ibéricos / Chuletillas de lechal / Postre / Bebida 30 €

II. Atractivos descuentos en las tarifas del hotel para vuestros invitados. No es necesario que elaboréis ninguna lista, ni os preocupéis por hacer las reservas; basta con informar en las invitaciones del teléfono y la dirección web del hotel junto con el código promocional confidencial que os facilitaremos. Sin dolores de cabeza.

III. Ceremonias civiles; en nuestro jardín junto a la piscina, y con las montañas de Somosierra como escenario perfecto, vuestra boda será exactamente como la habéis soñado. Nos encargamos del montaje de mobiliario y también de los equipos audiovisuales para que vuestra boda se amenice con esas canciones especiales de vuestra vida.

IV. Autobuses; aunque el Hotel tenga fáciles accesos, seguramente muchos de vuestros invitados prefieran olvidarse del coche. Os gestionamos la contratación de autobuses y minibuses con las empresas más serias y con los mejores precios de nuestro entorno.

## V. Esos pequeños detalles que todos recordarán;

- Recena o aperitivo durante la fiesta; Si la velada se prolonga tal vez os apetezca ofrecer a vuestros invitados un pequeño post aperitivo. Podemos ofrecer un amplio surtido (sándwiches variados, empanada, minipizzas, chuches, saladitos...).
- 4 € por invitado.
- Barra de Mojitos y Aperól Spritz, uno de los cócteles más populares del mundo y otro de los más actuales y sorprendentes. Un toque de originalidad.
- 3 € por invitado.
- Cortador de jamón ibérico durante el cóctel de bienvenida.
- Desde 500 € por servicio.
- 2 horas extras de barra libre. ¿Queréis que la fiesta se prolongue hasta el amanecer?.
- 200 € + 16 € por invitado
- Cuidador infantil por 2 horas 90 €. Hinchables, camas elásticas, etc. Todo lo que se os ocurra para los peques os lo conseguimos desde 130 € por unidad.
- Mesa dulce para los más pequeños o ... para todos, llena de cupcakes, cookies, piruletas, macarons... con los colores y motivos que deseéis.
- Desde 6 € por invitado, con un pedido mínimo de 400 €.
- Después de una noche de fiesta ¿a quien le apetece madrugar? Late Check out para invitados alojados en el hotel. Tus invitados pueden descansar hasta las 2 de la tarde sin ningún coste extra.

**“Adelante, visitad nuestra casa, estaremos encantados de atenderos y de enseñaros nuestras instalaciones. Sentémonos a hablar, somos profesionales de vuestra felicidad.”**

## Oferta servicios especiales 2017

- Mesas dulces estándar: totalmente personalizada y tematizada. Se compone de una variedad de dulces y chucherías presentadas de manera armoniosa. Se pueden elegir los colores y sabores elegidos. Cupcakes de chocolate, vainilla, caramelo, fresa, limón, chicle o zanahoria. Cakepops de chocolate vainilla y fresa. Galletas de vainilla, limón canela o chocolate. Tartaletas de manzana o frutos rojos.
  - Mesas dulces 60 pax.
    - 30 Cupcakes decorados
    - 30 Cake Pops
    - 30 Galletas decoradas
    - 30 Tartaletas de frutas
    - 30 Mini brownies o mini tartas de queso
    - 30 Donut o palmeritas decoradas
    - Cartelería personalizada 500 €
  - Mesas dulces 80 pax.
    - 40 Cupcakes decorados
    - 40 Cake Pops
    - 40 Galletas decoradas
    - 40 Tartaletas de frutas
    - 40 Mini brownies o mini tartas de queso
    - 40 Donut o palmeritas decoradas
    - Cartelería personalizada
    - 5 Variades de chucherías 600 €
  - Mesas dulces 100 pax.
    - 50 Cupcakes decorados
    - 50 Cake Pops
    - 50 Galletas decoradas
    - 50 Tartaletas de frutas
    - 50 Mini brownies o mini tartas de queso
    - 50 Donut o palmeritas decoradas
    - Cartelería personalizada
    - 5 Variades de chucherías 700 €
- Cortador de Jamón durante el cóctel. Maestro cortador experto acreditado por la marca “Los Pedroches”, que corta totalmente un jamón ibérico “reserva” de bellota en unos 45 min. Peso mínimo del jamón 9 kgs. 750 €
- Botellitas estuchadas de 37,5 cl. Marqués de Cáceres o Ramón Bilbao. 4,25 €/ud.
- Vino tinto crianza “Figuro” DO Ribera del Duero ..... 1,5 €/cubierto