

BODIAS 2016-2017



Gracias por la confianza depositada en el **Hotel Mirador de la Portilla****** para la celebración de su boda.

Es un placer ofrecerles un amplio abanico de servicios que le permitirán personalizar un día tan especial.

A continuación encontrarán toda la información necesaria, así como una selección de platos para diseñar su menú, el cual será elaborado por nuestro **Equipo de Cocina**.

Nuestros profesionales estarán a su disposición para que un día tan especial sea **ÚNICO**.

Atentamente

Dirección de Eventos

Este documento es un Dossier Informativo.



Atenciones Especiales _____

- Suite Nupcial con bañera hidromasaje con pétalos, cava y desayuno en la habitación para los novios. Salida hasta las 16 h.
- Decoración floral de temporada en el salón.
- Personalización de su menú.
- Minutas de Boda.
- Plano de situación de los invitados en la sala y lista de comensales.
- Degustación de menú.
- Tarifas especiales en habitaciones para los invitados de la Boda.
- Parking exterior gratuito.



Organización de la Boda _____

La elección del menú definitivo deberá hacerse 30 días antes de la fecha del evento.

El Hotel invitará a comer o cenar a 6 personas (banquetes mínimo 100 personas). En esta prueba degustarán los platos elegidos.

El cóctel, si el tiempo lo permite, se ofrecerá en uno de los jardines del Hotel.

Deberán de ser confirmados y definidos: menú, número de comensales, plano de situación del salón y diseño de minutas con una antelación de 14 días naturales a la fecha reservada para el banquete.

Las bajas causadas hasta los siete días previos al banquete no tendrán coste. Pasado este periodo; todas las bajas correrán a cargo del cliente en un 100 %.

El **Hotel Mirador de la Portilla****** no admitirá aportaciones alimenticias externas, trabajando únicamente con los productos seleccionados por nuestro Equipo de Cocina.



La pre-reserva

El **Hotel Mirador de la Portilla****** pone a su disposición un **periodo de cortesía de 7 días** para su reserva definitiva del salón.

A partir de esa fecha y, de no recibir respuesta alguna por su parte, se considerará cancelada.

Formalización

La formalización de la fecha del banquete es mediante la firma de un pre-contrato y depósito de una fianza de 1.000€.

Pago de la Boda

Será realizado al finalizar el banquete.

Boda Civil

El **Hotel Mirador de la Portilla****** le ofrece la posibilidad de celebrar su Boda civil en los bonitos jardines del Hotel.

Otros extras

Servicio de Wedding planner

Servicio de Decoración a su gusto

Photocall Personalizado

Servicio de animación o cuidado de niños

Servicio de Dj

O cualquier otro servicio se lo gestionamos

Todos estos servicios serán a cargo del cliente



Cóctel

Surtido de Quesos de la Tierra con Membrillo

Surtido de Ibéricos de la Tierra

Tartaleta de Salmón Ahumado al Eneldo

Voul-Vant de Torta del Casar al Pimentón de la Vera

Brocheta de Langostinos

Croquetas Caseras de Jamón

Buñuelos de bacalao con toque de Ali-Oli

Gambas en Pasta Orly con Caramelo de Vino

Pan Sorpresa relleno de Mini Sandwich con Cremas de la Casa

Crujiente de Morcilla

Saquitos Sorpresa Rellenos

Brocheta de Secreto Ibérico y Verduras

Surtido de Chupitos con Gazpacho Variados

Cazuelitas de Risotto de Boletus

Cazuelita de Arroz Negro con Ali-Oli



Cazuelita de Arroz a Banda
Cazuelita de Ensalada Campera con Huevo de
Codorniz
Cucharita de Patatas Revolconas y Pulpo
Lollipops de Queso con Almendras
Mini Burguer de Ternera Extremeña con Cebolla
Caramelizada



• Suplemento: el **Hotel Mirador de la Portilla** le ofrece la posibilidad de incluir un Maestro cortador de jamón

Nuestros
MENÚ



PRIMEROS PLATOS

- Salmorejo Extremeño con Crujiente de Jamón y Huevo Hilado
- Crema Fría de Melón con Virutas de Jamón Ibérico
- Copa de Cocktail de Marisco con Piña Tropical
- Ensalada Especial con Ahumados y Vinagreta de Frutos Secos con Tomate Cherry
- Hojaldritos rellenos de Setas a la Crema
- Espinacas y Gambas a la Crema
- Gratinado con Lluvia de Col Morada
- Ensalada Templada de Gulas y Gambas a la Vinagreta de Mostaza

PESCADOS

- Suprema de Bacalao Gratinado al Suave Ali Oli de Azafrán con Gambón a la Plancha y Esparrago Verde
- Lubina a la Espalda con Verduritas en Juliana
- Bacalao a lo Monacal con Espinacas y Crujiente de Ajo
- Dorada a la Parrilla sobre Cama de Panaderas con Salsa Americana
- Merluza en Salsa Verde o Salsa Marinera con Almejas



SORBETES

- De Piña Colada
- De Frambuesa
- De Manzana Verde
- De Mandarina
- De Mojito al Azúcar Moreno y Ron Cubano
- De Limón a la Hierbabuena



CARNES

- Medallones de Solomillo Ibérico al Pedro Ximénez con Timbal de Patatas Revolconas y Pimientos del Piquillo
- Cochinillo Confitado y Asado a Baja Temperatura y Salsa en su Jugo
- Paletilla o Pierna de Cabrito Confitado a Baja Temperatura
- Milhojas de Presa Ibérica con Cebolla Caramelizada, Salsa de Piñones y Timbal de Revolconas
- Solomillo de Ternera con Suprema de Foie y Timbal de Revolconas

POSTRES

- Brownie de Chocolate
- Mini Tartas Individuales acompañadas de Helado
- Tarta Nupcial con Helado

OTROS SERVICIOS

- Barra Libre 3 horas 15€+IVA/Pax y Sucesivas 3€+IVA/Pax
- Recena Salada, y Recena dulce Mini Sandwiches, Pulguitas Frías y Calientes, Saladitos Variados Fondue de Chocolate y Frutas Naturales y Candy Bar
- Cortador de Jamón. Siempre con la calidad de Nuestros Jamones de Elaboración Propia



Menú 1
Cóctel Bienvenida
(10 Referencias)
+
Un entrante
+
Un segundo
+
Postre
(Consultar otras opciones)

Menú 2
Cóctel de Bienvenida
(10 Referencias)
+
Un primero
+
Pescado
+
Carne
+
Postre
(Consultar otras opciones)

Menú 3
Cóctel de Bienvenida
(16 Referencias)
+
Un primero
+
Pescado
+
Carne
+
Postre
(Consultar otras opciones)

Todos nuestros menús incluyen un sorbete a elegir y selección de bodega común:
Blancos, tintos, aguas minerales, refrescos, cerveza, sidra o cava, café y chupito



Ctra. Plasencia-Alcorcón, Km. 47- EX203 10450 Jarandilla de la Vera-Cáceres •
Tel.: 927 56 06 04

www.hotelmiradordelaportilla.com

