



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, vermuth, etc.

Menú 1

Ensalada de perdiz escabechada con melón, frambuesas y vinagreta de frutos rojos.

Merluza del pintxo al azafrán

Sorbete al gusto

Solomillo de buey sobre costra de foie y jugo de Jerez

Tarta de mousse de queso con frutas del bosque y 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

XXX € iva incluido

Menú 2

Pastel de verduras frescas al gratén sobre puré de calabaza

Lubina al horno con salsa de setas y crujiente de kataifi

Sorbete al gusto

Cordero lechal asado en horno de leña al estilo de Segovia

Tarta de hojaldre en dos texturas 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

XXX € iva incluido



Menú 3

Hojaldre relleno de verduritas y foie

Taco de bacalao sobre pisto natural y patatas a la panadera

Sorbete al gusto



Tournedó de solomillo ibérico horneado con queso manchego y cebolletas glaseadas con vino tinto

Tarta de chocolate amargo con helado de mojito



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

2 horas de barra libre



XXX € iva incluido



Menú 4

Carpaccio de pulpo a feira

Rape con salsa marinera de gambas y almejas

Sorbete



Cochinillo asado en horno de leña y servido con ensalada del tiempo

Tiramisú acompañado de helado de limoncello



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

2 horas de barra libre

XXX € 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

XXX € 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

XXX € iva incluido

El resto de servicios que os ayudarán a celebrar vuestra boda

I. Menús infantiles;

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

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...).
- 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.
- Cortador de jamón ibérico durante el cóctel de bienvenida.
- 2 horas extras de barra libre. ¿Queréis que la fiesta se prolongue hasta el amanecer?.
- Cuidador infantil ,hinchables, camas elásticas, etc. Todo lo que se os ocurra para los peques os lo conseguimos.
- Mesa dulce para los más pequeños o ... para todos, llena de cupcakes, cookies, piruletas, macarons... con los colores y motivos que deseéis.
- Después de una noche de fiesta ¿a quién 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.”