M

Mirador del Guadiana

G

Bodas

Restaurante referente
de la gastronomía extremeña.

Mirador del Guadiana

El Restaurante Mirador del Guadiana ubicado en la tercera planta del Hotel NH Gran Casino Extremadura, fundado en 2005 es a día de hoy una institución gastronómica.

El Mirador del Guadiana cuenta con las mejores vistas de la ciudad y un equipo de cualificados profesionales, especializados en convertir sus eventos y celebraciones en una experiencia única y de calidad.

E

¿Quieres celebrar tu evento con nosotros?

Encargados de conseguir que nuestros clientes vivan experiencias inolvidables El Restaurante El Mirador del Guadiana es un nuevo concepto que nace sobre los principios de una cocina tradicional con toques muy elegantes donde prima el buen hacer acompañado de productos de gran calidad de nuestra tierra.

ESPACIO

Conoce nuestros diferentes ambientes dotados de una clásica y elegante decoración que permiten al comensal disfrutar de la comida en un ambiente cálido, sofisticado y acogedor.

Capacidad de adaptar nuestros diferentes salones para 400 comensales dónde se podrá disfrutar de exclusividad para cada evento.

Contamos con diferentes salas que se adaptan a distintos montajes para la realización de todo tipo de eventos.

NUESTRAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

Menú Cóctel
Menú Clásico
Menú Gourmet

Nuestra experiencia nos ha llevado a desarrollar tres tipos de menús. Nuestra cocina ha ido evolucionando y adaptándose a las tendencias para llegar a satisfacer vuestros deseos.

Y si vienen niños... un menú especial para que disfruten (consultar).

ESTACIONES TEMÁTICAS

*Consultar precios

Cervezas del mundo

Selección de vinos D.O servidos por sumiller (incluido en propuestas)

Bodegón con diferentes variedades de pan (incluido en propuestas)

Carrito de limonada y naranjada (incluido en propuestas)

Jamón Ibérico DE BELLOTA 100% D.O Dehesa de Extremadura cortado en directo

Selección de ibéricos de la región

Quesos extremeños acompañados de frutas desecadas y confituras caseras

Vermut artesano, encurtidos y conservas

Coctelería...

Y muchas más, consúltanos!

MENÚ CÓCTEL

Disfruta de un evento dinámico y menos formal. Esta opción es perfecta para parejas que prefieren darle a su evento un toque divertido y sin formalismos.

ESTACIONES TEMÁTICAS

Selección de vinos D.O servidos por sumiller (incluido en propuestas)

Bodegón con diferentes variedades de pan (incluido en propuestas)

Carrito de limonada y naranjada (incluido en propuestas)

APERITIVOS SERVIDOS

Selección de gazpachos
Tomate
Cereza
Mango
Ajoblanco

Boquerones en vinagre con guacamole y tomate dulce en pan negro

Salmón con queso crema y cebollino

Bombón de foie con pure de manzana y almendras

Brocheta de mozzarella, anchoa y cherry con aceite de albahaca

Espuma de torta de la Serena con polvo de jamón ibérico y picatostes

Brandada de bacalao ajipicantes

Cucharita de tartar de atún y teriyaki con emulsión de guacamole

Buñuelos de bacalao

Berenjena crujiente con miel de caña

Nuestras croquetas caseras
Croquetas de langostino y queso suave
Croquetas de rabo de toro
Croquetas boletus y parmesano

Pulpo frito con mahonesa de kimchi

Tosta de gambas al ajillo con alioli

Risotto de boletus

Ternera estofada en su jugo

Brocheta de secreto ibérico con champiñones

Mini hamburguesitas de ternera en pan de pasas y nueces

Mini postres variados

BODEGA

Agua, Cervezas, Refrescos, Café
Vino tinto D.O. Rioja /
D.O. Ribera del Duero
Vino blanco D.O. Rueda
Cava

65€

MENÚ CLÁSICO

Ideal para sentarse y disfrutar.
Pensado para aquellos novios que deseen una boda con un toque formal y elegante.

Se acompañará el cóctel de bienvenida con un entrante y un principal en la mesa ¡un acierto asegurado!

ESTACIONES TEMÁTICAS

Selección de vinos D.O servidos
por sumiller (incluido en propuestas)

Bodegón con diferentes variedades
de pan (incluido en propuestas)

Carrito de limonada y naranjada
(incluido en propuestas)

APERITIVOS SERVIDOS

Selección de gazpachos
Tomate
Cereza
Mango
Ajoblanco

Salmón con queso crema y cebollino

Bombón de foie con crema de manzana y almendra

Brocheta de mozarella, anchoas y cherry

Cucharita de tartar de atún teriyaki con emulsión de guacamole

Buñuelos de bacalao

Berenjena crujiente con miel de caña

Nuestras croquetas caseras
Croquetas de langostino y queso suave
Croquetas de rabo de toro

Arroz de ibéricos

Tosta de gambas al ajillo con ali oli

COMIDA O CENA EN MESA

Entrantes
Ensalada fría de langostinos y mejillones con espuma rosa
Timbal de patata y bacalao con vinagreta de tomates
Crema de verduras de temporada con boletus y foie
Pavía de bacalao con queso cremoso y tomates extremeños

Sorbete (a definir en prueba de menú)

Principales:

PESCADOS
Lubina
Bacalao
Dorada

ó

CARNES
Carrillera de ternera
Carrillera ibérica
Secreto ibérico
Solomillo ibérico

Postre
Selección de postres elaborados por nuestro maestro pastelero

BODEGA

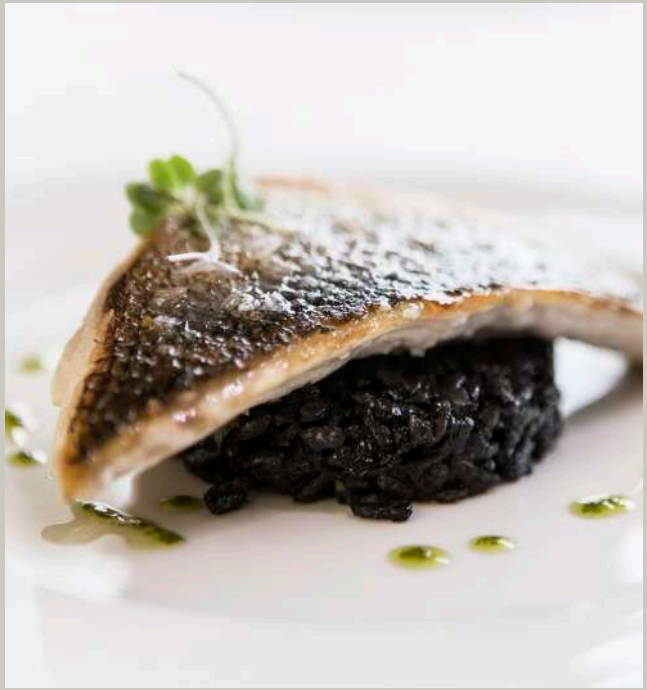
Agua, Cervezas, Refrescos, Café
Vino tinto D.O. Rioja /
D.O. Ribera del Duero
Vino blanco D.O. Rueda
Cava

75€

MENÚ GOURMET

Pensado para aquellos novios que deseen sorprender a sus invitados con un menú degustación completo.

Se acompañará el cóctel de bienvenida con un entrante y dos platos principales en la mesa ¡una variedad de sabores que dejará a tus invitados sin palabras!



ESTACIONES TEMÁTICAS

Selección de vinos D.O servidos por sumiller (incluido en propuestas)

Bodegón con diferentes variedades de pan (incluido en propuestas)

Carrito de limonada y naranjada (incluido en propuestas)

APERITIVOS SERVIDOS

Selección de gazpachos
Tomate
Cereza
Mango
Ajoblanco

Salmón con queso crema y cebollino

Bombón de foie con crema de manzana y almendra

Tosta de bacalao ahumado con salmorejo

Boquerón con pan alemán y guacamole

Cucharita de tartar de atún y teriyaki con emulsión de guacamole

Buñuelos de bacalao

Piruleta de queso de cabra

Berenjena crujiente con miel de caña

Nuestras croquetas caseras
Croquetas de langostino y queso suave
Croquetas de rabo de toro

Pulpo frito con mayonesa y kimchy

Tosta de gambas al ajillo con alioli

Risotto

COMIDA O CENA EN MESA

PESCADOS
Lubina de estero
Dorada
Bacalao

Sorbete a definir en la prueba del Menú

CARNES
Pluma ibérica
Presa ibérica
Solomillo ibérico

Prepostre (a definir en la prueba del Menú)

Postre
Selección de postres elaborados por nuestro maestro pastelero

BODEGA

Agua, Cervezas, Refrescos, Café
Vino tinto D.O. Rioja /
D.O. Ribera del Duero
Vino blanco D.O. Rueda
Cava

96€

BARRA LIBRE & RECENA

20€ p.p /4 horas

PRIMERAS MARCAS!!
Absolut, Tanqueray y Seagrams,
Havana y Brugal, Ballantines y JB
Y más...

Tortillas caseras, Empanadas Y
Brocheta de frutas

*Ampliación de barra libre 1h 8,50€,
2h 10€ .

SONIDO Y DJ
BARRA LIBRE

Para el momento fiesta podrá contratar un Dj profesional.

Nuestra empresa estará encantada de facilitarle diferentes contactos para que puedan elegir el que mejor se adapte a vuestros estilos musicales.

*Consultar

MATERIAL PARA SU EVENTO

Nuestras propuestas incluyen:

MOBILIARIO Y MENAJE DEL LOCAL
Mesas altas y mesas redondas para comida, sillas, mantelería, cubertería, vajilla, cristalería, decoración propia del local.

*Consultar precio para otro tipo de mobiliario, sillas, mantelería, etc.

PROTOCOLO Y MINUTA

DECORACIÓN FLORAL DE LAS MESAS

PARKING GRATUITO PARA TODOS VUESTROS INVITADOS

PRECIOS ESPECIALES EN HABITACIONES

Nuestro objetivo es darte el mejor servicio de la mano de los mejores profesionales.

SERVICIOS EXTRAS

Decoración, fotógrafos, animación infantil, amenización musical,dj, espectáculos, alojamiento en hotel NH Gran hotel casino Extremadura, protocolo, fotomatón, photocall...

*consultar precio

*posibilidad de contratar organizadora de eventos

POR ELEGIRNOS Y PARA DAROS LAS GRACIAS...

Regalo noche de bodas en suite nupcial con desayuno y tratamiento VIP (Mínimo 100 pax)

Cena de Aniversario para que rememoréis este día un año después en nuestro Restaurante Mirador del Guadiana (Mínimo 100 pax)

CONDICIONES DE PAGO DEL EVENTO

Se abonarán 1200€ en concepto de señal y firma de contrato

Prueba degustación de menú según número de invitados

Menos de 50: 2 personas
De 50 a 100: 4 personas.
De 100 a 150: 6 personas

El **listado de invitados** se entregará una semana previa al evento, junto al **listado de alergias o intolerancias.** ¡Nos adaptamos a cualquier petición para así elaborar un menú especial!

El número mínimo de invitados para disfrutar de la exclusividad del salón es de 50 invitados adultos. Consultar condiciones para cifras inferiores.

CONTACTO
comercial.extremadura@nh-hotels.com
fatima.santano@orenesgrupo.com
679 873 816

Puedes encontrarnos en:

FACEBOOK
Restaurante Mirador del Guadiana

INSTAGRAM
@restaurantemiradordelguadiana

¡visita nuestra web!