



Menú de BODA "Todo Incluido"

- Degustación para personalizar el Menú.
- Un Autobús para el traslado de invitados.
- Ceremonia en nuestra Carpa.

Cocktail de bienvenida en la carpa o terraza privada.

Bebidas para el cóctel:

- Copitas de Cóctel Tropical sin alcohol, Tinto Rioja Crianza, Rosado Lambrusco, Blanco Moscato, Zuritos, Refrescos de: Cola, Tónica, Naranja, Limón,

Comida para el cóctel:

- Un Jamón ibérico cortado a cuchillo
- Tacos de queso Idiazábal
- Cucharita de bacalao al pilpil de centollo
- Tartaleta de setas templadas
- Croquetas caseras dos sabores (Carne y Pescado)
- Brocheta de langostinos crujientes con suave ali oli

Menú En el salón todo individual:

- Jamón ibérico
- Fino pastel de nécoras y rape
- Mit cuit de pato con lágrimas de manzana y frambuesa

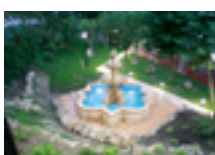
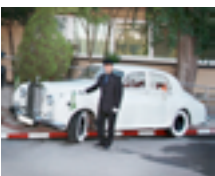
Marisco: La Parrillada por persona

- 1/2 Bogavante a la plancha
- 4 Gambas de Huelva a la plancha
- 4 Langostinos Extras a la plancha
- 4 Almejas de Argoños a la plancha
- Rape con cebolla confitada o Rodaballo al aroma de txakolí
- *Refrescante y digestivo Sorbete al gusto*
- Tronco de solomillo Miramar o cordero lechal asado
- Tarta Nupcial al gusto y Tulipa de chocolate con helado.
- Tinto Rioja Crianza, Rosado D.O. Navarro o Lambrusco, Blanco D.O. Rueda o Moscato, Cava Brut y Café.

- Dos horas de baile con DJ.
- Dos horas de barra libre.
- Recena para seguir la fiesta hasta altas horas.
- Fuente de chocolate con sus dulces y golosinas.
- Pantalla y proyector para tus videos.
- Minutas personalizadas con vuestra foto.
- Listados y distribución de mesas
- Figura para la tarta.

Bodas 2018
Promoción especial
Para más información en
nuestras instalaciones.

Promoción válida a partir de un mínimo de 80 cubiertos, para menos cubiertos Consúltanos.





Menú 1

Cocktail de bienvenida en nuestra carpa o terraza privada:

- ♦ Coctel Nupcial con Barra de bebidas
- ♦ Cinco pinchos a elegir entre mas de 50



En mesa todo servido individual

Entremés Frío:

Jamón ibérico

Espárragos de Navarra dos salsas

Fino pastel de kabratxo en salsa cocktail

Mousse de pato con fina salsa de manzana y frambuesa



Marisco:

Gambas de Huelva a la plancha

Langostinos Extras a la plancha

Almejas de Argoños en salsa verde



Pescado:

Lenguado relleno de txangurro sobre cuna mariscada

Refrescante y Digestivo Sorbete al gusto



Carne:

Laminas de buey con pimientos y pastel

Tarta Nupcial:

Tarta Nupcial y tulipa de chocolate con helado al gusto



Bebidas:

Tinto Rioja Crianza, Rosado D.O. Blanco D. O. Cava Brut y Café.

También ncluido en este menú:

- ♦ Degustación del menú a partir de 50 cubiertos (consultar)
- ♦ Baile Privado con DJ en vuestro Salón, Siempre que contratéis Barra libre
- ♦ Recena para seguir la fiesta ó chocolate con churros
- ♦ Discoteca para seguir la fiesta hasta altas horas.
- ♦ Minutas personalizadas con vuestra foto
- ♦ Listado y distribución de mesas personalizado
- ♦ Figura de novios para la tarta
- ♦ Txapela Miramar
- ♦ Proyector y Pantalla para vuestros audio visuales.



Precios adaptables a todos los bolsillos. Más información en nuestras instalaciones.





Menú 2

Cocktail de bienvenida en nuestra carpa o terraza privada:

- ♦ Coctel Nupcial con Barra de bebidas
- ♦ Cinco pinchos a elegir entre mas de 50



En mesa todo servido individual

Entremés Frío:

Jamón Ibérico

Volován de frutos del mar y espárragos en salsa cocktail

Ensalada de salmón, aguacate y cilantro con cremoso de yogur

Pastel de puerros con mousse de patata y vizcaína



Marisco:

Langostinos Extra a la plancha

Nécora a la plancha

Vieira gratinada al horno



Pescado:

Lomos de merluza al horno con manzanas y salsa de sidra

Refrescante y Digestivo Sorbete al gusto



Carne:

Cordero lechal asado con ensalada verde

Tarta Nupcial:

Tarta Nupcial y tulipa de chocolate con helado al gusto



Bebidas:

Tinto Rioja Crianza, Rosado D.O. Blanco D. O. Cava Brut y Café.

También ncluido en este menú:

- ♦ Degustación del menú a partir de 50 cubiertos (consultar)
- ♦ Baile Privado con DJ en vuestro Salón, Siempre que contratéis Barra libre
- ♦ Recena para seguir la fiesta ó chocolate con churros
- ♦ Discoteca para seguir la fiesta hasta altas horas.
- ♦ Minutas personalizadas con vuestra foto
- ♦ Listado y distribución de mesas personalizado
- ♦ Figura de novios para la tarta
- ♦ Txapela Miramar
- ♦ Proyector y Pantalla para vuestros audio visuales.



Precios adaptables a todos los bolsillos. Más información en nuestras instalaciones.

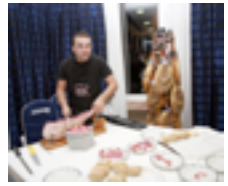




Menú 3

Cocktail de bienvenida en nuestra carpa o terraza privada:

- ♦ Coctel Nupcial con Barra de bebidas
- ♦ Cinco pinchos a elegir entre mas de 50
- ♦ Un jamón ibérico cortado a cuchillo por un especialista >80



En mesa todo servido individual

Entremés Frío:

- Dúo de Jamón y Lomo ibéricos*
- Ensalada de brotes tiernos y queso de cabra con vinagreta de frambuesa y mango*
- Salpicón de mariscos*



Marisco:

- Langostinos Extras a la plancha*
- Gambas de Huelva a la plancha*
- Almejas a la plancha con aromas de txakolí*



Pescado:

Lomo se sapito sobre panadera y refrito de ajetes tiernos

El refrescante y digestivo Sorbete al gusto



Carne:

Solomillo a la plancha con cremoso de patata y virutas de ibéricos

Tarta Nupcial:

Tarta Nupcial y tulipa de chocolate con helado al gusto



Bebidas:

Tinto Rioja Crianza, Rosado D.O. Blanco D. O. Cava Brut y Café.

También ncluído en este menú:

- ♦ Degustación del menú a partir de 50 cubiertos (consultar)
- ♦ Baile Privado con DJ en vuestro Salón, Siempre que contratéis Barra libre
- ♦ Recena para seguir la fiesta ó chocolate con churros
- ♦ Discoteca para seguir la fiesta hasta altas horas.
- ♦ Minutas personalizadas con vuestra foto
- ♦ Listado y distribución de mesas personalizado
- ♦ Figura de novios para la tarta
- ♦ Txapela Miramar
- ♦ Proyector y Pantalla para vuestros audio visuales.



Precios adaptables a todos los bolsillos. Más información en nuestras instalaciones.





Menú 4

Cocktail de bienvenida en nuestra carpa o terraza privada:

- ♦ Coctel Nupcial con Barra de bebidas
- ♦ Cinco pinchos a elegir entre mas de 50
- ♦ Un jamón ibérico cortado a cuchillo por un especialista >80



En mesa todo servido individual

Entremeses Frío:

*Dúo de jamón y Lomo ibéricos
Ensalada templada de setas y langostinos*



Mariscos:

*Cigala de nuestros mares a la plancha
langostinos Extras a la plancha
Almejas a nuestro estilo*



Pescado:

Bogavante del cantábrico a la plancha

El refrescante y digestivo Sorbete al gusto



Carne:

Tronco de solomillo al foie de oca fresco gratinado

Tarta Nupcial:

Tarta Nupcial y tulipa de chocolate con helado al gusto



Bebidas:

Tinto Rioja Reserva, Rosado D.O. Blanco D. O. Cava Brut y Café.

También ncluído en este menú:

- ♦ Degustación del menú a partir de 50 cubiertos (consultar)
- ♦ Baile Privado con DJ en vuestro Salón, Siempre que contratéis Barra libre
- ♦ Recena para seguir la fiesta ó chocolate con churros
- ♦ Discoteca para seguir la fiesta hasta altas horas.
- ♦ Minutas personalizadas con vuestra foto
- ♦ Listado y distribución de mesas personalizado
- ♦ Figura de novios para la tarta
- ♦ Txapela Miramar
- ♦ Proyector y Pantalla para vuestros audio visuales.



Precios adaptables a todos los bolsillos. Más información en nuestras intalaciones.





Menú Ofertón

Cocktail de bienvenida en nuestra carpa o terraza privada:

Cóctel Tropical:

- ♦ *Bebida:* Cóctel tropical sin alcohol
- ♦ *Comida:* Canapés del chef

En mesa todo servido individual

Entremeses Frío:

Jamón ibérico
Mousse de pato con manzana y frambuesa
Ensalada de marisco Miramar
Pastel de Rape con salsa rosa

Mariscos:

Langostinos Extras a la plancha
Langostinos Medianos a la plancha
Vieira gratinada al horno

Pescado:

Bacalao dos salsas (píl-píl y vizcaína)

El refrescante y digestivo Sorbete al gusto

Carne:

Delicias de buey con panadera

Tarta Nupcial:

Tarta Nupcial y tulipa de chocolate con helado

Bebidas:

Tinto Rioja Crianza, Rosado, Blanco, Cava Brut y café.

También ncluido en este menú:

- ♦ Degustación del menú a partir de 50 cubiertos (consultar)
- ♦ Baile Privado con DJ en vuestro Salón, Siempre que contratéis Barra libre
- ♦ Discoteca para seguir la fiesta hasta altas horas.
- ♦ Minutas personalizadas con vuestra foto
- ♦ Listado y distribución de mesas personalizado
- ♦ Figura de novios para la tarta
- ♦ Proyector y Pantalla para vuestros audio visuales.

Precios adaptables a todos los bolsillos. Más información en nuestras instalaciones.





Disponemos de **Jamonero**: Jamón Ibérico cortado a cuchillo por un especialista (Consultar)

Cóctel Tropical:

- ♦ *Bebida:* Cóctel tropical sin alcohol
- ♦ *Comida:* Canapés del chef

Cóctel Nupcial con Barra de Bebidas y pinchos a elegir:

Bebidas:

- ♦ Vino Tinto Rioja Crianza
- ♦ Rosado Lambrusco
- ♦ Blanco Moscato
- ♦ Cóctel tropical sin alcohol
- ♦ Refrescos de: Coca Cola, Tónica, Naranja, Limón, y Zuritos.

Comida:

- ♦ Cinco pinchos por persona (a elegir de la lista)

Pinchos Fríos y Calientes para elegir en el coctel Nupcial:

- | | |
|---|--|
| Brocheta de pulpo, patata, aceite de oliva y pimentón | Cucharita de bacalao al pil-pil de centollo |
| Canutillo de queso y anchoas | Cucharita de pimientos asados y ventresca |
| Pinchito de huevo de codorniz y gambas | Brocheta de langostinos crujientes con suave ali oli |
| Panecillo de jamón con aceite de tomate | Brocheta de bonito con mermelada de cebolla |
| Desmigado de pato con miel y limón | Croquetas caseras dos sabores (pescado y carne) |
| Salpicón de vieiras y langostinos | Tartaleta de setas templadas |
| Rulo de jamón y membrillo con mayonesa de hongos | Brocheta de langostinos y pescado |
| Tostas de mit-cuit con culis de frambuesa | Muslitos de codorniz fritos |
| Tostas de hongos y ali oli | Chipirones encebollados |
| Tacos de tomate con lascas de jamón | Merlucitas rebozadas |
| Tacos de tomate con bonito | Brocheta de buey con piquillo |
| Rollitos de bacalao ahumado con vizcaína | Hojaldre relleno de ibéricos |
| Copita de crema de verduras | Hojaldre relleno de morcilla de Burgos |
| Copita de gazpacho | Chopitos fritos crujientes |
| Tacos de queso Idiazabal | Popietas de sepia y langostinos. |
| Mini ensalada de perdiz escabechada | Risoto de almejas |
| Mini ensalada de bacalao | Rulo de salmón ahumado y caviar |
| Anchoa marinada al aroma de modena | Bacalao ahumado con lagrimas de pimentón. |
| Milhojas de tomate y queso | |
| Tacos de melón con jamón | |
| Glaseado de patata y bacón | |



RESTAURANTE
MIRAMAR



Web: <http://www.miramarrestaurante.com>

GPS: N 43° 16' 36.1956" W -2° 55' 7.6836"

Mail: info@miramarrestaurante.com

San Roke Bidea, 5 - Monte Artxanda - 48150 Sondika - Bizkaia

Tlf. 94 445 19 95

Gracias por interesaros por nuestros servicios y menús.

Para que ese día tan especial sea para vosotros, vuestros familiares y amigos un día ameno, divertido e inolvidable, ponemos a vuestra disposición una serie de servicios que junto a nuestra profesionalidad y experiencia hará de ese día tan especial un día INOLVIDABLE.

No dudéis en consultarnos, os atenderemos con el afán de servicio que nos caracteriza.

;; Por que hay momentos que interesa quedar muy bien !!

Algunos de nuestros servicios para bodas:

Carpa para ceremonia (civil y religiosa)	Fuente de Chocolate con sus golosinas
Jardines	Cocktail de Bienvenida
Terraza de baile al aire libre	Cortador de jamón a cuchillo
Parque infantil	Delicias frias y calientes
Castillo hinchable, Cama elástica	Txistularis y dantzaris
Magos, payasos, animadores,etc	Aurresku de honor
Proyector y pantalla	Animación durante el banquete
Fotógrafo, video etc	Minutas personalizadas con foto
Servicio de Autobuses	Baile con orquesta
Trajes de novia, novio, ceremonia, etc	Baile con DJ'S +barra libre y Recena
Parking con video vigilancia	Discoteca
Internet con conexión wifi	Coches clásicos con chofer
Todos los salones están climatizadosos	Rolls-Royce y Limusinas

