

Dossier Eventos 25/26



G R A N

HOTEL CASINO

EXTREMADURA

Nuestros espacios



RESTAURANTE

Nuestro restaurante Mirador del Guadiana, ubicado en la tercera planta del complejo Gran Hotel Casino Extremadura, cuenta con las mejores vistas a la ciudad en un entorno luminoso y sofisticado.



SALÓN

Disponemos de salones de celebraciones con capacidad para hasta 400 comensales equipados para la celebración del cualquier tipo de evento.



TERRAZA EOS

Terraza al aire libre con aforo de más de 300 personas, ideal para celebrar eventos y cócteles.

Nuestras propuestas gastronómicas

Menú Encina

COCTEL DE BIENVENIDA

Surtido Extremeño con pan de pueblo y mermeladas
Probeta de gazpacho de cerezas del jerte
Croquetas caseras de jamón ibérico
Hojaldre de anchoa y ricotta
Revolcón de langostinos en taco y mayonesa cítrica
Nube de bombón de foie con gelée de cereza
Buñuelos de bacalao
Tosta de roast beef

PRINCIPAL

Abanico ibérico de bellota caramelizado con gratén de patata
** Opción de pescado, Lubina con verduritas +1€

MOMENTO DULCE

Tarta de queso con mermelada casera
“Broche final”

BODEGA

Vino blanco, vino tinto, cervezas, refrescos, agua mineral y café



45€
IVA INCLUIDO

Menú Jara

COCTEL DE BIENVENIDA

Surtido Extremeño con pan de pueblo y mermeladas
Probeta de gazpacho de cerezas del jerte
Croquetas caseras de jamón ibérico
Hojaldre de anchoa y ricotta
Revolcón de langostinos en taco y mayonesa cítrica
Nube de bombón de foie con gelée de cereza
Buñuelos de bacalao
Tosta de roast beef

ENTRANTE

Crema de marisco con aguachile de langostinos

PRINCIPAL

Abanico ibérico de bellota caramelizado con gratén de patata
** Opción de pescado, Lubina con verduritas +1€

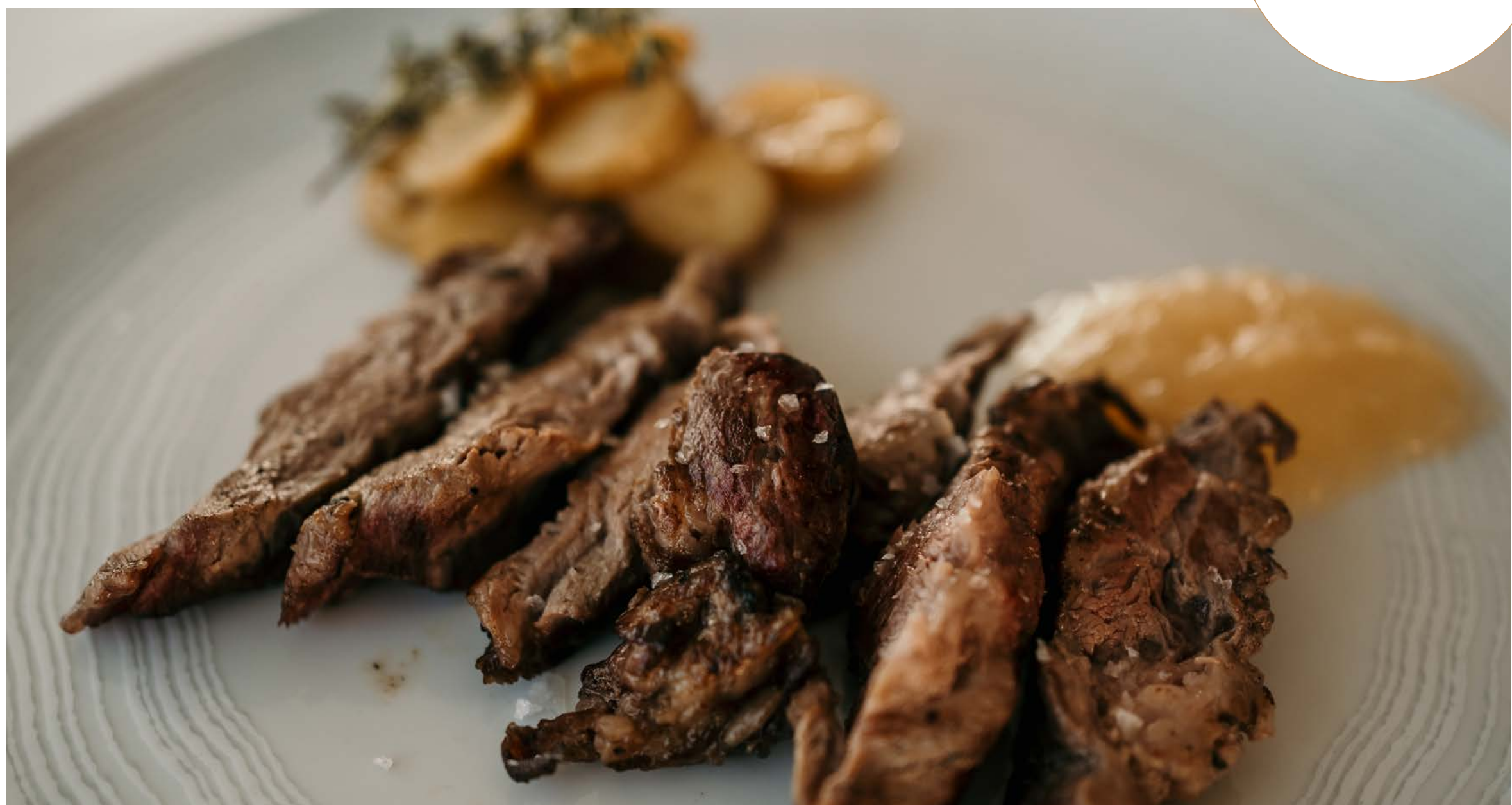
MOMENTO DULCE

Muerte por lotus
“Broche final”

BODEGA

Vino blanco, vino tinto, cervezas, refrescos,
agua mineral y café

49€
IVA INCLUIDO



Menú Olivo

COCTEL DE BIENVENIDA

Surtido Extremeño con pan de pueblo y mermeladas
Probeta de gazpacho de cerezas del jerte
Croquetas caseras de jamón ibérico
Hojaldre de anchoa y ricotta
Revolcón de langostinos en taco y mayonesa cítrica
Nube de bombón de foie con gelée de cereza
Buñuelos de bacalao
Tosta de roast beef

ENTRANTE

Timbal de patata y bacalao con vinagreta
de tomates extremeños

PRINCIPAL

Medallones de solomillo ibérico de bellota
sobre patata y tocineta
** Opción de pescado, Lubina con verduritas +1€

MOMENTO DULCE

Milhojas de crema y nata
“Broche final”

BODEGA

Vino blanco, vino tinto, cervezas, refrescos,
agua mineral y café

53€
IVA INCLUIDO



Menú Castaño

COCTEL DE BIENVENIDA

Surtido Extremeño con pan de pueblo y mermeladas
Probeta de gazpacho de cerezas del jerte
Croquetas caseras de jamón ibérico
Hojaldre de anchoa y ricotta
Revolcón de langostinos en taco y mayonesa cítrica
Nube de bombón de foie con gelée de cereza
Buñuelos de bacalao
Tosta de roast beef

ENTRANTE

Ensaladilla de gambas y bacalao ahumada

PRINCIPAL

Pluma ibérica de bellota en salsa de boletus
** Opción de pescado, Lubina con verduritas +1€

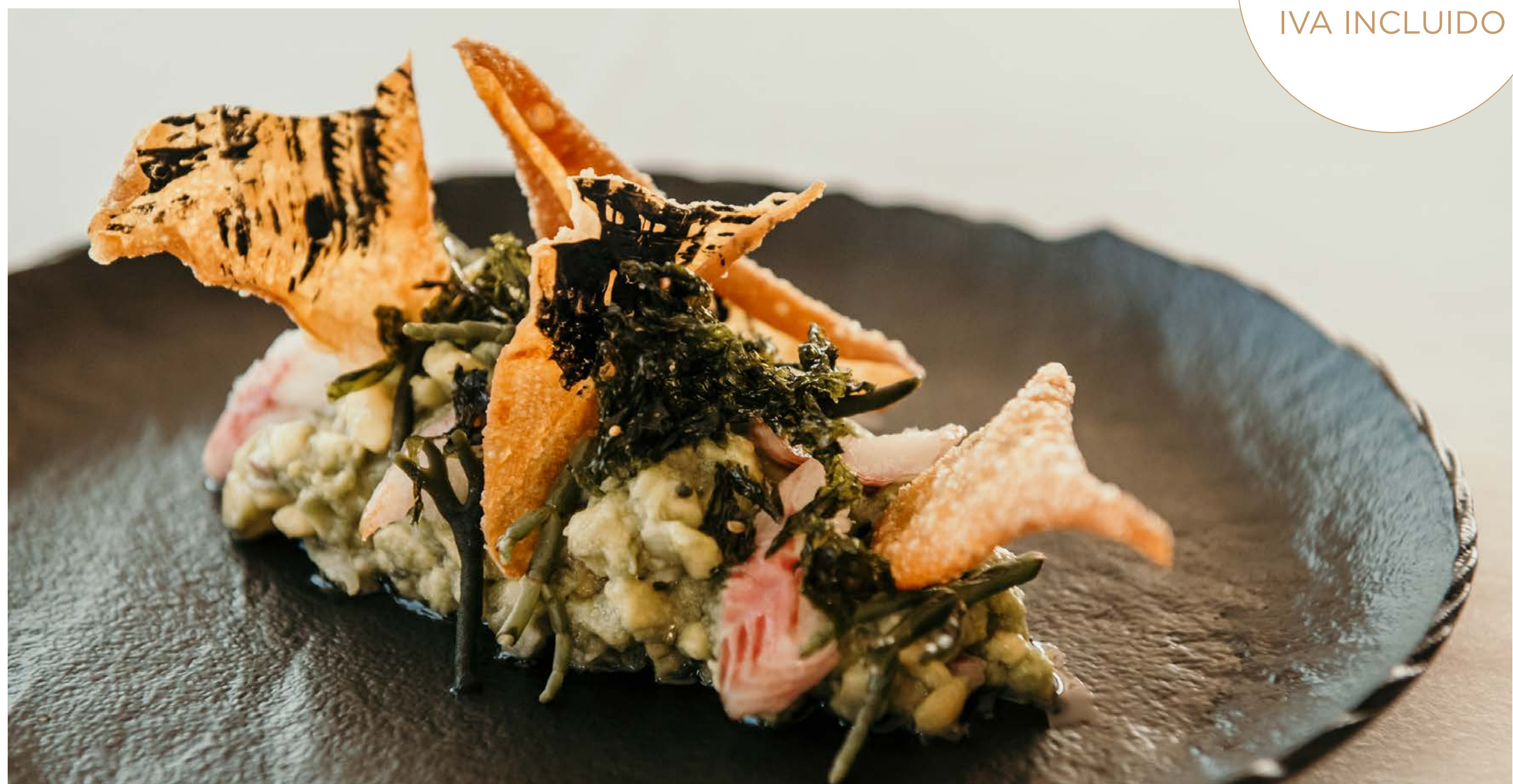
MOMENTO DULCE

Mousse de chocolate blanco con algodón de azúcar
“Broche final”

BODEGA

Vino blanco, vino tinto, cervezas, refrescos,
agua mineral y café

59€
IVA INCLUIDO



Coctel Bellotero

Fresco de Encina
Degustación de quesos de la región
Surtido de Ibéricos de la Dehesa de Extremadura
La huerta en probeta
Bao lacado de panceta ibérica con chimipower
Taco de aji gallina
Croquetas de rabo de toro
Barquita de buñuelos de bacalao
Steak tartar en nuestro gofre
Hojaldre de atún rojo con cremoso de queso y cebollino
Nube de bombón de foie con gelée de cereza
Brocheta de picapollo dominicano

MOMENTO DULCE

Surtido de postres elaborado
por nuestro maestro repostero
“Broche final”

BODEGA

Vino blanco, vino tinto, cervezas, refrescos,
agua mineral

49€
IVA INCLUIDO



Menú Infantil

Combo de Nuggets y croquetas

Hamburguesa con patatas fritas

Helado

Refrescos, zumos y agua mineral

22€
IVA INCLUIDO



Servicios

Parking gratuito.

Precio especial en habitaciones en hotel NH del complejo.

En caso de alergias o intolerancias, puede consultarnos para ofrecerle otras opciones alternativas y/o veganas, vegetarianas.

Consultar mas información.

Suplementos

Cóctel de bienvenida de pie	4€ por persona
Lomito de presa ibérica	7€ al centro de mesa
Jamón ibérico D.O. Dehesa de Extremadura	7€ al centro de mesa

Condiciones para grupos

Menús en mesa a partir de 10 comensales.

Menús tipo cóctel para grupos a partir de 20 comensales.

Los eventos con menú tipo cóctel tienen lugar de pie.

Menús servidos a mesa completa.

Los platos del menú podrán variar según temporada.

Confirmación del menú, alergias e intolerancias
con un mínimo de 7 días de antelación.

Se permite la modificación de comensales
con 48 horas de antelación.

El servicio de bebidas incluidas comienza cuando todos
los comensales estén en la mesa y finalizará con el postre.

La ubicación y el montaje de su mesa será seleccionado
por el restaurante según disponibilidad y capacidad.

Todas las reservas están sujetas a disponibilidad

*** Cancelaciones de cubiertos,
avisar mínimo con **24h de antelación.**
Caso contrario se cobrará el menú.

Contacto

comercial.extremadura@nh-hotels.com

fatima.santano@orenesgrupo.com

679 873 816