

Dossier Comuniones 2026



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 1

COCTEL DE BIENVENIDA

Surtido de Ibéricos de la región
Degustación de quesos
Hojaldre de atún con cremoso de queso y cebollino
Revolcón de langostinos en taco y mayonesa cítrica
Croquetas de rabo de toro
Focaccia de anchoa y guacamole
Steak tartar en nuestro gofre
Buñuelos de bacalao

ENTRANTE

Salmorejo de remolacha con helado de queso
curado de cabra

PRINCIPAL

Solomillo ibérico de bellota con gratén de patata

MOMENTO DULCE

Tarta de queso con mermelada casera
“Broche final”

BODEGA

Vino blanco Protos Verdejo, vino tinto Protos roble,
cervezas, refrescos, agua mineral y café



63€
IVA INCLUIDO

Menú 2

COCTEL DE BIENVENIDA

Surtido de Ibéricos de la región
Degustación de quesos
Hojaldre de atún con cremoso de queso y cebollino
Revolcón de langostinos en taco y mayonesa cítrica
Croquetas de rabo de toro
Focaccia de anchoa y guacamole
Steak tartar en nuestro gofre
Buñuelos de bacalao

ENTRANTE

Milhojas de bacalao y vegetales con parmentier de espinacas

PRINCIPAL

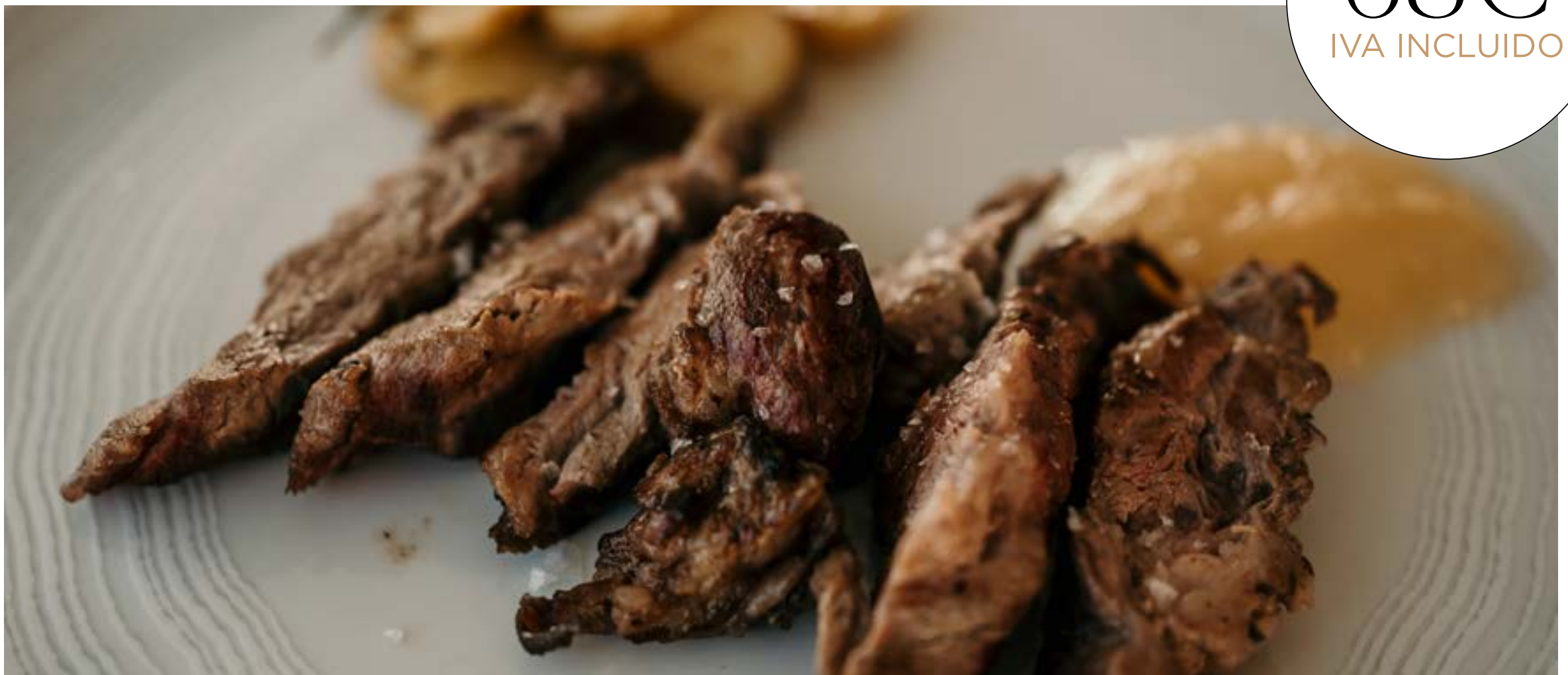
Presa ibérica de bellota con emulsión de piquillo y patata panadera

MOMENTO DULCE

Tiramisú a nuestro estilo
“Broche final”

BODEGA

Vino blanco Protos Verdejo, vino tinto Protos roble, cervezas, refrescos, agua mineral y café



68€
IVA INCLUIDO

Menú 3

COCTEL DE BIENVENIDA

Surtido de Ibéricos de la región
Degustación de quesos
Hojaldre de atún con cremoso de queso y cebollino
Revolcón de langostinos en taco y mayonesa cítrica
Croquetas de rabo de toro
Focaccia de anchoa y guacamole
Steak tartar en nuestro gofre
Buñuelos de bacalao

ENTRANTE

Ensalada de gambas y vieiras

PRINCIPAL

Pluma ibérica de bellota con salsa de boletus

MOMENTO DULCE

Milhojas de crema y nata
“Broche final”

BODEGA

Vino blanco Protos Verdejo, vino tinto Protos roble,
cervezas, refrescos, agua mineral y café



72€
IVA INCLUIDO

Menú 4

Degustación de quesos

Tabla de Lomos de la Dehesa

Lomo doblado 100% ibérico de bellota, Lomito de presa ibérica, Coppa ibérica y lomito de presa ibérica en aliño blanco

Jamón Ibérico D.O Dehesa de Extremadura

Bao de salmon

Taco de aji gallina

Croquetas de queso y langostino

Barquita de buñuelos de bacalao

Steak tartar en nuestro gofre

Hojaldre de atun rojo con cremoso de queso y cebollino

Nube de bombón de foie con gelée de cereza

Brocheta de abanico ibérico de bellota

Estación de arroces

Surtido de postres elaborado por nuestro maestro repostero



Menú Infantil

Combo de Nuggets y croquetas

Hamburguesa con patatas fritas

Helado

Refrescos, zumos y agua mineral

30€
IVA INCLUIDO



Servicios

Parking gratuito para todos los asistentes

Precio especial en habitaciones

En caso de alergias o intolerancias, adaptamos el menú elegido para que la persona afectada pueda comer lo más parecido al resto, contamos con opciones veganas y vegetarianas.

Zona de juegos y monitores con animación para los más peques

Incluimos decoración floral de las mesas, minuta personalizada y seating

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
Barra Libre 2h	16€ por persona
Copas	7€
Refrescos	3€

*Opción de tickets

Contacto

comercial.extremadura@nh-hotels.com

fatima.santano@orenesgrupo.com

679 873 816