

El Hotel Extremadura puede acoger hasta cuatro bodas al día

Es relativamente nuevo, ya que está en Cáceres desde el año 2000, y dispone de cómodas y modernas instalaciones

El Hotel Extremadura de Cáceres es relativamente nuevo en la ciudad, ya que se ubica en ella desde el pasado año 2000.

Cuenta con una estructura funcional, con una decoración minimalista y el edificio está provisto de 143 habitaciones, entre suites, habitaciones dobles, habitaciones individuales, habitaciones especiales para minusválidos y hasta una planta para no fumadores.

También dispone de 11 salones diferentes y con distintas capacidades, cafetería, pub, piscina, gimnasio, garaje y parking para varios autobuses, además de un gran jardín.

La encargada de organizar las bodas en dicho hotel, M^a Jesús Valencia, afirma que el restaurante del hotel, el Restaurante Orellana, se distingue por su cocina de autor y por sus platos elaborados con productos de calidad.

Platos exquisitos

«Tenemos un jefe de cocina que es vasco y que prepara unos platos realmente exquisitos. El pescado que se trae al hotel es todo fresco y del norte de España y es de muy buena calidad, así como

la carne, que la mayoría es de la región y que también se prepara muy bien. Además, la cocina está dotada con instrumentos de última tecnología y contamos también con un gran equipo profesional que lo da todo para satisfacer a sus clientes. Están muy bien valorados», afirma esta.

Por otro lado, y como encargada del tema de las bodas que se celebran en este hotel, M^a Jesús afirma que en el Extremadura se pueden celebrar hasta cuatro bodas al día, dos cenas y dos comidas y que en ningún momento se ven desbordados, ya que el equipo de personas que se contratan para servir en este tipo de eventos es siempre el mismo y por lo tanto, conoce muy bien lo que tienen que hacer, que es dar un buen servicio a los novios y a sus invitados.

Por otra parte, M^a Jesús explica que uno de sus platos estrellas en cuanto al menú se refiere es el gazpacho de fresas con langostinos y el gazpacho de sandía, muy apetitoso en los días de verano.

«En pescado destaca la lubina, el rodaballo, el rape o la merluza y en carne dice que, la mayoría de



María Jesús Valencia es la encargada de organizar las bodas en el Hotel Extremadura de Cáceres. CEDIDA

Está a 15 minutos andando de la zona monumental de Cáceres

los novios, eligen el solomillo ibérico, el lomo de retinto, el cordero o el pato. Los vinos son habitualmente de la tierra, a no ser que a veces alguien pida alguno de forma especial», explica M^a Jesús.

Cuando una boda se celebra en

este hotel por la noche, los novios y los invitados tienen la posibilidad de quedarse tres horas más en el salón, a partir de haber acabado de cenar, y siempre hasta las 6 de la mañana.

Buena situación

Otra de las ventajas que M^a Jesús destaca de este hotel, además de su profesionalidad en el servicio y de sus productos de calidad es su buena situación en Cáceres.

«Este es un hotel que está en una zona muy tranquila, en pleno centro de la ciudad, en su zona moderna, y que en 15 minutos andando te pones en la zona

El gazpacho de fresas con langostinos y el de sandía, especialidades

monumental. Además tiene una amplia zona de aparcamiento, lo que facilita el acceso de los clientes al hotel, y estos lo valoran mucho, porque es muy difícil aparcar a ciertas horas del día en el centro de Cáceres», afirma M^a Jesús.

Un Lugar
Exclusivo y
Privilegiado...



Congresos
Catering
Bodas
Almuerzos de Empresa
Cocktails
Presentación de Productos
Fiestas
Cenas de Gala

Autovía Madrid-Lisboa, KM. 405
Tlf. 924 286 035 Fax. 924 286 180
RESERVAS: 626 99 66 91