



Menú Navidad

Sercotel
Welcome to your best



Aperitivo de Bienvenida

Jamón Ibérico y Queso Curado

Taquito de Salmón Marinado con Mini Blini y Salsa de Eneldo

Bombón de Foie Envuelto en Pistacho Sobre Tosta de Pasas

Brocheta de Langostino Ritz

Croqueta de Chuleta de Vaca

Bodega

Agua Mineral

Cerveza y Refrescos

Vino Blanco René Barbier

Vino Tinto René Barbier

Cava Freixenet Excelencia

Precio por persona **19,00€** IVA incluido

MENÚ 1

Primer Plato

Milhojas de Tomate, Queso de Caçoleta con Ventresca de Atún, Cebolla Crujiente y Vinagreta de Pesto Rojo

Segundo Plato

Arroz de Pato con Boletus y Espárragos Trigueros

Postre

Fruta Osmotizada con Helado de Leche Fresca

Pan y Turrónes Navideños

Bodega

Agua Mineral
Cerveza y Refrescos
Vino Blanco René Barbier
Vino Tinto René Barbier
Cava Freixenet Excelencia
Café e Infusiones

Precio por persona **41,00€ IVA incluido**

MENÚ 2

Primer Plato

Ensaladilla de Sepia con Mayonesa de Azafrán y Crujiente de Tinta de Calamar

Segundo Plato

Solomillo de Cerdo con Quenelle de Boniato Asado y Salsa de Boletus

Postre

Torrija de Pan Brioche con Helado de Mantecado

Pan y Turrónes Navideños

Bodega

Agua Mineral
Cerveza y Refrescos
Vino Blanco René Barbier
Vino Tinto René Barbier
Cava Freixenet Excelencia
Café e Infusiones

Precio por persona **45,00€ IVA incluido**

MENÚ 3

Primer Plato

Ensalada de Bacalao y Alcachofa Confitada con Tomate Seco y Vinagreta de Cítricos

Segundo Plato

Arroz del Senyoret

Postre

Nuestra Tarta de Queso con Frutos Rojos

Pan y Turrónes Navideños

Bodega

Agua Mineral
Cerveza y Refrescos
Vino Blanco René Barbier
Vino Tinto René Barbier
Cava Freixenet Excelencia
Café e Infusiones

Precio por persona **48,00€ IVA incluido**

MENÚ 4

Primer plato

Crema de Pollo con Huevo Trufado y Chips de Jamón Ibérico

Segundo plato

Salmón con Verduritas del Chef y Salsa All I Pebre

Postre

Cúpula de Chocolate con Puré de Mango

Pan y Turrónes Navideños

Bodega

Agua Mineral
Cerveza y Refrescos
Vino Blanco René Barbier
Vino Tinto René Barbier
Cava Freixenet Excelencia
Café e Infusiones

Precio por persona **51,00€ IVA incluido**

MENÚ 5

Primer Plato

Tartar de Atún con Cremoso de Aguacate, Cebolleta Fresca y Sésamo Tostado

Segundo Plato

Terrina de Secreto Ibérico en Su Jugo con Patatitas Asadas al Romero

Postre

Lingote de Tiramisú con Frutos del Bosque y Cremoso de Café

Pan y Turrone Navideños

Bodega

Agua Mineral
Cerveza y Refrescos
Vino Blanco René Barbier
Vino Tinto René Barbier
Cava Freixenet Excelencia
Café e Infusiones

Precio por persona **51,00€ IVA incluido**

MENÚ 6

Primer Plato

Ensalada de Tomate , Aguacate , Burrata y Jamón de Pato a la Vinagreta de Pesto Rojo

Segundo Plato

Lubina con Patata Cremosa Trufada y Aroma de Tomillo

Postre

Semi Esfera de Baileys con Aroma de Menta

Pan y Turrónes Navideños

Bodega

Agua Mineral
Cerveza y Refrescos
Vino Blanco René Barbier
Vino Tinto René Barbier
Cava Freixenet Excelencia
Café e Infusiones

Precio por persona **52,00€ IVA incluido**

Cocktail Navideño

Grisines Variados de Queso, Aceituna Negra y Remolacha
Jamón Ibérico
Surtido de Quesos
Delicias Variadas de Sobrasada, Queso y Atún
Barqueta de Tartar de Atún con Crema de Aguacate
Vasito de Hummus de Garrofón Valenciano con Tartar de Pulpo al Pimentón
Pollo con Verduras Salteado con Teriyaki
Bombón de Foie Envuelto en Pistacho con Cono Negro al Carbón Relleno de Mermelada de Tomate
Salmón Marinado Sobre Blini y Salsa de Eneldo
Lata de Gambas al Ajillo
Brocheta de Langostino Coco/Curry y Mayonesa de Kimchi
Brocheta de Sepia y Gambón Bañadas en Salsa Americana
Croqueta de Chuleta de Vaca
Delicia de Chipirón en su Tinta

Mini Gofre con Quenelle de Helado de Turrón
Bol de Fruta Natural
Trufas Navideñas
Chupito de Cremoso de Horchata con Teja de Fartón

Bodega

Agua Mineral
Cerveza y Refrescos
Vino Blanco René Barbier
Vino Tinto René Barbier
Cava Freixenet Excelencia
Café e Infusiones

Precio por persona **44,00€ IVA incluido**

Condiciones de Contratación

Estos menús son para grupos de 20 a 550 comensales.
La opción elegida de Menú para el grupo (misma opción para todos los comensales) deberá comunicarse al hotel con un mínimo de antelación de 10 días antes del evento
Se deberá comentar al departamento de eventos del hotel por escrito, las intolerancias o alergias de los comensales que asistirán al evento con una antelación de 10 días.

Barra Libre

Marcas Habituales

2 horas 17 € / Persona Iva Incluido

3 horas 21 € / Persona Iva Incluido

Opción Copas Sueltas 9€, Refrescos y Cervezas 3 € Iva Incluido

Marcas Premium

2 horas 27 € / Persona Iva Incluido

3 horas 35 € / Persona Iva Incluido

Opción Copas Sueltas 14€, Refrescos y Cervezas 3 € Iva Incluido

Discomóvil

Hasta 250 personas 900€ Iva Incluido

Para más de 250 personas consultar el precio

3 horas de discomóvil

Hora máxima de cierre de fiesta 4 de la madrugada

Menú Navidad

Sercotel Sorolla Palace
Avda. de las Cortes Valencianas, 58
961868700
eventos@hotelsorollapalace.com

Sercotel
Welcome to your best