



Menú Navidad

Sercotel
Welcome to your best



Aperitivo del Chef
(a centro de mesa)

Cuchara de bacalao con olivada y verduritas
Tosta de escalivada con anchoa
Voulavent de queso en crema
Salpicón de marisco en chupito
Tortitas de camarón
Falafels en salsa agria
Langostino crujiente en brocheta con romesco
Bao con carne mechada y cebolla morada

Segundo plato
(a escoger)

Carrillera de cerdo confitada en su jugo con parmentier de zanahoria
o
Suprema de dorada al horno con trigueros salteados

Postre

Tronco de navidad

Bodega de la casa
Agua mineral
Servicio de café
Cava y dulces Navideños

Precio por persona 39,00€ IVA incluido

Aperitivo del Chef (a centro de mesa)

Cuchara de bacalao con olivada y verduritas
Tosta de escalivada con anchoa
Voulavent de queso en crema
Salpicón de marisco en chupito
Tortitas de camarón
Falafels en salsa agria
Langostino crujiente en brocheta con romesco
Bao con carne mechada y cebolla morada

Segundo plato (a escoger)

Espaldita de cordero al horno con patata patillo
o
Bacalao en suprema con muselina de ajo y cama de piquillos

Postre

Crujiente de chocolate

Bodega de la casa
Agua mineral
Servicio de café
Cava y dulces Navideños

Precio por persona 45,00€ IVA incluido

ATENCIONES ESPECIALES

- Exclusividad del salón durante la duración del evento.
- Si lo desean podemos realizar el protocolo de las mesas personalizado.
- Precios especiales en habitaciones para sus invitados.
- 3 plazas gratuitas de parking.

CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN

- En el momento de realizar la reserva se efectuará un depósito de 400 €.
- Se facilitará una estimación de comensales para reservar los espacios necesarios.
- El número previsto de asistentes deberá ser confirmado con 72 horas de antelación.
- Se deberá tener abonado el 80 % del evento 2 días antes del mismo.

Menú Navidad

SERCOTEL SANT BOI

Carretera Sta. Creu de Calafell, 101 - 08830 - Sant Boi de Llobregat

Telf. +34 93 635 81 85

jrecepcion@sercotelsantboi.com o restauracion@sercotelcornella.com