



Menú Celebraciones

.....

Celebrations menu



Sercotel

Welcome to your best

Entrantes - Starters

Croquetas de cocido
Meat croquettes

Ensalada de tomate con perlas de mozzarella y pesto
Tomato salad with mozzarella pearls and pesto

Carpaccio de ternera trufado con parmesano
Truffled beef carpaccio with parmesan

Chipirón a la andaluza con mayonesa de su tinta
Andalusian-style squid with ink mayonnaise

Principales - Main

Pollo relleno de setas con salsa de jamón ibérico
Chicken stuffed with mushrooms with iberian ham sauce

O/OR

Lubina con salsa de azafrán, langostinos y espinacas
Sea bass with saffron sauce, shrimps and spinachs

Postres - Desserts

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Chocolate coulant with vanilla ice cream

Pan, bebida y café
Bread, a drink and coffee
IVA incluido - VAT included

Precio - Price: **46€**



Las reservas deberán efectuarse con un mínimo de 15 días de antelación.

En el momento de la reserva deberá abonarse un 30% del importe del evento como depósito.

El 70% restante 7 días antes del evento.

Cualquier cambio o anulación efectuada en las 48 horas anteriores al evento tendrá una penalización del 100% del importe.

El hotel por su parte se compromete a poder servir un aumento del 10% de los comensales anunciado el mismo día del evento



Sercotel

Welcome to your best



Hotel Sercotel Caspe

Calle Caspe 103
932467000
eventos@sercotelcaspe.com



Sercotel
Welcome to your best



Menú Celebraciones

.....

Celebrations menu



Sercotel

Welcome to your best

Entrantes - Starters

Croquetas caseras de jamón
Homemade ham croquettes

Gambas crujientes al curry
Crispy prawns with curry

Steak tartar con nuestro brioche casero
Steak tartar with our homemade brioche

Aguacate con ricota, tomate seco y sardina ahumada
Avocado with ricota, dried tomato and smoked sardine

Principales - Main

Meloso de ternera con boletus, reducción de Oporto y cebollitas glaseadas.
Veal "meloso" with boletus, reduction of Porto and glazed onions

O/OR

Dorada con espárragos trigueros y guanciale
Gilthead with wheat asparagus and guanciale

Postres - Desserts

Coulant de dulce de leche y helado de vainilla
"Dulce de leche" coulant with vanilla ice cream

Pan, bebida y café
Bread, a drink and coffee
IVA incluido - VAT included

Precio - Price: **46€**



Las reservas deberán efectuarse con un mínimo de 15 días de antelación.

En el momento de la reserva deberá abonarse un 30% del importe del evento como depósito.

El 70% restante 7 días antes del evento.

Cualquier cambio o anulación efectuada en las 48 horas anteriores al evento tendrá una penalización del 100% del importe.

El hotel por su parte se compromete a poder servir un aumento del 10% de los comensales anunciado el mismo día del evento



Sercotel

Welcome to your best



Hotel Sercotel Caspe

Calle Caspe 103
932467000
eventos@sercotelcaspe.com



Sercotel
Welcome to your best



Menú Celebraciones

.....

Celebrations menu



Sercotel

Welcome to your best

Entrantes - Starters

Surtido de ibéricos con pan de cristal con tomate & croquetas de rabo de toro
Assortment of iberian sausages with tomato bread & Ox tail croquettes

Crema de setas con anacardos especiados tostados
Mushrooms cream with truffled spiced cashews

Tosta de tartar de salmón con crudites y mostaza
Salmon tartar toast with crudites and moutard

Bacalao a baja temperatura con olivada y almendras
Cod cooked at low temperature with black olive and almonds

Principales - Main

Lingote de cordero con graten y puré de manzana
Lamb ingot with graten amb apple puree

O/OR

Merluza a la bilbaína con almejas y reducción de cangrejo de roca
Bilbaina-style Hake with clams and reduction of rock crab

Postres - Desserts

Milhojas de chocolate con helado de caramelo salado
Chocolate millefeuille with salad caramel ice cream

Pan, bebida y café
Bread, a drink and coffee
IVA incluido · VAT included

Precio · Price: **46€**



Las reservas deberán efectuarse con un mínimo de 15 días de antelación.

En el momento de la reserva deberá abonarse un 30% del importe del evento como depósito.

El 70% restante 7 días antes del evento.

Cualquier cambio o anulación efectuada en las 48 horas anteriores al evento tendrá una penalización del 100% del importe.

El hotel por su parte se compromete a poder servir un aumento del 10% de los comensales anunciado el mismo día del evento



Sercotel

Welcome to your best



Hotel Sercotel Caspe

Calle Caspe 103

932467000

eventos@sercotelcaspe.com



Sercotel

Welcome to your best



Menú **Fin de Año**

.....

New Year's Eve menu



Sercotel

Welcome to your best

Entrantes - Starters

Carpaccio de gamba con mayonesa cítrica

Prawns carpaccio with citrus mayonnaise

Jamón ibérico con pan de cristal

Iberian ham with crunchy bread

Croquetas de rabo de tor

Ox tail croquettes

Principales - Main

Ensalada de bogavante con azafrán

Lobster salad saffron

Lingote de cordero con graten ibérico y pure de manzana

Lamb ingot with iberic graten and apple puree

Dorada con espárragos trigueros y guanciale

Gilthead with wheat asparagus and guanciale

Postres - Desserts

Chou de chocolate y praline

Chou with chocolate and praline

Pan, bebida y café

Bread, a drink and coffee

IVA incluido · VAT included

Precio · Price: **120€**



Las reservas deberán efectuarse con un mínimo de 15 días de antelación.

En el momento de la reserva deberá abonarse un 30% del importe del evento como depósito.

El 70% restante 7 días antes del evento.

Cualquier cambio o anulación efectuada en las 48 horas anteriores al evento tendrá una penalización del 100% del importe.

El hotel por su parte se compromete a poder servir un aumento del 10% de los comensales anunciado el mismo día del evento

**RESERVA MÍNIMO DE 50 PERSONAS PARA
CELEBRAR EL EVENTO**



Sercotel

Welcome to your best



Hotel Sercotel Caspe

Calle Caspe 103

932467000

eventos@sercotelcaspe.com



Sercotel

Welcome to your best



Menú Navidad

.....

Christmas menu



Sercotel

Welcome to your best

Entrantes - Starters

Croquetas de rabo de toro
Ox tail croquettes

Ensalada tibia de ventresca y aguacate
Warm salad, tuna and avocado

Tostas de tartar de salmón con crudites y mostaza
Salmon tartar with toasts, crudites and moutard

Principales - Main

Sopa tradicional con galets, verduras y "carn d'olla" (pollo, butifarra blanca y negra, pelota y ternera)
Traditional pasta "galets" soup, vegetables and meat (chicken, white and black sausage, meatballs and veal)

Postres - Desserts

Mousse de chocolate, vainilla y crujiente de macadamia
Chocolate mousse, vanilla and crispy macadamia

Pan, bebida y café
Bread, a drink and coffee
IVA incluido · VAT included

Precio · Price: **55€**



Las reservas deberán efectuarse con un mínimo de 15 días de antelación.

En el momento de la reserva deberá abonarse un 30% del importe del evento como depósito.

El 70% restante 7 días antes del evento.

Cualquier cambio o anulación efectuada en las 48 horas anteriores al evento tendrá una penalización del 100% del importe.

El hotel por su parte se compromete a poder servir un aumento del 10% de los comensales anunciado el mismo día del evento



Sercotel

Welcome to your best



Hotel Sercotel Caspe

Calle Caspe 103

932467000

eventos@sercotelcaspe.com



Sercotel

Welcome to your best



Menú Noche Buena

.....

Christmas Eve menu



Sercotel

Welcome to your best

Entrantes - Starters

Croquetas caseras Gambas crujientes al curry
Homemade croquettes and crispy prawns with curry

Gambas crujientes al curry
Homemade croquettes and crispy prawns with curry

Aguacate con ricota, tomate seco y sardinas ahumadas
Avocado with ricota, dried tomato and smokes sardines

Steak tartar con nuestro brioche casero
ASteak tartar with our homemade brioche

Salmón marinado con manzana cítrica
Marinated salmon with citrus apple

Principales - Main

Meloso de ternera con boletus, reducción de oporto y cebollitas glaseadas
Veal "meloso" with boletus, reduction of Porto and glazed onions

O/OR

Merluza a la bilbaina con almejas y reducción de cangrejo de roca
Bilbaina-style Hake with clams and reduction of rock crab

Postres - Desserts

Nuestro chou con chocolate y praliné
Our chou with chocolate and praline

Pan, bebida y café
Bread, a drink and coffee
IVA incluido · VAT included

Precio · Price: **60€**



Las reservas deberán efectuarse con un mínimo de 15 días de antelación.

En el momento de la reserva deberá abonarse un 30% del importe del evento como depósito.

El 70% restante 7 días antes del evento.

Cualquier cambio o anulación efectuada en las 48 horas anteriores al evento tendrá una penalización del 100% del importe.

El hotel por su parte se compromete a poder servir un aumento del 10% de los comensales anunciado el mismo día del evento



Sercotel

Welcome to your best



Hotel Sercotel Caspe

Calle Caspe 103

932467000

eventos@sercotelcaspe.com



Sercotel

Welcome to your best



Menú San Esteban

.....

San Esteban menu



Sercotel

Welcome to your best

Entrantes - Starters

Ganbas crujientes al curry
Crispy prawns with curry

Crema de setas con anacardos especiados tostados
Mushrooms cream with truffled spiced cashews

Steak tartar con nuestro brioche casero
Steak tartar with our homemade brioche

Principales - Main

Canelones caseros con bechamel trufada
Homemade cannelloni with truffled bechamel sauce

Suquet de pescado con marisco
Fish "suquet" with seafood

Postres - Desserts

Coulant de dulce de leche con helado de vainilla
Dulce de leche coulant with vanilla ice cream

Pan, bebida y café
Bread, a drink and coffee
IVA incluido · VAT included

Precio · Price: **50€**



Las reservas deberán efectuarse con un mínimo de 15 días de antelación.

En el momento de la reserva deberá abonarse un 30% del importe del evento como depósito.

El 70% restante 7 días antes del evento.

Cualquier cambio o anulación efectuada en las 48 horas anteriores al evento tendrá una penalización del 100% del importe.

El hotel por su parte se compromete a poder servir un aumento del 10% de los comensales anunciado el mismo día del evento



Sercotel

Welcome to your best



Hotel Sercotel Caspe

Calle Caspe 103

932467000

eventos@sercotelcaspe.com



Sercotel

Welcome to your best