



# Fin de Año 2024

.....



**Sercotel**

Welcome to your best

Copa de Bienvenida a las 20:30h

Cena de Gala a las 21:00h

Uvas de la Suerte a las 00h

4 horas de Animación Musical

1ª Copa Incluida en la Barra Libre

**Precio por persona 148 € IVA incluido**

## APERITIVO

Tartar de Salmón Curado y Vieiras con Emulsión de Eneldo y Crujiente de Calamar

## ENTRANTE

Crema de Cigala con Aroma de Albahaca y Curry

## PESCADO

Bacalao en Costra de Almendra sobre Ratatouille de Setas, Alcachofa y Parmentiere de Ajo Negro

## PARA REFRESCAR

Sorbete de Limón

## CARNE

Lingote de Secreto Ibérico a Baja Temperatura, Crema de Celery y Patata Trufada

## POSTRE

Pañuelo de Yogurt con Fresa recubierto de Chocolate Blanco y Cremoso de Pistachos

Uvas de la Suerte, Dulces Navideños y Cotillón

## BODEGA

Agua, Cerveza, Refrescos

Vino Blanco Bobal D.O. Utiel-Requena

Vino Tinto Generación 1 D.O. Utiel-Requena

Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature

Café e Infusiones

1ª Copa Incluida de la Barra Libre (resto 9 € combinado, 4 € refrescos)

## MENU INFANTIL

### ENTRANTES

Surtido de Ibéricos  
Queso Curado  
Croqueta de Jamón  
Rings de Pollo Crujiente  
Mini Hamburguesa de Ternera con Queso Cheddar

### PRINCIPAL

Carrillera de Cerdo Asada con Patatas Caseras

### POSTRE

Crepe Relleno de Helado de Kinder Bueno  
Uvas de la Suerte, Dulces Navideños y Cotillón

### BODEGA

Agua Mineral  
Refrescos  
Cava Especial Niños Sin Alcohol

**Precio Por Persona 45 € Iva Incluido  
(niños hasta 12 años)**

## ESTANCIA+CENA COTILLON NOCHEVIEJA+COPA+DESAYUNO BRUNCH

Oferta especial en Habitación Seleccionada

Copa de Bienvenida a las 20:30h

Cena de Gala a las 21:00h

Cotillón, Uvas de la Suerte y Copa de Cava

4 horas de Animación Musical

1ª Copa Incluida en la Barra Libre

Desayuno Buffet Especial Brunch de Año Nuevo de 9h a 13h

Late check-out incluido hasta las 16h el 01/01/24

Precio por persona 222,50 € Iva Incluido en Habitación Doble Estándar

Precio en Habitación Estándar Uso Individual 280,50 € Iva Incluido

Suplemento Tercer Adulto 192 € Iva Incluido

Suplemento 1 Niño hasta 12 años 78 € Iva Incluido

Suplemento 2 Niños hasta 12 años 156 € Iva Incluido

### INFORMACION

Cancelaciones sin cargo hasta 15 días antes del evento

La Copa de Bienvenida dará comienzo a las 20:30h puntualmente

El Banquete comenzará a las 21:00h puntualmente

Las mesas serán de 8, 10 o 12 comensales. No hay mesas exclusivas, por lo que se compartirán las mesas.

Los grupos cerrados de 8 , 10 o 12 comensales podrán solicitar cerrar mesa exclusiva, que deberá ser confirmada por el hotel con anterioridad



**SERCOTEL SOROLLA PALACE**

Avenida de las Cortes Valencianas, 58  
CP. 46015 Valencia  
[reservas@hotelsorollapalace.com](mailto:reservas@hotelsorollapalace.com)



**Sercotel**

Welcome to your best





# Menú **Navidad**

---

## **Christmas** menu

---

## APERITIVO DE BIENVENIDA

---

Jamón Ibérico

Queso Curado

Cucharilla de Bombón de Foie y Alchachofa Conftada sobre Caramelo de Cebolla Roja

Cucharilla con Blini de Salmón al Eneldo

Croqueta de Cabrales

Croqueta de Chuleta de Vaca

Gamba al Ajillo

### **Bodega**

Agua Mineral

Cerveza y Refrescos

Vino Blanco René Barbier

Vino Tinto René Barbier

**IVA incluido**

**Precio por persona 20 €**



---

## MENU 1

---

### ENTRANTE

Tartar de Salmón y Mango con Emulsión de Eneldo

### PRINCIPAL

Solomillo de Cerdo Asado y reducción de Vino Dulce

### POSTRE

Milhojas de Crema Pastelera y Ganache de Chocolate

### BODEGA

Agua Mineral  
Cerveza y Refrescos  
Vino Blanco René Barbier  
Vino Tinto René Barbier  
Cava Freixenet Blanc de Blancs

**Pan, café o infusiones y turrónes incluidos**

**IVA incluido**

**Precio por persona 43 €**

---

## MENU 2

---

### ENTRANTE

Hojaldre de Pollo de Corral Confitado, Tomate Seco y Salsa Tártara

### PRINCIPAL

Lubina con Parmentier de Patata Trufada y Pimientos Asados

### POSTRE

Cre moso de Piña Colada con Helado de Vainilla y Crujiente de Avellana

### BODEGA

Agua Mineral  
Cerveza y Refrescos  
Vino Blanco René Barbier  
Vino Tinto René Barbier  
Cava Freixenet Blanc de Blancs

**Pan, café o infusiones y turrone s incluidos**

**IVA incluido**

**Precio por persona 43 €**

---

## MENU 3

---

### ENTRANTE

Crema de Ave con Huevo Trufado

### PRINCIPAL

Salmón Asado con Aceite de Limón y Vainilla

### POSTRE

Torrija Bañada en Almíbar sobre Crumble de Almendra y Helado de Vainilla

### BODEGA

Agua Mineral  
Cerveza y Refrescos  
Vino Blanco René Barbier  
Vino Tinto René Barbier  
Cava Freixenet Blanc de Blancs

**Pan, café o infusiones y turrónes incluidos**

**IVA incluido**

**Precio por persona 46 €**

---

## MENU 4

---

### ENTRANTE

Crema de Calabaza con Chips de Puerro y Aceite Trufado

### PRINCIPAL

Arroz de Pato, Boletus y Foie

### POSTRE

Fruta Osmotizada con Hierbabuena y Helado de Leche Fresca

### BODEGA

Agua Mineral  
Cerveza y Refrescos  
Vino Blanco René Barbier  
Vino Tinto René Barbier  
Cava Freixenet Blanc de Blancs

**Pan, café o infusiones y turrónes incluidos**

**IVA incluido**

**Precio por persona 46 €**

---

## MENU 5

---

### ENTRANTE

Ensalada de Tomate y Aguacate con Burrata y Jamón de Pato

### PRINCIPAL

Arroz de Carabineros

### POSTRE

Nuestra versión de Brownie de Chocolate  
con Praliné de Nueces y Helado de Leche Fresca

### BODEGA

Agua Mineral  
Cerveza y Refrescos  
Vino Blanco René Barbier  
Vino Tinto René Barbier  
Cava Freixenet Blanc de Blancs

**Pan, café o infusiones y turrónes incluidos**

**IVA incluido**

**Precio por persona 48 €**

---

## MENU 6

---

### ENTRANTE

Tosta de Titaina con Sardina Ahumada

### PRINCIPAL

Terrina de Secreto de Cerdo a Baja Temperatura con Patata Asada al Romero

### POSTRE

Canelón de Piña Infusionada en Almíbar de Azafrán,  
Relleno de Mousse de Mascarpone  
con Gelée de Menta y Albahaca

### BODEGA

Agua Mineral  
Cerveza y Refrescos  
Vino Blanco René Barbier  
Vino Tinto René Barbier  
Cava Freixenet Blanc de Blancs

**Pan, café o infusiones y turrónes incluidos**

**IVA incluido**

**Precio por persona 49 €**



---

## COCKTAIL NAVIDEÑO

---

Jamón Ibérico

Surtido de Quesos

Grisines Variados

Cucharilla de Bombón de Foie y Alcachofa Conftada sobre Caramelo de Cebolla Roja

Chupito de Cremoso de Patata y Tartar de Pulpo con Pimentón de la Vera

Tartar de Salmón y Mango con Vinagreta de Eneldo

Wok de Ternera Teriyaki

Gamba Al Ajillo

Croqueta de Chuleta de Vaca

Croqueta de Cabrales

Croqueta de Chipirón en su Tinta

Brocheta de Langostino con Mayonesa de Kimchie

Mini Búrguer de Ternera con Cebolla Caramelizada y Salsa de Queso Cheddar

Bol de Frutas Variadas

Trufas Navideñas

Surtido de Turrones

### BODEGA

Agua Mineral

Cerveza y Refrescos

Vino Blanco René Barbier

Vino Tinto René Barbier

Cava Freixenet Blanc de Blancs

**Café, infusiones y turrones incluidos**

**IVA incluido**

**Precio por persona 45 €**

---

---

## 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 18,50 € / Persona Iva Incluido

3 horas 24,50 € / Persona Iva Incluido

Opción Copas Sueltas 9€, Refrescos y Cervezas 3,50 € Iva Incluido

Marcas Premium

2 horas 35,50 € / Persona Iva Incluido

3 horas 47 € / Persona Iva Incluido

Opción Copas Sueltas 16€, Refrescos y Cervezas 3,50 € 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

---



**SERCOTEL SOROLLA PALACE**

Avenida de las Cortes Valencianas, 58

C.P. 46015 – Valencia

96 186 87 00

[eventos@hotelsorollapalace.com](mailto:eventos@hotelsorollapalace.com)

**Sercotel**  
Welcome to your best