



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



Sercotel

Welcome to your best



Menú **Navidad**

Christmas menu

Sercotel
Welcome to your best

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 Avo 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

Sercotel
Welcome to your best