



Menú Celebraciones

.....

Celebrations menu



Sercotel

Welcome to your best

Entrantes - Starters

Surtido de Ibéricos (Paleta Ibérica, Chorizo, Salchichón y Lomo)
Assortment of Iberian Ham (Iberian Shoulder, Chorizo, Salchichón and Lomo)

Ensaladilla Rusa con Gamba de Málaga

Russian Salad with Malaga Prawn

Tartar de Atún marinado en Soja con Alga Wakame

Tuna Tartare Marinated in Soy with Wakame Seaweed

Dúo de Croquetas Caseras (Cocido y Boletus)

Duo of Homemade Croquettes (Cocido and Boletus)

Principales - Main

Lomo de Lubina a la Vasca con Tirabeques y Cebollas Glaseadas

Basque-style Sea Bass Loin with Snow Peas and Glazed Onions

○

Solomillo de Cerdo con Compota de Pera y Chips de Verduras

Pork Tenderloin with Pear Compote and Vegetable Chips

Postres - Desserts

Tarta de Queso con Culís de Frutos Rojos

Cheesecake with Red Fruit Coulis

○

Brownie de Chocolate Blanco y Helado con Caramelo Salado

White Chocolate Brownie and Ice Cream and Salted Caramel

Surtido Navideño

Christmas Assortment

Bodega

Agua, Refrescos, Cerveza

Vino Blanco Verdejo, Vino Tinto Ribera del Duero

Café

IVA incluido · VAT included

Precio 42€ · Price: **42€**

Entrantes - Starters

Surtido de Ibéricos (Paleta Ibérica, Chorizo, Salchichón y Lomo)
Assortment of Iberian Ham (Iberian Shoulder, Chorizo, Salchichón and Lomo)

Ensaladilla Rusa con Gamba de Málaga

Russian Salad with Malaga Prawn

Tartar de Atún marinado en Soja con Alga Wakame

Tuna Tartare Marinated in Soy with Wakame Seaweed

Dúo de Croquetas Caseras (Cocido y Boletus)

Duo of Homemade Croquettes (Cocido and Boletus)

Principales - Main

Bacalao Confitado, Crema de Porrusalda y Gambas

Confit Cod, Porrusalda Cream and Prawns

o

Presa Ibérica con Patatas Panaderas

Iberian pork shoulder with baked potatoes

Postres - Desserts

Tarta de Queso con Culís de Frutos Rojos

Cheesecake with Red Fruit Coulis

o

Brownie de Chocolate Blanco y Helado con Caramelo Salado

White Chocolate Brownie and Ice Cream and Salted Caramel

Surtido Navideño

Christmas Assortment

Bodega

Agua, Refrescos, Cerveza

Vino Blanco Verdejo, Vino Tinto Ribera del Duero

Café

IVA incluido · VAT included

Precio 46€ · Price: **46€**

Entrantes - Starters

Surtido de Ibéricos (Paleta Ibérica, Chorizo, Salchichón y Lomo)
Assortment of Iberian Ham (Iberian Shoulder, Chorizo, Salchichón and Lomo)

Ensaladilla Rusa con Gamba de Málaga

Russian Salad with Malaga Prawn

Tartar de Atún marinado en Soja con Alga Wakame

Tuna Tartare Marinated in Soy with Wakame Seaweed

Dúo de Croquetas Caseras (Cocido y Boletus)

Duo of Homemade Croquettes (Cocido and Boletus)

Principales - Main

Entrecote de Vaca Madurada, Graten de Patata, Foie y Champiñones

Matured Beef Entrecote, Potato Graten, Foie Gras and Mushrooms

Postres - Desserts

Cubo de Chocolate y Corazón Crujiente

Chocolate Cube and Crunchy Heart

Surtido Navideño

Christmas Assortment

Bodega

Agua, Refrescos, Cerveza

Vino Blanco Verdejo, Vino Tinto Ribera del Duero

Café

IVA incluido · VAT included

Precio 60€ · Price: **60€**

Ventajas de celebrar con nosotros

Habitaciones Privadas
Bebidas ilimitadas incluidas durante el servicio
Centro de mesa
Minutos personalizados
Plazas de aparcamiento gratuitas disponibles hasta las 22:00
Condiciones especiales en bebidas y paquetes de bebidas

Condiciones de reserva

El número mínimo de comensales será de 10 personas

La hora de finalización del evento no excederá de las 19:30 horas en el caso del almuerzo y de la 1:00 horas para la cena, siempre y cuando exista un contrato de servicio adicional.

La elección de los platos y el número de comensales deben confirmarse con al menos 15 días de antelación.

Las alergias e intolerancias deben notificarse a más tardar 48 horas antes del evento

El hotel, por su parte, apuesta por poder atender un incremento del 10% en comensales anunciado el mismo día del evento

En el momento de la reserva se deberá abonar el 30% del importe del evento en concepto de depósito.

El 70% restante 7 días antes del evento.

Se permitirá un cambio del 10% entre 15 días y 48h antes del día del evento.

Cualquier cambio o cancelación realizada dentro de las 48 horas anteriores al evento tendrá una penalización del 100% del importe.





Sercotel Rosaleda Málaga

Calle Luis Buñuel, 14
851940300
eventos@sercotelrosaleda.com



Sercotel
Welcome to your best