



Menú Navidad

Christmas menu



Sercotel

Welcome to your best

Menú nº 1

Aperitivo en mesa

Atún marinado con mayonesa de Miso

Tosta de pimiento y berenjena escalivada con anchoa

Pincho de mozzarella, tomate y pesto de albahaca

Crema de verduras de temporada y picatoste de jamón

Brocheta de pavo marinado en salsa de soja

Langostino rebozado y salsa romesco

Croqueta de cocido castellano

Segundo

Codillo de cerdo cocinado baja temperatura

cremoso de patata y reducción de sus jugos

Postre

Tartaleta Limón Pie merengada

Bodega:

Vino de la casa, agua mineral y café

Cava y dulces Navideños

Precio por persona 37,00 € IVA Incluido

Menú nº 2

Aperitivo en mesa

Atún marinado con mayonesa de Miso

Tosta de pimiento y berenjena escalivada con anchoa

Pincho de mozzarella, tomate y pesto de albahaca

Crema de verduras de temporada y picatoste de jamón

Brocheta de pavo marinado en salsa de soja

Langostino rebozado y salsa romesco

Croqueta de cocido castellano

Segundo

Lomos de lubina a la espalda

verduritas de temporada salteadas y aceite de perejil

Postre

Couland templado de chocolate negro

y quenelle de helado de vainilla

Bodega:

Vino de la casa, agua mineral y café

Cava y dulces Navideños

Precio por persona 38,60 € IVA Incluido

Menú nº 3

Aperitivo en mesa

Atún marinado con mayonesa de Miso

Tosta de pimiento y berenjena escalivada con anchoa

Pincho de mozzarella, tomate y pesto de albahaca

Crema de verduras de temporada y picatoste de jamón

Brocheta de pavo marinado en salsa de soja

Langostino rebozado y salsa romesco

Croqueta de cocido castellano

Segundo

Carrillera de cerdo guisada al estilo tradicional

sobre cremoso de patatas, ciruelas y orejones

Postre

Pasta brisa manzana caramelizada

y helado de turrón de Jijona

Bodega:

Vino de la casa, agua y café

Cava y dulces Navideños

Precio por persona 41,90 € IVA Incluido

Menú nº 4

Aperitivo en mesa

Atún marinado con mayonesa de Miso

Tosta de pimiento y berenjena escalivada con anchoa

Pincho de mozzarella, tomate y pesto de albahaca

Crema de verduras de temporada y picatoste de jamón

Brocheta de pavo marinado en salsa de soja

Langostino rebozado y salsa romesco

Croqueta de cocido castellano

Segundo

Filetes de Dorada al horno sobre

tartar de tomates y pesto verde

Postre

Bizcocho de cacao, mousse de turrón de jijona

e interior de crujiente de almendras

Bodega:

Vino de la casa, agua y café

Cava y dulces Navideños

Precio por persona 43,10 € IVA Incluido

Menú nº 5

Aperitivo en mesa

Atún marinado con mayonesa de Miso

Tosta de pimiento y berenjena escalivada con anchoa

Pincho de mozzarella, tomate y pesto de albahaca

Crema de verduras de temporada y picatoste de jamón

Brocheta de pavo marinado en salsa de soja

Langostino rebozado y salsa romesco

Croqueta de cocido castellano

Segundo

Entrecote de ternera 180 Gr acompañado
de nuestras patatas especiadas al horno

Postre

Mousse de chocolate, crujiente de avellanas
ganache de chocolate y ralladura de naranja

Bodega:

Vino de la casa, agua y café

Cava y dulces Navideños

Precio por persona 45,00 € IVA Incluido

Menú nº 6

Aperitivo en mesa

Atún marinado con mayonesa de Miso

Tosta de pimiento y berenjena escalivada con anchoa

Pincho de mozzarella, tomate y pesto de albahaca

Crema de verduras de temporada y picatoste de jamón

Brocheta de pavo marinado en salsa de soja

Langostino rebozado y salsa romesco

Croqueta de cocido castellano

Segundo

Medallón de Solomillo de ternera 180 Gr

patata panadera y salsa de Pedro Ximénez

Postre

Cheese cake de queso fresco

y coulis de frutos rojos

Bodega:

Vino de la casa, agua y café

Cava y dulces Navideños

Precio por persona 53,90 € 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.
- 6 plazas gratuitas de parking.

SERVICIOS CONCERTADOS

- Discoteca móvil 2 horas 580,80 € (IVA incluido)
- Servicio de bebidas durante la discoteca 16,00€ (IVA incluido) *

El servicio de bebidas podemos personalizarlo acorde a sus necesidades.

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.



SERCOTEL SANT BOI

Carretera Sta. Creu De Calafell, 101

08830 Sant Boi de Llobregat

+34 93 635 81 85

irecepcion@sercotelsantboi.com



Sercotel

Welcome to your best