



Menús Navidad

.....



Sercotel

Welcome to your best

Menú 1

Entrantes a centro de mesa

Ventresca con muselina de ensaladilla rusa y morrones
Hojaldre relleno de cremoso de lomo ibérico
Bacalao confitado con tomates secos y tapenade de aceituna negra

Crujiente de setas y hongos con mozzarella
Langostinos Orly con salsa Wisconsin
Picada ibérica gratinada con crema de tomate

Primer plato

Ensalada de langostinos en salmuera con verduritas de la huerta extremeña y salsa pink-tártara

Plato Principal

Lomitos ibéricos albardados y rellenos de fondue cremosa en salsa de tomates confitados

Postre

Pionono 2.0

**Agua mineral, refrescos, cerveza , vinos de la región blanco y tinto
Café y Cava**

Precio: 44.00 € IVA incluido

Suplemento aperitivo servido de pie : 6 € IVA incluido (Sujeto a disponibilidad)

Menú 2

Entrantes a centro de mesa

Ventresca con muselina de ensaladilla rusa y morrones
Hojaldre relleno de cremoso de lomo ibérico
Bacalao confitado con tomates secos y tapenade de aceituna negra

Crujiente de setas y hongos con mozzarella
Langostinos Orly con salsa Wisconsin
Picada ibérica gratinada con crema de tomate

Primer plato

Canelones rellenos de ibérico y boletus gratinados con bechamel trufada

Plato Principal

Brochetas de vieiras y bacalao con salsa romescu

Postre

Tarta de galletas Lotus con reducción de nata y canela

**Agua mineral, refrescos, cerveza , vinos de la región blanco y tinto
Café y Cava**

Precio: 46.00 € IVA incluido

Suplemento aperitivo servido de pie : 6 € IVA incluido (Sujeto a disponibilidad)

Menú 3

Entrantes a centro de mesa

Ventresca con muselina de ensaladilla rusa y morrones
Hojaldre relleno de cremoso de lomo ibérico
Bacalao confitado con tomates secos y tapenade de aceituna negra

Crujiente de setas y hongos con mozzarella
Langostinos orly con salsa Wisconsin
Picada ibérica gratinada con crema de tomate

Primer plato

Lomos de dorada con langostinos en salsa bilbaina

Plato Principal

Crujiente de carrillera de ternera con salteado otoñal de setas y hongos

Postre

Tarta navideña de crema y nata con yema caramelizada

**Agua mineral, refrescos, cerveza , vinos de la región blanco y tinto
Café y Cava**

Precio: 55.00 € IVA incluido

Suplemento aperitivo servido de pie : 6 € IVA incluido (Sujeto a disponibilidad)

Menú 4

Entrantes a centro de mesa

Ventresca con muselina de ensaladilla rusa y morrones
Hojaldre relleno de cremoso de lomo ibérico
Bacalao confitado con tomates secos y tapenade de aceituna negra

Crujiente de setas y hongos con mozzarella
Langostinos orly con salsa Wisconsin
Picada ibérica gratinada con crema de tomate

Primer plato

Ensalada de bacalao confitado con escalivada y ali oli de aceituna negra

Plato Principal

Pluma ibérica con foie mi cuit y praliné de piñones

Postre

Chantilly con nata y toffee

**Agua mineral, refrescos, cerveza , vinos de la región blanco y tinto
Café y Cava**

Precio: 60.00 € IVA incluido

Suplemento aperitivo servido de pie : 6 € IVA incluido (Sujeto a disponibilidad)

Barra

Opción con barra libre:

2 horas de barra libre: 16 € IVA incluido por comensal adulto confirmado
(mínimo para 25 comensales, máximo 2 horas de duración)

Opción con tickets (Máximo 2 Horas de duración):

Combinados: 6 € IVA incluido

Licores / Cerveza: 4 € IVA incluido

Refrescos: 3 € IVA incluido

(Mínimo 25 tickets de 6 €)

Bebidas incluida en barra libre:

- Ron: Brugal, CaciQue, Barceló, Legendario
- Whisky: JB, Ballantines , Cutty Sark
- Ginebra: Beefeater , Seagram , Bombay, Tanqueray, Puerto de Indias
- Vodka: Absolut, Eristoff, Smirnoff
- Licores con y sin alcohol
- Cerveza, vino, cava

** A consultar precios de bebidas premium*

En el servicio de barra no está incluido ni disjockey ni equipos de sonido para la reproducción musical.

Condiciones de contratación

Todas las reservas están sujetas a disponibilidad en el momento de la confirmación en firme.

La opción de menú elegida deberá comunicarse al hotel con un mínimo de 10 días de antelación (misma opción de menú para todos los comensales).

El listado de alergias e intolerancias se entregará con un mínimo de 7 días de antelación, si no es así, no garantizamos que podamos adaptar el menú.

No se admitirá modificación del número de comensales con menos de 48 horas de antelación.

El hotel asignará el salón para el evento en función del número final de comensales.



Sercotel Gran Hotel Zurbarán

C/ Gómez de Solís, s/n

T. 924 00 14 00 M. 689 57 91 26

Correo electrónico: comercial@granhotelzurbaranbadajoz.com



Sercotel
Welcome to your best