



**20**  
**22**

# **Menú Celebraciones**

# Menú Celebraciones

## APERITIVOS PARA CELEBRACIONES

### OPCION 1

Grisines de Remolacha, Aceitunas Negras y Queso Parmesano  
Aceitunas Rellenas de Anchoa  
Jamón Ibérico de Cebo  
Queso Curado de Oveja Ojos de Guadiana  
Mini Cono de Foie con Pistacho  
Croquetas del Chef (Cocido, Jamón Ibérico y Chipirones)

Agua Natural y Agua con Gas, Vino Blanco y Tinto, Cerveza y Refrescos

Precio por persona **14,50 €** + 10% IVA

### OPCION 2

Grisines de Remolacha, Aceitunas Negras y Queso Parmesano  
Aceitunas Rellenas de Anchoa  
Jamón Ibérico de Cebo  
Queso Curado de Oveja Ojos de Guadiana  
Cucharita con Mini Sandwich de Tarta de Salmón  
Tosta de Queso de Cabra con Confitura de Tomate y Cebolla Crujiente  
Croqueta de Cocido  
Crujiente de Langostino con Salsa de Chile Dulce

Agua Natural y Agua con Gas, Vino Blanco y Tinto, Cerveza y Refrescos

Precio por persona **16 €** + 10% IVA

Estos aperitivos están pensados para complementar cualquiera de los menús de celebraciones

# Menú Celebraciones

## MENU 1

### Entrante Individual

Ensalada de Tomate Valenciano con Ventresca de Atún, Queso de Caçoleta y Cebolla Liofilizada

### Primer Plato

Arroz de Gamba Alistada con Ajos Tiernos  
Ó  
Paella Valenciana

### Postre

Brochetas de Fruta con Helado de Vainilla

Tarta de Celebración

### Bodega

Vino Blanco René Barbier Mediterranean  
Vino Tinto René Barbier Mediterranean  
Agua y Refrescos  
Cava Freixenet Excelencia  
Café o Infusión

Precio por persona **37,50 €** + 10% IVA

La elección del plato principal deberá realizarse con un mínimo de siete días de antelación a la fecha del evento

# Menú Celebraciones

## MENU 2

### Entrante Individual

Ensalada de Salmón Ahumado con Daditos de Piña Infusionada con Brotes Tiernos y Salsa de Eneldo

### Primer Plato

Solomillo Ibérico con Salsa a las Cinco Pimientas de Madagascar con Mini Gratén de Patata y Ciruela al Vino Tinto con Canela

### Postre

Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema Pastelera Avainillada y Chocolate

Tarta de Celebración

### Bodega

Vino Blanco René Barbier Mediterranean

Vino Tinto René Barbier Mediterranean

Agua y Refrescos

Cava Freixenet Excelencia

Café o Infusión

Precio por persona **39 € + 10% IVA**



# Menú Celebraciones

## MENU 3

### Entrante Individual

Tartar de Aguacate con Pulpo al Pesto Rojo, Langostinos, Tomate Valenciano y Vinagreta de Frutos del Bosque

### Primer Plato

Secreto Ibérico Macerado con Hierbas Aromáticas y Patatas del Chef al Tartufo

### Postre

Cúpula Aterciopelada con Mousse de Chocolate y Crujiente de Avellanas

Tarta de Celebración

### Bodega

Vino Blanco René Barbier Mediterranean

Vino Tinto René Barbier Mediterranean

Agua y Refrescos

Cava Freixenet Excelencia

Café o Infusión

Precio por persona **45,50 €** + 10% IVA



# Menú Celebraciones

## MENU 4

### Entrante Individual

Esgarraet Valenciano con Mojama, Sardina Ahumada en Tosta de Aceite de Oliva y Puré de Olivada

### Primer Plato

Arroz de Carabineros con Sepia y Alcachofas

### Postre

Trampantojo de Huevo Campero  
(Con Mousse de Chocolate Blanco y Coulis de Mango)

Tarta de Celebración

### Bodega

Vino Blanco René Barbier Mediterranean

Vino Tinto René Barbier Mediterranean

Agua y Refrescos

Cava Freixenet Excelencia

Café o Infusión

Precio por persona **46,50 €** + 10% IVA



# Menú Celebraciones

## MENU 5

### Aperitivo

Cucharita de Pulpo con Hummus de Garbanzo  
Cucharita de Tartar de Salmón sobre Blini de Salsa de Finas Hierbas

### Entrante Individual

Foie Mi-Cuit Envuelto en Pistacho con Mermelada de Violetas y Tostas de Uvas Pasas

### Segundo Plato

Salmón al Roquefort con Mini Calabacín y Verduritas

### Postre

Aire de Levante con Mousse de Limón, Merengue y Nuestro Helado de Nueces  
Caramelizadas y Pistachos

Tarta de Celebración

### Bodega

Vino Blanco René Barbier Mediterranean  
Vino Tinto René Barbier Mediterranean  
Agua y Refrescos  
Cava Freixenet Excelencia  
Café o Infusión

Precio por persona **47,50 €** + 10% IVA

# Menú Celebraciones

## MENU INFANTIL

### OPCION 1

#### Entrante Individual

Surtido de Ibéricos con Quesos, Nuggets y Croquetas del Chef

#### Primer Plato

Paella Valenciana

#### Postre

Bolas de Helado de Vainilla, Chocolate y Fresa

Tarta de Celebración

#### Bodega

Agua y Refrescos

Precio por persona **28 €** + 10% IVA





# Menú Celebraciones

## MENU INFANTIL

### OPCION 2

#### Entrante Individual

Surtido de Ibéricos con Quesos, Nuggets y Croquetas del Chef

#### Primer Plato

Hamburguesa con Queso y Bacon con Patatas Caseras

#### Postre

Fantasia de Helado de Vainilla con su Muñeco

Tarta de Celebración

#### Bodega

Agua y Refrescos

Precio por persona **31 € + 10% IVA**



# Menú Celebraciones

## SERVICIOS INCLUIDOS

El precio de nuestros menús incluye mantelería y montaje de las mesas, decoración floral, minutas personalizadas y salón privado para la celebración.

Tarta de Celebración a escoger entre: San Marcos, Tres Chocolates, Monte Blanco, Ferrero Rocher, Merengue y Almendra, Capuccina y Tiramisú.

## SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

### ANIMACION OPCIONAL

Animación: 200 € + 21% IVA (2 horas de duración. Para eventos que no superen los 12 niños)

Suplemento animación con monitora de apoyo (de 13 a 20 niños): 100 € + 21% IVA



# Menú Celebraciones

## **BARRA LIBRE**

### **Barra Libre Adultos Marcas Básicas**

2 horas: 14 € + 10% IVA/persona

3 horas: 18 € + 10% IVA/persona

Copas Seltas: 8,50 € + 10% IVA el combinado con alcohol ó 3 € + 10% IVA el refresco

### **Barra Libre Adultos Marcas Premium**

2 horas: 23 € + 10% IVA/persona

3 horas: 29 € + 10% IVA/persona

Copas Seltas: 13,50 € + 10% IVA el combinado con alcohol ó 3 € + 10% IVA el refresco

### **Discomóvil:**

700 € + 21% IVA (3 horas de duración)

## **CONTRATACION**

Firma de contrato y 350 € de depósito para dar como reservada la fecha y el salón.

40% del total previsto un mes y medio antes del evento

7 días antes del evento, el cliente abonará el reto de la cantidad pendiente, entregará la distribución de mesas y listado de los invitados y confirmará el número definitivo de comensales a facturar, pudiendo incrementar un 10% adicional hasta 48 horas antes del evento.

**Nº CUENTA BANCO SABADELL: ES60 0081-5172-81-0001235432**



# Menú Celebraciones

Hotel Sercotel Sorolla Palace  
Avda. de las Cortes Valencianas,58  
[eventos@hotelsorollapalace.com](mailto:eventos@hotelsorollapalace.com)  
961868700



20  
..  
22