



MENÚS BODAS

★★★★★
Sercotel Sorolla Palace
Deluxe Collection

Sercotel
hotels

www.sercotelsorollapalace.com | 902 22 66 62 | vsales@hotelsorollapalace.com



MENÚ I

Cocktail / Aperitivo

Chupito de Gelée de Zanahoria con Queso Azul y Brotes Frescos
Pirueta de Foie Bañada en Confitura de Tomate
Tostas de Uvas Pasas con Esferas de Foie
Cucharita de Pulpo con Humus de Pimientos Asados
Cucharita de Esgarraet Valenciano con Sardina Ahumada y Coca de Algas Marinas
Mini Burger de Buey con Queso de Cabra y Cebolla Confitada
Selección Especial de Croquetas del Chef
(Hongos y Trufa, Delicia de Chipirón, Camarón con Quisquilla)
Brocheta de Langostino Crujiente con Arroz Inflado con Salsa de Chile Dulce

Bodega: Aguas Minerales | Refrescos y Cervezas | Vino Blanco y Tinto de Utiel-Requena Capellana | Cava Freixenet Excelencia

Entrante

Ensalada de Jamón Ibérico con Tartar de Vieiras y Gulas Salteadas al Romesco

Sorbete de Mojito

Plato Principal

Carrillera Ibérica Confitada con Boletus Edulis y Mini Gratén de Patata Aromatizado con Jamón Ibérico y Trufa

Postre

Delicia Exótica con Mousse de Mango y Emulsión de Frutos Rojos

Tarta Nupcial

Bodega: Aguas Minerales | Refrescos y Cervezas | Vino Blanco D.O. Utiel-Requena Capellana | Vino Tinto D.O. Utiel-Requena Capellana | Cava Freixenet Excelencia | Café o infusión

Precio del Menú: 82 € + IVA



MENÚ II

Cocktail / Aperitivo

Chupito de Gelée de Zanahoria con Queso Azul y Brotes Frescos
Piruetta de Foie Bañada en Confitura de Tomate
Tostas de Uvas Pasas con Esferas de Foie
Cucharita de Pulpo con Humus de Pimientos Asados
Cucharita de Esgarraet Valenciano con Sardina Ahumada y Coca de Algas Marinas
Mini Burger de Buey con Queso de Cabra y Cebolla Confitada
Selección Especial de Croquetas del Chef
(Hongos y Trufa, Delicia de Chipirón, Camarón con Quisquilla)
Brocheta de Langostino Crujiente con Arroz Inflado con Salsa de Chile Dulce

Bodega: Aguas Minerales | Refrescos y Cervezas | Vino Blanco y Tinto de Autor D.O. Utiel-Requena Capellana | Cava Freixenet Excelencia

Entrante

Ensaladilla de Sepia con Mayonesa de Plancton Marino y Coca de Tinta de Calamar

Sorbete de Piña Colada

Plato Principal

Cochinillo Deshuesado Cocinado a Baja Temperatura con Manzana Caramelizada y Salsa Szechuan

Postre

Cúpula Aterciopelada de Mousse de Chocolate Crujiente con Bizcocho de Avellanas

Tarta Nupcial

Bodega: Aguas Minerales | Refrescos y Cervezas | Vino Blanco D.O. Utiel-Requena Capellana | Vino Tinto D.O. Utiel-Requena Capellana | Cava Freixenet Excelencia | Café o infusión

Precio del Menú: 89,50 € + IVA



MENÚ III

Cocktail / Aperitivo

Chupito de Gelée de Zanahoria con Queso Azul y Brotes Frescos
Pirueta de Foie Bañada en Confitura de Tomate
Tostas de Uvas Pasas con Esferas de Foie
Cucharita de Pulpo con Humus de Pimientos Asados
Cucharita de Esgarraet Valenciano con Sardina Ahumada y Coca de Algas Marinas
Mini Burger de Buey con Queso de Cabra y Cebolla Confitada
Selección Especial de Croquetas del Chef
(Hongos y Trufa, Delicia de Chipirón, Camarón con Quisquilla)
Brocheta de Langostino Crujiente con Arroz Inflado con Salsa de Chile Dulce

Bodega: Aguas Minerales | Refrescos y Cervezas | Vino Blanco D.O. y Tinto de Autor
Utiel-Requena Capellana | Cava Freixenet Excelencia

Entrante

Salmón con Crosne y Tirabeque con Salsa a las Cinco Pimientas de Madagascar

Sorbete de Mango

Plato Principal

Solomillo de Buey con Nube de Foie y Alcachofas con Salsa de Pedro Ximenez
y Boletus Salteados

Postre

Gianduja de Chocolate con Cacahuete y Bizcocho de Almendras al Cacao

Tarta Nupcial

Bodega: Aguas Minerales | Refrescos y Cervezas | Vino Blanco D.O. Utiel-Requena
Capellana | Vino Tinto D.O. Utiel-Requena Capellana | Cava Freixenet Excelencia | Café
o infusión

Precio del Menú: 104,50 € + IVA



Servicios Complementarios

Servicio de jamón + cortador

Opción A

Un Jamón "Primitivo" de Cebo 50 % Raza Ibérica de Aproximadamente 7,5 Kilos de Peso Bruto

Servicio de Cortador del Jamón en Vivo Durante el Cocktail/Aperitivo

*Se recomienda una pieza de jamón para cada máximo 150 comensales

Precio Jamón + Cortador: 600 € + IVA

Opción B

Un Jamón "Arturo Sánchez" de Campo 50 % Raza Ibérica de Aproximadamente 8,5 Kilos de Peso Bruto

Servicio de Cortador del Jamón en Vivo Durante el Cocktail/Aperitivo

*Se recomienda una pieza de jamón para cada máximo 150 comensales

Precio Jamón + Cortador: 700 € + IVA

Opción C

Un Jamón "Arturo Sánchez" de Campo 75 % Raza Ibérica de Aproximadamente 8,5 Kilos de Peso Bruto

Servicio de Cortador del Jamón en Vivo Durante el Cocktail/Aperitivo

*Se recomienda una pieza de jamón para cada máximo 150 comensales

Precio Jamón + Cortador: 880 € + IVA

Servicio Buffet de Quesos

Buffet de Quesos

Buffet durante el Cocktail/Aperitivo

Suplemento por persona: 6 € + IVA



Barra Libre

Marcas Standard

2 horas de Barra Libre: 14€ + 10% IVA

3 horas de Barra Libre: 18€ + 10% IVA

Precio por comensal adulto de la comida/cena

Marcas Premium:

2 horas de barra libre ; 23 € + 10% iva

3 horas de barra libre ; 29 € + 10% iva

Precio por comensal adulto de la comida/cena

DISCOMOVIL + Disc Jockey ; 700 € + 21% Iva

Para Eventos Comida:

Desde la entrada de los novios a la sala, hasta máximo las 19 horas.

Para Eventos Cena:

Desde la entrada de los novios a la sala, hasta máximo las 4 horas de la madrugada.

Hora Adicional, Suplemento de 150 € + 21%

Ceremonia Civil: 900 € + 21% IVA

Incluye:

Sonorización

Decoración Floral de Altar (2 centros de Flor)

Alfombra Roja Pasillo

Montaje de Sillas para Invitados



CONDICIONES GENERALES DE BODAS

- Los precios de los Menús son válidos para mínimo 120 comensales e incluyen:
- Prueba de Menú gratuita para 6 personas dos meses antes del evento.
(prueba de menú a medio día, de lunes a viernes)
- Decoración Floral de mesas y presidencia.
- Minutas personalizadas.
- Estancia de un fin de semana en uno de los hoteles de explotación de SERCOTEL HOTELS, en alojamiento y desayuno.
- 3 plazas de aparcamiento sin cargo el día de la Boda.
- Estancia de los novios en una de nuestras Suites la noche de bodas con atenciones especiales.
- Desayuno nupcial si lo desea en la habitación o en nuestro desayuno buffet.
- Tarifas especiales de alojamiento y desayuno para todos los invitados que deseen alojarse en el hotel para el evento.
- En caso de ser un número menor de 120 comensales, se ruega consultar precios con nuestro departamento comercial

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:

- Estas condiciones son válidas para banquetes de boda que tengan lugar con un mínimo de 120 comensales.
- Depósito de reserva 900 € a la firma del contrato.
- Entrega a cuenta hasta el valor del 40% del valor previsto del banquete una vez realizada la prueba del menú dos meses antes de la boda.
- Entrega a cuenta por el valor del 60% del valor previsto del banquete 7 días antes de la boda cuando se confirma el número definitivo de comensales y la distribución de las mesas.
- Pago del resto de la cantidad pendiente el día siguiente de la boda a la salida del hotel.