



# MENÚS CELEBRACIONES

★★★★☆  
Sercotel Sorolla Palace  
Deluxe Collection

Sercotel  
hotels

[www.sercotelsorollapalace.com](http://www.sercotelsorollapalace.com) | 902 22 66 62 | [vsales@hotelsorollapalace.com](mailto:vsales@hotelsorollapalace.com)



## Aperitivos Para Celebraciones

### Opción 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; de Cocido, de Jamón Ibérico y de Chipirones*

\*\*\*\*

*Agua Natural y Agua Con Gas*  
*Vino Blanco y Vino Tinto*  
*Cerveza y Refrescos*

**Precio: 14,50 € + 10% IVA**

### Opción 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 Tartar 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 Vino Tinto*  
*Cerveza y Refrescos*

**Precio: 16 €+ 10% IVA**

*Nota: Estos aperitivos están pensados para complementar cualquiera de los menús de celebración siguientes.*



## Menú 1

*Entrante Individual;*

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

\*\*\*\*

*Arroz de Gamba Alistada con Ajos Tiernos*

Ó

*Paella Valenciana*

\*\*\*\*

*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: 37,50 € + 10% IVA***

***Nota; La elección del plato principal, deberá realizarse con un mínimo de siete días de antelación a la fecha del evento.***



## Menú 2

*Entrante Individual;*

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

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

*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: 39 € + 10% IVA**



## Menú 3

*Entrante Individual;*

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

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

*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: 45,50 € + 10% IVA***



## Menú 4

*Entrante Individual;*

*Esgarraet Valencià con Mojama, Sardinia Ahumada en Tosta de Aceite de Oliva y Puré de Olivada*

\*\*\*\*

*Arroz de Carabineros con Sepia y Alcachofas*

\*\*\*\*

*Trampantojo de Aguacate con Mousse de Vainilla, Cremoso de Limón y Brownie*

\*\*\*\*

*Tarta de Celebración*

*Bodega:*

*Vino Blanco René Barbier Mediterranean*

*Vino Tinto René Barbier Mediterranean*

*Agua y Refrescos*

*Cava Freixenet Excelencia*

*Café o Infusión*

***Precio: 46,50 € + 10% IVA***





## Menú 5

*Entrante Individual;*

*Cucharita de Pulpo con Humus de Garbanzo  
Cucharita de Tartar de Salmón sobre Blini y Salsa de Finas Hierbas*

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

*Salmón al Roquefort con Mini Calabacín y Verduritas*

\*\*\*\*

*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: 47,50 € + 10% IVA***



## Menú Infantil

### Opción 1

*Entrante Individual;*

*Surtido de Ibéricos con Quesos, Nuggets y Croquetas del Chef*

\*\*\*\*

*Paella Valenciana*

\*\*\*\*

*Bolas de Helado de Vainilla, Chocolate y Fresa*

\*\*\*\*

*Tarta de Celebración*

*Bodega:  
Agua y Refrescos*

***Precio: 28 € + 10% IVA***





## Menú Infantil

### Opción 2

*Entrante Individual;*

*Surtido de Ibéricos con Quesos, Nuggets y Croquetas del Chef*

\*\*\*\*

*Hamburguesa con Queso y Bacon y Patatas Caseras*

\*\*\*\*

*Fantasia de Helado de Vainilla con su Muñeco*

\*\*\*\*

*Tarta de Celebración*

*Bodega:  
Agua y Refrescos*

***Precio: 31 € + 10% IVA***



### **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 Roché, Merengue y Almendra, Capuccina y Tiramisú.*

### **SERVICIOS COMPLEMENTARIOS**

#### **CANDY BAR:**

*Hasta 10 niños: 190 € + 10% IVA*

*Desde 11 a 20 niños: 250 € + 10% IVA*

#### **ANIMACION:**

*Animación: 200 € + 21% IVA (2 horas de duración)*

*Para eventos que no superen los 12 niños.*

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

***Para celebraciones que confirmen un evento de mínimo 40 adultos con un menú igual o superior a 45,50 € + 10% IVA, el hotel regala la animación. (Máximo 12 niños, si fueran entre 13 y 20 niños solo cobraría 100 € + Iva al necesitar monitora de apoyo)***



### **BARRA LIBRE:**

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

*2 horas: 14 € + 10% IVA / persona*

*3 horas: 18 € + 10% IVA / persona*

*Copas sueltas: 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 sueltas: 13,50 € + IVA el combinado con alcohol ó 3 € + IVA el refresco*

*Discomóvil: 700 € + 21% IVA (3 horas de duración) para grupos hasta personas*

### **CONTRATACIÓN:**

*Firma de contrato y 350 € de depósito de reserva 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 resto de la cantidad pendiente, entregará la distribución de mesas y listado de los invitados y confirmará del nº definitivo de comensales a facturar, pudiendo incrementar un 10% adicional hasta 48 horas antes del evento.*

*Nº de cuenta: BANCO SABADELL: ES60 0081-5172-81-0001235432*