
★ ★ ★ ★ SUP

Sercotel Sorolla Palace

Deluxe Collection

Av. Cortes Valencianas, 58 46015

Valencia (ESPAÑA)

T: 961 868 700 - F: 961 868 705

info@hotelsorollapalace.com

www.hotelsorollapalace.com

Departamento de eventos

T: 961 868 702

eventos@hotelsorollapalace.com

Sercotel
hotels

las personas primero
www.sercotel.com



★ ★ ★ ★ SUP

Sercotel Sorolla Palace

Deluxe Collection

MENÚ ESPECIAL

TODO INCLUIDO

- Prueba de menú gratuita para 6 personas en banquetes de 120 comensales (Consulte si el banquete tendrá un número menor de comensales)
- Decoración floral de las mesas y presidencia
- Minutas personalizadas
- 2 horas de disco móvil con Dj.
- 2 horas de Barra Libre marcas standard (no incluido marcas Premium)
- Noche de bodas en una de nuestras Suites, con atenciones especiales y Desayuno Nupcial en la habitación o en nuestro Buffet de Desayunos
- Tarifa especial de alojamiento y desayuno para los invitados
- 3 plazas de parking sin cargo

115€ IVA incluido

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 del 40% del valor previsto del banquete una vez realizada la prueba del menú dos meses antes de la boda..
- Entrega a cuenta 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.

Aperitivos

Chupito de Gelée de Zanahoria con Queso Azul y Brotes Frescos
Piruleta 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 Caramelizada
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 René Barbier Mediterranean | Vino tinto René Barbier
Mediterranean

Entrante

Tartar de Langostino con Aguacate y Mango con Vinagreta de Frambuesa

Sorbete de Limón Aromatizado a la Menta

Plato Principal

Solomillo Ibérico Cocinado a Baja Temperatura con Boletus
y Espárragos Trigueros

Postre

Cúpula Aterciopelada de Mousse de Chocolate Crujiente
con Bizcocho de Avellanas

Tarta Nupcial

Bodega

Aguas Minerales | Refrescos y Cervezas |
Vino Blanco René Barbier Mediterranean | Vino Tinto René Barbier
Mediterranean | Café o Infusión | Cava Freixenet Excelencia Brut