
Menú de
Navidad
para empresas
Sercotel

APERITIVO DE BIENVENIDA

Tabla de Quesos
Mini Pincho de Tortilla de Patata y Cebolla
Croqueta de Jamón
Rollito de lechón con salsa ahumada

Bebidas: Agua mineral / Cerveza y Refrescos / Vino Blanco Casa de Luz, D.O. Rueda / Vino Tinto Ceremonia, D.O. Utiel-Requena

23,50€

IVA incluido.
Precio por persona.



Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

MENÚ 1

ENTRANTE INDIVIDUAL (a escoger)

Ensalada de Espinacas con Burrata, Jamón Ibérico y Cherrys Asados
Crema de Calabaza Asada, Mascarpone y Semillas Tostadas (*)
Canelón de Rape y Gambas con Queso Curado y Salsa Americana
Ensalada de Ventresca con Piparras y Pimientos Asados Ahumados

PLATO PRINCIPAL (a escoger)

Carrillera Confitada y Calabaza Salteada al Romero y Jugo Reducido
Bacalao en Muselina de Ajo al Gratén y Salsa de Piquillos
Ravioli de Verdura, Setas Salteadas y Jugo Vegetal (*)
Arroz de Secreto Duroc, Ajos Tiernos, Setas y Tomate Seco

POSTRE (a escoger)

Crujiente de Chocolate y Avellana
Tentación de Pistacho
Cheesecake Pasión

Bebidas: Agua mineral / Cerveza y Refrescos / Vino Blanco Casa de Luz, D.O. Rueda / Vino Tinto Ceremonia, D.O. Utiel-Requena / Cava Freixenet Excelencia
Pan, café o infusiones y turrones incluidos

49€

IVA incluido.
Precio por persona.

Todos los comensales han de elegir el mismo plato de entrante, principal y postre. Se debe reservar el evento con un plazo mínimo de 10 días
Mínimo de asistentes: 10 personas
*Opción Vegetariana



Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

MENÚ 2

ENTRANTE INDIVIDUAL (a escoger)

Berenjena Asada, Yogurt de Hierbas y Frutos Secos (*)
Ensalada de Suprema de Pollo Escabechado
Canelón de Pato Rustido
Crema de Bogavante al Armañac y Teja de Pan de Cristal

PLATO PRINCIPAL (a escoger)

Jarrete de Cordero Deshuesado a Baja Temperatura y Jugo de Tomillo
San Pedro con Salsa Velouté y Puerros Confitados
Canelón de Setas y Espinacas con Salsa de Calabaza Asada (*)
Arroz de Señoret de Gamba, Rape y Calamar

POSTRE (a escoger)

Crujiente de Chocolate y Avellana
Tentación de Pistacho
Cheesecake Pasión

Bebidas: Agua mineral / Cerveza y Refrescos / Vino Blanco Casa de Luz, D.O. Rueda / Vino Tinto Ceremonia, D.O. Utiel-Requena / Cava Freixenet Excelencia
Pan, café o infusiones y turrones incluidos

53€

IVA incluido.
Precio por persona.

Todos los comensales han de elegir el mismo plato de entrante, principal y postre. Se debe reservar el evento con un plazo mínimo de 10 días
Mínimo de asistentes: 10 personas
*Opción Vegetariana



Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

COCKTAIL NAVIDEÑO

Jamón de Cebo
Dúo de Queso Curado y Romero
Tartar de Salmón y Mango con Vinagreta de Eneldo
Wok de Ternera Teriyaki
Croqueta de Jamón
Croqueta Gamba al Ajillo
Mini Canelón de Pato y Foie
Rollito de Lechón
Brocheta de Gambón con Algas y Mayonesa de Kimchi
Mini Búrguer de Ternera con Cebolla Caramelizada y Salsa de Queso Cheddar

Trufas Navideñas
Surtido de Turrones

Bebidas: Agua mineral / Cerveza y Refrescos / Vino Blanco Casa de Luz, D.O. Rueda / Vino Tinto Ceremonia, D.O. Utiel-Requena / Cava Freixenet Excelencia
Pan, café o infusiones y turrones incluidos

50€

IVA incluido.
Precio por persona.



Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

CONDICIONES

Estos menús son para grupos de 10 a 550 comensales.

La opción elegida de Menú para el grupo (misma opción para todos los comensales) deberá comunicarse al hotel con un

mínimo de antelación de 10 días antes del evento Se deberá comentar al departamento de eventos del hotel por escrito, las intolerancias o alergias de los comensales que asistirán al evento con una antelación de 10 días.

BARRA LIBRE

Marcas Habituales
2 horas 18,50 € / Persona Iva Incluido
3 horas 24,50 € / Persona Iva Incluido
Opción Copas Sueltas 9€, Refrescos y Cervezas 3,50 € Iva Incluido

Marcas Premium
2 horas 35,50 € / Persona Iva Incluido
3 horas 47 € / Persona Iva Incluido
Opción Copas Sueltas 16€, Refrescos y Cervezas 3,50 € Iva Incluido

Discomóvil
Hasta 250 personas 900€ Iva Incluido
Para más de 250 personas consultar el precio
3 horas de discomóvil

Hora máxima de cierre de fiesta: 4 de la madrugada



Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

SERCOTEL SOROLLA PALACE

Av. de les Corts Valencianes, 58 · Pobles de l'Oest · 46015 · València
961 868 700
reservas@hotelsorollapalace.com



Sercotel