
Menú de
Navidad
para empresas
Sercotel

MENÚ COCKTAIL 1

Brocheta Caprese
Coca wonton de verduras asadas con queso de cabra
Dado de salmón marinado con mojo de aguacate y cebolla crujiente
Atún en escabeche con tartar de tomate
Mini pita vegetal de heura con tzatziki
Nuestras patatas bravas
Minihamburguesa de ternera con tomate, cebolla caramelizada y manchego
Brocheta de pollo frito con mayonesa de kimchi
Croqueta de jamón y pollo
Langostino, panceta ibérica y teriyaki

Brocheta de fruta fresca
Surtido de petit fours
Dulces Navideños

Bebidas: Aguas, cervezas, refrescos y zumo / Vino tinto - Heraclio Alfaro (D.O Catalunya) / Vino blanco - Flor de Vetus Verdejo (D.O Rueda) / Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature

70€

IVA incluido.
Precio por persona.



Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

MENÚ COCKTAIL 2

Hummus de zanahoria con queso idiazábal y micro mézclum
Steak tartare de solomillo de ternera
Tiradito de salmón, crema picante de maíz y pico de gallo
Roll de pastrami con calabacín, queso crema, tomate seco y rúcula
Pulpo braseado con puré de patata ahumada y pimentón
Tacos de cochinita pibil
Bikini ibérico trufado, con jamón ibérico, queso y trufa
Miniburguer de pollo crujiente con queso cheddar y guacamole
Chipirones fritos con alioli de cítricos
Tempura vegetal con romesco
Croqueta de ceps

Brocheta de fruta fresca
Surtido de petit fours
Dulces Navideños

Bebidas: Aguas, cervezas, refrescos y zumo / Vino tinto - Heraclio Alfaro (D.O Catalunya) / Vino blanco - Flor de Vetus Verdejo (D.O Rueda) / Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature

76€

IVA incluido.
Precio por persona.



Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

CONDICIONES

El cocktail elegido debe ser el mismo para todo el grupo

El hotel se compromete a poder servir un aumento del 10% de los comensales anunciado 2 días antes del evento.

En el momento de la reserva deberá abonarse un 30% del importe del evento como depósito.

Se adaptará el menú para casos indicados previamente 72h (veganos, vegetarianos e intolerancias, entre otros).

La duración del servicio es de aproximadamente **90min** y requiere un **mínimo de 25 comensales.**

Existe la posibilidad de ampliar una 1 hora extra el servicio de bebidas: refrescos, cerveza, vinos y cava, con un coste de **15 €** por persona IVA incluido



Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

SERCOTEL ROSELLÓN

Carrer del Rosselló, 390, Eixample · 08025 · Barcelona
936 009 200
reservas@sercotelrosellon.com



Sercotel