



MENÚS BODAS

★ ★ ★ ★ SUP

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 Calamar con Blanquet y Pan a las Cinco Pimientas con Mayonesa Wasabi
 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

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: 77 € + IVA



MENÚ II

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 Calamar con Blanquet y Pan a las Cinco Pimientos con Mayonesa Wasabi
 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

Bacalao Confitado sobre Lecho de Ajos Tiernos y Boletus con Salsa de Marisco

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: 87 € + 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 Calamar con Blanquet y Pan a las Cinco Pimientas con Mayonesa Wasabi
 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: 96 € + IVA



Servicios Complementarios

Servicio de jamón + cortador

Un Jamón Ibérico D.O. Guijuelo de Cebo de Aproximadamente 7/8 Kilos de Peso Bruto
 Servicio de Cortador del Jamón en Vivo Durante el Cocktail/Aperitivo
 *Se recomienda una pieza de jamón para cada máximo 125 comensales

Precio Jamón + Cortador: 600 € + IVA
 Precio Solo Cortador: 200 € + IVA (No incluye el Jamón)

Servicio Buffet de Quesos

Buffet de Quesos
 Buffet durante el Cocktail/Aperitivo
 Suplemento por persona: 8 € + IVA

Barra Libre

Marcas Standard
 2 horas de Barra Libre: 12€ + 10% IVA
 3 horas de Barra Libre: 15€ + 10% IVA
 Precio por comensal adulto de la comida/cena

Marcas Premium:
 2 horas de barra libre ; 19 € + 10% iva
 3 horas de barra libre ; 22 € + 10% iva
 Precio por comensal adulto de la comida/cena

DISCOMOVIL + Disc Jockey ; 850 € + 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.

Ceremonia Civil: 600 € + 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. (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 durante el año 2018 con un mínimo de 120 comensales.
- Depósito de reserva 900 € a la firma del contrato.
- Entrega a cuenta por el valor del 30% 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.