

★ ★ ★ ★ 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  
vsales@hotelsorollapalace.com

**Sercotel**  
hotels

las personas primero  
www.sercotel.com

## MENÚ ESPECIAL

—  
TODO INCLUIDO

★ ★ ★ ★ SUP

Sercotel Sorolla Palace  
Deluxe Collection

---

# MENÚ ESPECIAL

## TODOS INCLUIDOS

---

- 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
- 3 horas de disco móvil con Dj.
- 3 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

106€ IVA incluido

---

### 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 del 30% 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