

SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA
Valencia

Cocktails



Cocktails

1. Copa de recepción

Cerveza, vinos selección SH, agua mineral y refrescos

Precio por pax: **7**

Tiempo de servicio: 30 minutos

2. Vino Español

Patatas chips con su salsa tradicional

Aceitunas aliñadas

Almendras fritas

Palitos de hojaldre con queso parmesano

Cerveza, vinos selección SH, agua mineral y refrescos

Precio por persona: **13**

Tiempo de servicio: 45 minutos

3. Mini cóctel

Seleccionar 6 ítems de la lista de canapés

Cerveza, vinos selección SH, agua mineral y refrescos

Precio por persona: **26**

Tiempo de servicio: 45 minutos

4. Cóctel ideal

Seleccionar 8 ítems de la lista de canapés

Cerveza, vinos selección SH, agua mineral y refrescos

Precio por persona: **32**

Tiempo de servicio: 1 hora

5. Cóctel Palace

Seleccionar 8 ítems de la lista de canapés

Completar su coctel con una de las opciones siguientes
(elegir una alternativa para el grupo completo):

Degustación de arroces

Surtido de mini sándwiches

Surtido de mini hamburguesas

Brochetas de fruta de temporada o pastelería mini

Cerveza, vinos selección SH, agua mineral y refrescos

Precio por persona: **41**

Tiempo de servicio: 1 hora

Canapés

Frías

Blini de atún con fresones y aliño de sésamo
Blini de salmón marinado con salsa al eneldo
Pulpo marinado con pimentón de la Vera y pico de gallo
Jamón Ibérico y grissinis
Steak tartare con mostaza a la antigua
Ceviche de dorada con leche de tigre
Hojaldre con sardina marinada y escalibada
Cornete "ras el hanout" con ensaladilla de marisco
Cornete de speculoos con foie y violeta
Galleta de parmesano con sardina ahumada y queso fresco
Mini burger de foie y compota de manzana
Vitello tonnato en cuchara
Empanadilla de espinacas con turrón de Jijona
Trufa de queso de cabra y nueces
Tomate seco, mozzarella y albahaca en brocheta
Mini sándwich vegetal
Mini kebab de pastrami con rúcula y salsa de mostaza a la antigua
Ajo blanco con perlas de melón al orégano
Gazpacho de remolacha con queso fresco servilleta y albahaca
Gazpacho de cantalupo con polvo de jamón Ibérico

Calientes

Mini hamburguesa de ternera y mahonesa de rabanitos
Ortiguillas de mar con mahonesa de plancton
Figatell de sepia con aceite de cacahuete
Croquetas de pollo a l'ast
Croquetas de jamón Ibérico
Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro
Flamenquín con cremoso de queso de cabra y mermelada de tomate
Titaina del Cabanyal con piñones
Pincho de tortilla de patata con alioli de albahaca
Lagrima de pollo de corral en panko con salsa de mostaza
Brocheta de langostino con salsa sweet chili
Pan bao con carrillada Ibérica y salsa de almendra
Mini pizza de puerros asados
Crujiente de pato estilo Pekín con salsa hoisin
Tempura de verdura y salsa agridulce
Cocochas de bacalao a la romana
Hueva de sepia en brocheta
Soufflé de patata con yema de huevo
Pulpo torrat con cremoso de patata y lima

Dulces

Brocheta de fruta o macedonia en vasos mini

Pastelería variada miniatura

Mini cucuruchos de helado variado

PARA COMPLEMENTAR

1. Selección de canapés

Puede añadir al coctel elegido los ítems que desea seleccionándolos de la lista de canapés

Precio por persona e ítem: **3,50**

2. Estaciones de comida

Buffet de queso (6 variedades según gustos del cliente)

Degustación de arroces (Elegir 2 arroces de la lista siguiente)

Paella Valenciana, paella Valenciana del senyoret

Arroz de pluma Ibérica con setas de temporada

Arroz de jamón Ibérico y alcachofas

Arroz del senyoret

Arroz de coliflor y bacalao

Arroz de langostinos con ajos tiernos y espárragos trigueros

Buffet Japonés (maki, sushi y california roll)

Precio por estación y persona: **11**

3. Estaciones de bebidas

Vinos generosos (Fino, manzanilla y amontillado)

Vermuts, bitters y spritz aperol

Mojitos

Cervezas artesanales

Precio por estación y persona: **6,50**

Las estaciones de comida y bebida tendrán el mismo tiempo de servicio que el evento contratado

Los cócteles se celebran para un mínimo de 30 personas; coste adicional de 5€ por persona para un aforo inferior a 30 personas.

En horario de comida o cena, recomendamos un mínimo de 10 piezas por persona.

Nuestro equipo de cocina elaborará una pieza de cada aperitivo seleccionado por persona.

El servicio se realiza con un camarero para cada 20 comensales.

Si desea ampliar la duración del cocktail, consulte con nuestro departamento de eventos, el suplemento aplicable.

IVA en vigor incluido.

El menú deberá ser elegido con anterioridad, siendo los mismos componentes para todos los invitados. Para alergias o intolerancias, por favor consulte con nuestro departamento Comercial.



SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA

Valencia

Paseo Alameda, 32 _ 46023 Valencia Valencia, España

valencia.palace@sh-hoteles.com

Tel +34 963 375 037