

SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA
Valencia

Cocktails



Cocktails

1. Coupe de bienvenue

Chips

Olives assaisonnées

Bière, vins « Sélection SH », eau minérale et sodas

Prix par personne : 12 €

Durée du service : 30 minutes

2. Vino español

Chips

Olives assaisonnées

Amandes grillées

Coca à l'huile d'olive, à l'escalivade
et à la sardine fumée

Bière, vins « Sélection SH », eau minérale et sodas

Prix par personne : 18 €

Durée du service : 45 minutes

3. Apéritif

Sélection de 6 canapés de la liste au choix

Bière, vins « Sélection SH », eau minérale et sodas

Prix par personne : 32 €

Durée du service : 45 minutes

4. Cocktail Plus

Sélection de 8 canapés de la liste au choix

Bière, vins « Sélection SH », eau minérale et sodas

Prix par personne : 38 €

Durée de service : 1 heure

5. Cocktail Palace

Sélection de 8 canapés de la liste au choix

Possibilité de compléter le cocktail avec l'une des
options suivantes (à choisir pour l'ensemble du
groupe) :

Dégustation de riz

Assortiment de mini-sandwichs

Assortiment de mini-burgers

Bière, vins « Sélection SH », eau minérale et sodas

Prix par personne : 38 €

Durée de service : 1 heure

Canapés froids

Blini de thon, fraises et vinaigrette au sésame
Blini de saumon mariné et sauce à l'aneth
Poulpe mariné au paprika de La Vera et pico de gallo
Jambon ibérique et gressins
Steak tartare à la moutarde à l'ancienne
Ceviche de daurade à la marinade leche de tigre
Feuilleté à la sardine marinée et à l'escalivade
Cornet ras el-hanout et salade de fruits de mer
Cornet de spéculoos au foie gras et à la violette
Biscuit au parmesan, sardine fumée et fromage frais
Mini-burger au foie gras et compote de figues
Cuillère de vitello tonnato
Petit chausson farci aux épinards
Truffe de fromage de chèvre et noix
Brochette de tomate séchée, mozzarella et basilic
Mini-sandwich végétarien
Mini-kebab de pastrami, roquette et sauce moutarde à l'ancienne
Ajoblanco (soupe froide à l'ail et aux amandes pilées) et perles de melon à l'origan
Gaspacho de cantaloup et poudre de jambon ibérique
Coca à l'huile d'olive, salade russe et anchois
Cube de fromage frais, ananas et tomate cerise
Noix de Saint-Jacques, salade de concombre et algue wakamé
Salmorejo, mie de pain et œuf

Canapés chauds

Mini-burger de bœuf et mayonnaise aux radis
Anémones de mer à la mayonnaise citronnée
Figatell de seiche à l'huile de cacahuète
Gnocchi à la soubressade
Croquettes de jambon ibérique
Beignets de morue et aioli à l'ail noir
Roulé de fromage de chèvre et confiture de tomate
Titaina del Cabanyal aux pignons
Petite omelette de pommes de terre à l'aioli de basilic
Aiguillette de poulet fermier panée au panko et sauce moutarde
Brochette de crevette à la sauce sweet chili
Bao de joue de porc ibérique et sauce aux amandes
Mini-pizza de poireaux rôtis
Croquant de canard à la mode de Pékin et sauce hoisin
Tempura de légumes et sauce aigre-douce
Ravioli croustillant à la chistorra et à l'œuf
Ravioli de gamba rouge
Soufflé de pomme de terre et jaune d'œuf
Poulpe rôti, velouté de pommes de terre et citron vert
Mini-quiches aux épinards ou au saumon
Sucette d'agneau croustillant
Crevette en tempura noire
Gyozas de joue de bœuf

Douceurs

Brochette de fruits
Verrines de salade de fruits
Assortiment de mini-
pâtisseries
Assortiment de mini-beignets
Truffes au chocolat
et à l'orange
Piononos
Tiramisu

Pour compléter

1. Sélection de canapés

Ajout possible de canapés à choisir dans la liste

Prix par personne et par pièce : **4 €**

2. Comptoirs de nourriture

Buffet de fromages (6 variétés)

Comptoir de charcuteries ibériques

Dégustation de riz (2 recettes de riz au choix)

Paella valencienne

Riz à la pluma de porc ibérique
et aux champignons de saison

Riz aux côtes de porc et aux artichauts

Riz du senyoret (riz aux fruits de mer décortiqués)

Riz à la morue et au chou-fleur

Riz aux crevettes, aux ails tendres
et aux asperges sauvages

Prix par comptoir et par personne : **12 €**

3. Comptoirs de boissons

Vins fortifiés (fino, manzanilla et amontillado)

Vermouths, bitters et Spritz Aperol

Prix par comptoir et par personne : **9 €**

Les comptoirs de nourriture et de boissons sont proposés pendant la même durée de service que l'événement réservé.

Les cocktails sont organisés pour un minimum de 30 personnes. Coût supplémentaire de 180 € pour un effectif inférieur à 30 personnes. Un minimum de 10 pièces par personne est recommandé en service de déjeuner ou dîner.

Notre équipe de cuisine prépare une pièce de chaque apéritif sélectionné par personne.

Le service est assuré par un serveur pour 20 convives.

Pour prolonger la durée du cocktail, prendre contact avec notre service événements pour en savoir plus sur le supplément applicable.

Prix TTC.

Le menu doit être choisi à l'avance et identique pour tous les convives.

Pour toute allergie ou intolérance, merci de prendre contact avec notre service commercial.



SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA

Valencia

Paseo Alameda, 32 _ 46023 Valence, Espagne

valencia.palace@sh-hoteles.com

Tel +34 963 375 037