

COCKTAILS

SH VALENCIA PALACE

Paseo Alameda, 32 _ 46023 Valencia Valencia, España
valencia.palace@sh-hoteles.com
Tel +34 963 375 037



1. COPA DE BIENVENIDA

PATATAS CHIPS
ACEITUNAS ALIÑADAS
CERVEZA, VINOS SELECCIÓN SH,
AGUA MINERAL Y REFRESCOS

TIEMPO DE SERVICIO: 30 MIN

PVP: 12€/pax

2. VINO ESPAÑOL

PATATAS CHIPS
ACEITUNAS ALIÑADAS
ALMENDRAS FRITAS
COCA DE ACEITE CON ESCALIVADA Y SARDINA AHUMADA
CERVEZA, VINOS SELECCIÓN SH,
AGUA MINERAL Y REFRESCOS

TIEMPO DE SERVICIO: 45 MIN

PVP: 18€/pax

3. APERITIVO

SELECCIONAR 6 ÍTEMS DE LA LISTA DE CANAPÉS
CERVEZA, VINOS SELECCIÓN SH, AGUA MINERAL Y REFRESCOS

TIEMPO DE SERVICIO: 45 MIN

PVP: 32€/pax

4. CÓCTEL PLUS

SELECCIONAR 8 ÍTEMS DE LA LISTA DE CANAPÉS

CERVEZA, VINOS SELECCIÓN SH, AGUA MINERAL Y REFRESCOS

TIEMPO DE SERVICIO: 1 HORA

PVP: 38€/pax

5. CÓCTEL PALACE

SELECCIONAR 8 ÍTEMS DE LA LISTA DE CANAPÉS

COMPLETAR SU CÓCTEL CON UNA DE LAS OPCIONES SIGUIENTES

(ELEGIR UNA ALTERNATIVA PARA EL GRUPO COMPLETO):

DEGUSTACIÓN DE ARROCES (A ELEGIR DOS)

SURTIDO DE MINI SÁNDWICHES

SURTIDO DE MINI HAMBURGUESAS

CERVEZA, VINOS SELECCIÓN SH, AGUA MINERAL Y REFRESCOS

TIEMPO DE SERVICIO: 1 HORA

PVP: 48€/pax

FRÍOS

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 TARTAR 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 SPÉCULOOS CON FOIE Y VIOLETA

GALLETA DE PARMESANO CON SARDINA AHUMADA Y QUESO FRESCO

MINI BURGER DE FOIE Y COMPOTA DE HIGO

VITELLO TONNATO EN CUCHARA

EMPANADILLA DE ESPINACAS

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 CANTALUPO CON POLVO DE JAMÓN IBÉRICO

COCA DE ACEITE CON ENSALADILLA Y ANCHOA

DADITO DE QUESO TIERNO, PIÑA Y TOMATE CHERRY

VIEIRA CON ENSALADA DE PEPINO Y WAKAME

SALMOREJO CON MIGA DE PAN Y HUEVO

FRÍOS

CALIENTES

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA Y MAYONESA DE RABANITOS
ORTIGUILLAS DE MAR CON MAYONESA CÍTRICA
FIGATELL DE SEPIA CON ACEITE DE CACAHUETE
GNOCCHI DE SOBRASADA
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
BUÑUELOS DE BACALAO CON ALIOLI DE AJO NEGRO
ROLLITO DE QUESO DE CABRA CON CONFITURA DE TOMATE
TITAINA DEL CABANYAL CON PIÑONES
PINCHO DE TORTILLA DE PATATA CON ALIOLI DE ALBAHACA
LÁGRIMA 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
RAVIOLI CRUJIENTE DE CHISTORRA Y HUEVO
RAVIOLI DE GAMBA ROJA
SOUFFLÉ DE PATATA CON YEMA DE HUEVO
PULPO TORRAT CON CREMOSO DE PATATA Y LIMA
MINI QUICHES DE ESPINACAS O DE SALMÓN
PIRULETA DE CORDERO CRUJIENTE
LANGOSTINO EN TEMPURA NEGRA
GYOZAS DE CARRILLADA DE TERNERA

CALIENTES

DULCES

BROCHETA DE FRUTA

VASITOS DE MACEDONIA

PASTELERÍA VARIADA MINIATURA

SURTIDO POP DOTS

TRUFAS DE CHOCOLATE Y NARANJA

PIONONOS DULCES

TIRAMISÚ

SELECCIÓN DE MACARONS

DULCES

PARA COMPLETAR

1. SELECCIÓN DE CANAPÉS

PUEDE AÑADIR AL CÓCTEL ELEGIDO LOS ÍTEMS QUE DESEA
SELECCIONÁNDOLOS DE LA LISTA DE CANAPÉS

PRECIO POR PERSONA E ÍTEM: 4€

2. ESTACIONES DE COMIDA

BUFFET DE QUESO (6 VARIEDADES)

ESTACIÓN DE IBÉRICOS

DEGUSTACIÓN DE ARROCES (SELECCIONAR 2 ARROCES)

PAELLA VALENCIANA

ARROZ DE PLUMA IBÉRICA CON SETAS DE TEMPORADA

ARROZ DE COSTILLAS DE CERDO Y ALCACHOFAS

ARROZ DEL SENYORET

ARROZ DE BACALAO Y COLIFLOR

ARROZ DE LANGOSTINOS, AJOS TIERNOS Y TRIGUEROS

PRECIO POR ESTACIÓN Y PERSONA: 12€

3. ESTACIONES DE BEBIDAS

VINOS GENEROSOS (FINO, MANZANILLA Y AMONTILLADO)

VERMUTS, BITTERS Y SPRITZ APEROL

PRECIO POR ESTACIÓN Y PERSONA: 9€

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 180€ 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.