

SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA
Valencia

Cocktails



Cocktails

1. Copa de recepción

Cerveza, vinos selección SH, agua mineral y refrescos

Precio por persona: 8€

Tiempo de servicio: 30 minutos

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

Precio por persona: 14€

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: 28€

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: 34€

Tiempo de servicio: 1 hora

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

Surtido de mini sándwiches

Surtido de mini hamburguesas

Cerveza, vinos selección SH, agua mineral y refrescos

Precio por persona: 42€

Tiempo de servicio: 1 hora

Canapés

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 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 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
Dadito de queso tierno, piña y tomate cherry
Vieira con ensalada de pepino y wakame
Coca de aceite con ensaladilla y anchoa
Salmorejo con miga de pan y huevo

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
Gozas de carrillada de ternera

Dulces

Brocheta de fruta
Vasitos de macedonia
Pastelería variada miniatura
Surtido pop dots

PARA COMPLEMENTAR

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 espárragos trigueros

Buffet japonés (maki, sushi y california roll)

Precio por estación y persona: 12€

3. Estaciones de bebidas

Vinos generosos (Fino, manzanilla y amontillado)

Vermuts, bitters y spritz aperol

Mojitos

Precio por estación y persona: 8€

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.



SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA

Valencia

Paseo Alameda, 32_ 46023 Valencia Valencia, España

valencia.palace@sh-hoteles.com

Tel +34 963 375 037