

MENÚ CELEBRACIONES

SH VALENCIA PALACE

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



BANQUETE

COPA DE BIENVENIDA

TIEMPO DE SERVICIO: 30 MINUTOS

ACEITUNAS ALIÑADAS

BROCHETA DE JAMÓN DE TREVÉLEZ, QUESO IDIAZÁBAL Y MERMELADA DE HIGOS

CROQUETA DEL CHEF

BODEGA SELECCIÓN SH

CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA MINERAL

ENTRANTES

ENTRANTES A COMPARTIR EN CENTRO DE MESA

BUÑUELOS DE GAMBA CON ALIOLI DE AJO NEGRO

CALAMAR DE PLAYA A LA PLANCHA CON SOFRITO DE PIÑONES

PULPO TORRAT CON CREMOSO DE CELERY Y LIMA

COCA DE ACEITE CON ESCALIBADA Y SARDINA AHUMADA

TITAINA DEL CABANYAL

ESGARRAET VALENCIANO TRADICIONAL

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA, JAMÓN IBÉRICO Y PICADA DE CACAHUETE

PUNTILLAS A LA ANDALUZA CON SALTEADO DE AJOS TIERNOS

ENTRANTES INDIVIDUALES

ENSALADA DE RAPE MARINADO CON LANGOSTINOS Y ALIÑO DE MOSTAZA

TARTAR DE ATÚN ROJO, CRUJIENTE DE REMOLACHA Y MAYONESA DE LIMA KAFFIR

ENSALADA DE BURRATA, TOMATES CONFITADOS Y ALMENDRA TOSTADA

SALMOREJO DE TOMATE CON REQUESÓN, AVELLANAS Y ALBAHACA

HUEVO TRUFADO, PARMENTIER DE BONIATO, CRUJIENTE DE PARMESANO Y JUGO DE CARNE

CREMA DE MARISCO Y GAMBAS AL AJILLO

RISOTTO CREMOSO DE BOLETUS Y FOIE

*ELIJA TRES ENTRANTES AL CENTRO PARA COMPARTIR O UN ENTRANTE INDIVIDUAL

PRINCIPALES

ARROCES

PAELLA VALENCIANA

ARROZ DEL SENYORET

FIDEUÀ DE MARISCO

ARROZ DE BACALAO Y COLIFLOR

ARROZ DE PATO, BOLETUS Y FOIE

ARROZ DE PLUMA IBÉRICA, ALCACHOFAS Y AJOS TIERNOS

ARROZ DE GALERAS, SEPIA Y HABITAS

ARROZ SECO DE PUCHERO

ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA

PESCADOS

SALMÓN EN SALSA DE MISO CON ENSALADA DE PEPINO, ALBAHACA Y MENTA

LOMO DE BACALAO, TALLARINES DE VERDURAS AL JENGIBRE Y JUGO DE BOGABANTE

RODABALLO CON SALSA DE ALMENDRAS, GUIZO DE BOLETUS Y TRIGUEROS

LUBINA EN SALSA DE AZAFRÁN, CREMOSO DE YUCA Y SALICORNIA

MERLUZA DEL CANTÁBRICO, CREMA DE CARABINEROS Y CECINA DE LEÓN

CARNES

PRESA IBÉRICA AL JEREZ, CREMA DE COLIFLOR TOSTADA Y TIRABEQUES

COSTILLA DE VACA GLASEADA, PARMENTIER DE BONIATO Y BOLETUS

COCHINILLO CONFITADO, DEMIGLACE DE MIEL Y ROMERO CON MANZANA ASADA

SOLOMILLO DE RES, RAGÚ DE SETAS AL OPORTO Y SALSA CAFÉ PARIS

CORDERO ASADO A LA MENTA, CREMOSO DE CEBOLLA Y MILHOJAS DE PATATA AGRIA

*ELIJA UN PLATO PRINCIPAL ENTRE ARROZ, PESCADO O CARNE

POSTRES

- TARTA DE PERA Y RICOTTA CON HELADO DE GALLETA
- CHEESECAKE DUBÁI
- TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE
- MILHOJAS CARAMELIZADO, CREMA PASTELERA Y FRUTOS ROJOS
- TARTA DE MERENGUE Y LIMÓN

BODEGA “SELECCIÓN SH”

DISPONEMOS DE UNA AMPLIA VARIEDAD DE REFERENCIAS EN VINOS, CAVAS VALENCIANOS Y NACIONALES. CONSÚLTENOS

CERVEZAS, REFRESCOS Y AGUA MINERAL

CAFÉS E INFUSIONES

EXTRAS

COMPLETE SU EXPERIENCIA CON NUESTROS STANDS TEMÁTICOS:

QUESOS CON D.O.P.	11€/P.P.
SELECCIÓN DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES	
GUARNICIONES: FRUTOS SECOS Y MERMELADAS	
PANES: SELECCIÓN DE PANES Y GRISSINIS	
ESTACIÓN DE CORTE DE JAMÓN IBÉRICO	DESDE 800€
MAESTRO CORTADOR ESPECIALIZADO Y SERVICIO DE CORTE EN DIRECTO DURANTE EL EVENTO	
STAND DE IBÉRICOS	12€/P.P.
SELECCIÓN DE JAMÓN Y EMBUTIDOS IBÉRICOS	
GUARNICIONES: FRUTOS SECOS, TOMATE RALLADO Y AOVE	
PANES: SELECCIÓN DE PANES Y GRISSINIS	
OSTRAS	S/M
OSTRA GALLEGA, VALENCIANA O FRANCESA	
ABRIDOR DE OSTRAS: 250€	
*PEDIDO MÍNIMO DE 100 UDS.	

68€

PRECIO POR PERSONA

MENÚ NIÑOS

PLATO COMBINADO

JAMÓN DE TREVÉLEZ Y QUESO SEMICURADO

ENSALADILLA RUSA CREMOSA

CROQUETAS DE POLLO

PLATOS PRINCIPALES

(UNO A ELEGIR PARA TODOS LOS NIÑOS)

PAELLA VALENCIANA DESHUESADA

ESCALOPE DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

PECHUGA DE POLLO DE CORRAL CON PURÉ DE PATATA

CANELONES DE POLLO GRATINADOS

MERLUZA A LA ROMANA CON ARROZ TRES DELICIAS

POSTRES

SURTIDO DE HELADOS Y TOPPINGS

BROWNIE DE CHOCOLATE

FRUTA DE TEMPORADA

REFRESCOS, ZUMOS Y AGUA MINERAL

34€

PRECIO POR NIÑO

GRATUIDADES

PARA UN MÍNIMO DE 80 PERSONAS

PRUEBA DE MENÚ GRATUITA PARA 2 PERSONAS

MINUTAS PERSONALIZADAS

DECORACIÓN FLORAL BÁSICA

BARRA LIBRE

VENTA DE TICKET O PAGO DIRECTO DE LAS CONSUMICIONES POR LOS ASISTENTES

PRECIO POR CONSUMICIÓN:

REFRESCOS: 4€

COMBINADOS: 11€

COMBINADOS PREMIUM: 14€

CERVEZA: 5€

BARRA LIBRE POR HORAS:

CONTRATACIÓN MÍNIMA DE 2 HORAS

PRECIO POR PERSONA PARA 2 HORAS: 25€

SUPLEMENTO DE 10€ POR PERSONA POR HORA EXTRA

MENÚ CELEBRACIONES

CONDICIONES PARA EFECTUAR LA RESERVA

Primer depósito del 30% a la firma del contrato, segundo depósito del 50% un mes antes del evento, el 20% restante a 14 días antes de su celebración.

Los servicios de celebraciones especiales en salón privado se celebran para un mínimo de 30 personas. Coste adicional total de 180€ para un aforo inferior a 30 personas.

El cliente deberá elegir un entrante, un plato principal y un postre.

Si prefiere traer su propio vino, el precio por persona del banquete seleccionado no varía pero incluye el descorche.

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.