

SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA
Valencia

*Menus
de travail*

SH
SINGULAR
HOTELS

Menu de travail 1

Entrées individuelles

Salade de légumes de saison, morue fumée et vinaigrette
à l'orange

Burrata aux tomates confites et au pesto doux de pistaches
et basilic

Velouté de potiron rôti, gingembre et jambon ibérique

Œuf poché au parmentier truffé, champignons sautés
et asperge verte

Rosbif de veau, parmesan, câpres et douce vinaigrette
à la moutarde

Carpaccio de courgette, fromage idiazabal et vinaigrette
aux amandes

Plats principaux

Dos de courbine, escalivade d'ails tendres et sauce au safran
Saumon mariné au miso, salade de concombre, menthe et basilic

Pluma de porc ibérique, purée de patate douce rôtie et chips
d'artichauts

Bœuf fondant au jus au romarin et pomme de terre feuilletée Riz
du senyoret (riz aux fruits de mer décortiqués)

Riz au secreto de porc ibérique, champignons et jeunes pousses
d'ail tendre

Desserts

Gâteau aux 3 chocolats

Gâteau au fromage et à la framboise

Café caramel

Fruits de saison

Cave « Sélection SH »

Nous disposons d'un large choix de vins
et cava valenciens et espagnols (nous
consulter).

Eau minérale, sodas et bières

Cafés et infusions

Prix par personne : 48 €

Menu de travail 2

Entrées individuelles

Tomate valencienne, thon fumé et soupe de mozzarella
Salade de gambas et de mangue à la vinaigrette de tomate
séchée et au basilic
Crème de langoustines rôties, lotte et citronnelle
Œuf poché au parmentier de cèpes et foie gras
Ceviche de courbine à la marinade leche de tigre
et aux grains de maïs frits
Carpaccio de poulpe, causa limeña et olives de Kalamata

Plats principaux

Turbot sauce hollandaise, concassé de cacahuètes et pois
gourmands
Morue sauce pil-pil, velouté de manioc, broccolini et chips d'ail
Filet de bœuf à la sauce Café de Paris
Cochon de lait fondant, purée de patate douce rôtie et ragoût de
champignons
Riz aux langoustines et aux jeunes pousses d'ail tendre
Riz au canard, aux champignons et au foie gras

Desserts

Tarte au citron meringuée
Coulant au chocolat
Gâteau au fromage et à la framboise
Fruits de saison

Cave « Sélection SH »

Nous disposons d'un large choix de vins
et cava valenciens et espagnols (nous
consulter).

Eau minérale, sodas et bières
Cafés et infusions

Prix par personne : 56 €

Menu végétarien

Entrées individuelles

Cannelloni d'escalivade, coca sucrée et sauce
romesco
Gâteau de polenta aux légumes rôtis, crème de
parmesan et basilic
Asperges vertes, mayonnaise de maïs et pop-corn

Plats principaux

Aubergine braisée, curry vert et cèpes
Risotto de potiron et broccolini sauté
Cannelloni de courgette farci aux champignons et
aux épinards, recouvert de béchamel truffée
Riz aux légumes de saison

Desserts

Pomme rôtie au caramel et à la menthe fraîche
Fruits rouges et sorbet à la fraise
Fruits de saison

Prix par personne : 48 €



Les banquets sont organisés pour un minimum de 30 personnes. Coût supplémentaire de 5 € par personne pour un effectif inférieur à 30 personnes. Le client doit choisir une entrée, un plat principal et un dessert. Le choix doit être communiqué 7 jours avant la tenue de l'événement (pour l'ensemble du groupe).
En cas de choix d'un plat hors menu, veuillez vous adresser à notre service événements (supplément éventuel).
Si vous souhaitez apporter votre propre vin, le prix du banquet choisi par personne ne varie pas mais comprend le droit de bouchon.
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