

 **HOSPES**  
PALAU DE LA MAR  
\*\*\*\*\*

# *Valencia*

---

Eventos & Banquetes  
2020

# MENÚ 1

Cóctel 8 Referencias

Crema caliente de setas de temporada con trufa laminada y huevo a baja temperatura

Paella valenciana

Nuestra tarta de queso y frutos rojos con velo de Aperol

60 €

Incluida Nuestra Bodega de Vinos Valencianos



## MENÚ 2

Cóctel 8 Referencias

Ensalada de ventresca, guacamole y tomate valenciano

Brownie de carrillada ibérica con cremoso de raíz de apio

Bombón crujiente de chocolate con cremoso de avellana

65 €

Incluida Nuestra Bodega de Vinos Valencianos



## MENÚ 3

Cóctel 8 Referencias

Ensalada de pollo de corral crujiente con tomates escabechados

Paletilla de cordero cocinado 12 horas con patatas puente nuevo

Tatín de mango con helado de vainilla

70 €

Incluida Nuestra Bodega de Vinos Valencianos





## CONFIGURE SU MENÚ PERSONALIZADO

Elección a gusto del cliente de 8 referencias

(4 frías y 4 calientes) precio por persona 29 €

### APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico con pan de oliva y helado de tomate

Humus de cacahuete con crudités y picos calientes

Cazuelita de "esgarraet" con mojama ahumada

Tatín de setas de temporada

Taco de atún macerado en soja y almendras

Piruleta de foie

Samosa de cebolla caramelizada

Mini magdalena de jamón y emmental

### APERITIVOS CALIENTES

Crujiente de langostino y patata a la arrabiata

Mini hamburguesa brioche

Crujiente de brandada de bacalao

Mini croquetas de jamón de bellota con pan de oro y cebolla caramelizada

Brocheta de gambón y algas

Arroz meloso de vieiras servido en su concha

Arroz del roguerot con foie rallado

Fideuà de gambones y tirabeque

Brocheta de langostino y vieira

Saquito de queso de cabra con verduritas

### APERITIVOS DULCES

Surtido de macarons

Mini coulant de chocolate

Chupa Chups de frambuesa

Mini tatín de manzana

# MENÚ PERSONALIZADO

## ENTRANTES FRÍOS

- Jamón puro de bellota gran reserva con pan de aceite **19**
- Anchoas del cantábrico con verduritas a la llama y gelatina de tomate **19**
- Ensalada de burrata de búfala estilo caprese **12**
- Ensalada de ventresca, guacamole y tomate valenciano **12**
- Ensalada de pollo de corral crujiente con tomates escabechados **19**
- Ensalada de láminas de foie con chutney de tomate y piñones **16**
- Carpaccio de salmón y sus contrastes **14**
- Coca de dacsá con verduras a la llama **14**
- Ostras con brunoise, cereza y alficoz **18**
- Semifrío de quinoa con verduras rustidas estilo thai **12**



# MENÚ PERSONALIZADO

## ENTRANTES CALIENTES

Crema caliente de setas de temporada con trufa laminada y huevo a baja temperatura **10**

Morcilla, consomé y habitas baby **14**

Almejas con aire de limón y caviar de perejil **16**

Croquetas de jamón ibérico con dátiles **15**

Crema de calabaza con colmenillas confitadas **14**

Navajas gratinadas con saballón y algas **16**

Croquetas de rabo de toro con gorgonzola **15**



# MENÚ PERSONALIZADO

## ARROCES

Paella valenciana **16**

Arroz a banda **14**

Arroz del senyoret (marisco pelado) **16**

Arroz negro de gamba roja y setas de temporada **16**

Arroz del roguerot (pato con alcachofas) **14**

Arroz meloso de bogavante con setas colmenillas **20**

Arroz meloso de carabineros con trompetillas **21**

Fideuà de gambones con tirabeque y chipirones **15**

Fideuà de cigalas, ajos tiernos y foie en láminas **16**

Arroz meloso de cordero **16**



# MENÚ PERSONALIZADO

## PESCADOS

Bacalao confitado con titaina valenciana y huevas de maruca **17**

Suquet de rape con majada de la tierra y all i oli de peras **20**

Rodaballo gratinado con ibérico, cremoso de coliflor a la vainilla y sus chips **20**

Salmón con verduras a la mallorquina y esferificación de mango **18**

Atún con humus de guisantes y sus vainas, tomatitos y salsa thai **16**

Corvina con arroz cremoso de plancton y berberechos **16**

Merluza en costra de cítricos con su jardín de verduras y suave de alcaparras **16**



## MENÚ PERSONALIZADO

### Carnes

Costilla a baja temperatura con causa limeña **20**

Solomillo ibérico confitado con salsa gorgonzola y verduritas ratatouille **18**

Brownie de carrillada ibérica con cremoso de raíz de apio **17**

Picantón de corral en su jugo trufado **16**

Confit de pato crujiente con compota de manzana y sus toques ácidos **16**

Carrillada de buey con parmentier de boniato trufado **18**

Solomillo de ternera lacado con su jardín de verduras **21**

Entrecote black madurado 45 días con patatas raté risoladas **21**

Paletilla de cordero cocinado 12 horas con patatas puente nuevo **18**



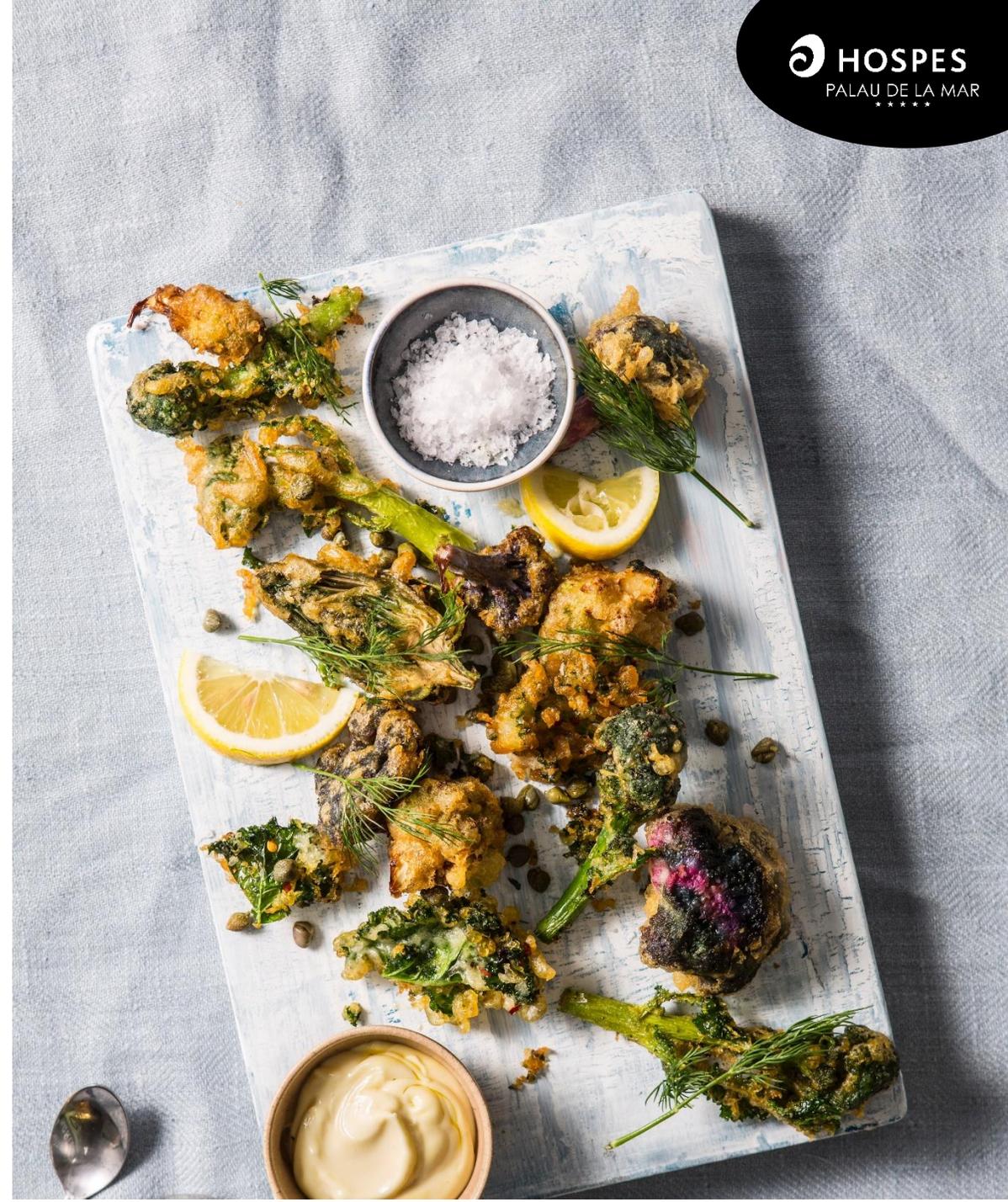
# MENÚ PERSONALIZADO

## PLATOS VEGANOS

Seitán Stroganoff **12**

Revuelto de tofu con ajos tiernos, brócoli y maíz **12**

Buñuelo de cereales con salsa de chili dulce **12**



# MENÚ PERSONALIZADO

## POSTRES

Ensalada de frutas frescas **7**

Tatin de manzana con helado de gianduia **10**

Tatin de mango con helado de vainilla **7**

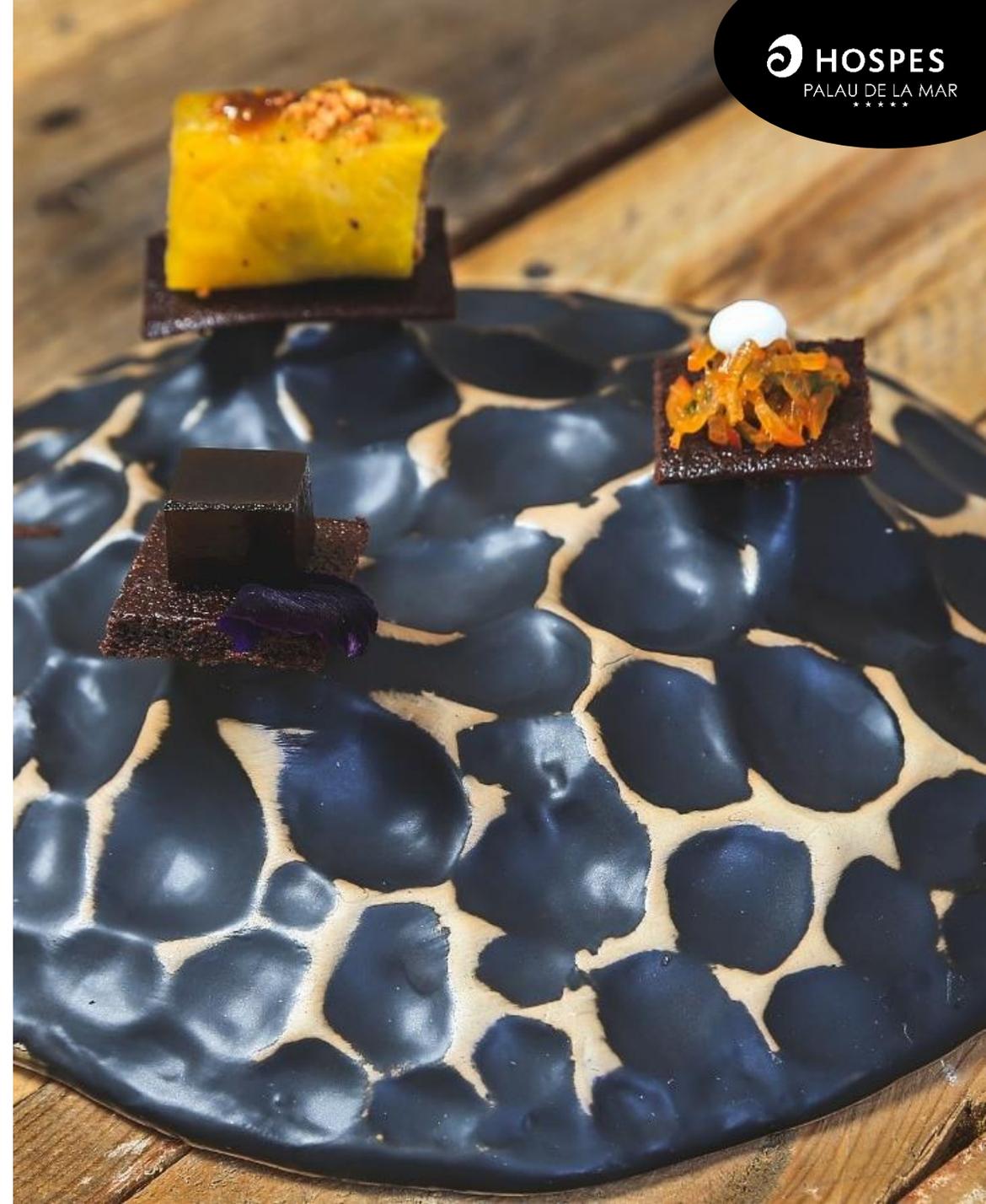
Nuestra tarta de queso con frutos rojos y velo de aperol **10**

Bombón crujiente de chocolate con cremoso de avellana **10**

La pera limonera **10**

Coulant de praliné **12**

Tarta nupcial **7**



# MENÚ INFANTIL

## MENÚ 1

Pasta fresca con tomate

Filete de ternera empanado con patatitas

Helados, fruta, yogur

## MENÚ 2

Jamón, queso y coca d'oli

Arroz (sugerencia del chef)

Bizcochito de chocolate

## MENÚ 3

Croquetitas, calamares y ensaladilla

Hamburguesa de ternera con patatitas

Crema valenciana y galletita crujiente

**28 €** Bebidas Incluidas



# COMPLEMENTOS AL CÓCTEL

## CORTADOR DE JAMÓN

Corner con cortador de Jamón Ibérico

Corte a cuchillo

**Precio de un Jamón Ibérico 500**

## ESTACIÓN DE SUSHI

Corner Buffet de Sushi con cocinero y preparación al momento, mínimo 50 personas

**Precio por persona 4**

## ESTACIÓN DE QUESOS

Mesa de quesos nacionales e internacionales, mínimo de 50 personas

**Precio por persona 5**



## BARRA LIBRE

Barra libre primeras marcas 2 horas	18
Barra libre primeras marcas 3 horas	22
Barra libre Marcas PREMIUM 2 horas	25
Barra libre Marcas PREMIUM 3 horas	29
Resopón [Compuesto de una selección de 3 chapatitas]	4
Precios por persona IVA Incluido	



# BODEGAS DE LA CASA

## “NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS VALENCIANOS”

Vino Blanco Joven Finca del Mar Chardonnay D.O. Valencia

Vino Tinto Crianza Finca del Mar Cabernet Sauvignon D.O. Valencia

Cava Hoya de Cadenas Brut D.O. Cava

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales, Selección de Café, Té o Infusiones

**Incluida en todos los menús**

**Precio por persona en Menú a la Carta IVA incluido 16**

## “NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS NACIONALES”

Vino Blanco Joven Blanco Nieva Verdejo (D.O.RUEDA)

Vino Tinto Crianza Viña Salceda Tempranillo (D.O.Ca.RIOJA)

Cava Castillo de Perelada Brut Reserva D.O. Cava

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales, Selección de Café, Té o Infusiones

**Suplemento sobre bodega incluida en los menús 2**

**Precio por persona en Menú a la Carta IVA incluido 18**

**Taittinger Brut Réserve - Pinto Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - A.O.C.**

**Champagne, suplemento por comensal 10**

Otras DEOs y variedades disponibles



# ADICIONALES

## SERVICIOS

### ANIMACIÓN MUSICAL - DJ

Paquete básico 4h – cabina de sonido, iluminación, montaje/desmontaje, DJ

Precio 500 € IVA incluido Hora extra - 35 € IVA incluido [Pago Derechos SGAE - no incluido]

### CANDY BAR

Precio IVA Incluido de 20 pax a 25 pax - 300 € | A partir de 25 pax - 360 €

Bajo petición con depósito previo de 150€

### PHOTOCALL

Precio IVA Incluido de 20 pax a 25 pax - 310 € | A partir de 25 pax - 380 €

Bajo petición con depósito previo de 150 €



## DETALLES

Tras visitar el hotel recomendamos mantener una pequeña reunión con nuestro Chef Ejecutivo, Carlos Julián , quien le orientará para escoger la mejor opción o crear a su gusto el menú de este evento.

El Cóctel será servido en nuestra terraza Garden o en el anillo de luz del hotel.

Por Cortesía del Hotel tendrá un Menú de degustación gratuito:

- para 4 personas si el número de invitados es Superior a 100 personas.
- para 2 personas si el número de invitados es superior a 50 personas.

Precio especial de habitación para invitados al evento. Consultar según época del año.

Parking gratuito 1 plaza. Consultar precio para más invitados.

Selección de detalles florales básicos incluidos. Consultar catálogo de otras opciones.

Impresión personalizada de minutas a nuestro cargo así como el plano de acceso al salón con la lista de invitados.

El horario de uso del salón para eventos al mediodía será hasta las 18:30h y si es por la noche hasta las 03:00h.



## CONDICIONES Y RESERVA

Para efectuar la reserva se requiere un depósito de 500 €. Este depósito no será reembolsable.

Firma de contrato una vez se reserve el espacio y se haya procedido a la entrega a cuenta del depósito.

Pago del 80 % del total 30 días antes de la fecha del evento.

Pago del importe restante 5 días antes de la fecha del evento.

### INFORMACIÓN & RESERVAS

963 16 28 84 | [palaudelamar@hospes.com](mailto:palaudelamar@hospes.com)





**HOSPES**  
PALAU DE LA MAR  
\*\*\*\*\*

## Eventos & Banquetes 2020

