

Oferta Gastronómica para grupos y eventos



PARADORES

El Saler

COFFEE BREAK HOYO 1

Café, Café descafeinado

Leche

Infusiones

Zumos de frutas

Agua mineral con y sin gas

Surtido de pastas

8.50€

1
PAR 4
391 M
375 M
325 M
296 M


PARADORES
Hotels & Restaurants 1928

COFFEE BREAK HOYO 2

Café, Café descafeinado

Leche

Infusiones

Zumos de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Mini bollería variada

4 variedades.

9.50€

2
PAR 4
344 M
326 M
294 M
294 M

COFFEE BREAK HOYO 3

Café, Café descafeinado

Leche

Infusiones

Zumos de naranja natural

Agua mineral con y sin gas

Mini bollería variada

4 variedades

Vasito de yogur con frutos rojos fruta o de temporada

10.50€



COFFEE BREAK SALUDABLE HOYO 4

Café y Café descafeinado

Leche e Infusiones

Zumos naturales a elegir de dos tipos (naranja, sandía, piña, melocotón, Plátano, fresas, pomelo, kiwi, etc.) Agua mineral con y sin gas

Yogurt con cereales y fruta fresca

Barritas energéticas

Galletas dietéticas

Bowls de frutas variadas

10.50€



COFFEE BREAK MERIENDA HOYO 5

- Café
 - Café descafeinado
 - Leche
 - Infusiones
 - Zumos naturales a elegir dos variedades de frutas
 - Agua mineral con y sin gas
 - Refrescos
 - 2 variedades de bollería dulce
 - Mini brioche de lomo ibérico con tomate
 - Montadito de pavo con pepino
 - Baguel de salmón con queso crema y nueces
 - Bowl de frutas y vasitos de yogur
- 16.00€

5
PAR 5
471 M
451 M
451 M
385 M

ENERGY BREAK HOYO 6

- Bebidas isotónicas o Bebidas energéticas
- Agua mineral con y sin gas
- Refrescos
- Frutos secos
- Barritas energéticas

7.50€

6
PAR 4
404 M
388 M
339 M
339 M

SUGAR BREAK HOYO 7

CANDY BAR

Agua y agua con gas


Refrescos

Gominolas variadas

Un escalofrío en cada puesto

Peta zetas

6.00€



7
PAR 4
327 M
313 M
313 M
252 M

HORCHATA Y FARTONS HOYO 8

Agua y agua con gas

Horchata de chufa

Fartons

5.50€

FUERA DE LIMITES



8
PAR 4
328 M
310 M
279 M
279 M

VINO ESPAÑOL HOYO 9

• OPCIÓN 1

Coca de escalivada

Almendras horneadas

Olivas valencianas

Croquetas de jamón ibérico

Vino selección parador Cervezas y refrescos

12.00€

• OPCIÓN 2

Olivas valencianas

Almendras horneadas

Surtido de ibéricos con sus torradas

Croquetas de bacalao con alioli

Calamar a la andaluza con mahonesa de lima Raviolis de queso y membrillo

Vino selección parador Cervezas y refrescos

18.00€

COMPLEMENTOS

Jamón ibérico con sus rosquilletas 2,20€

Semiesfera de morcilla y manzana 1,90€

Bombones almendrados de foie con cremoso de manzana 2,20€

Gajo de tomate raff y ventresca de Atún 1,20€

Cucharita de pulpo con crema de patata ahumada y pimentón 2,10€

Surtido de quesos 2,20€

Buñuelos de bacalao y patata 2,20€

Croquetitas caseras variadas 1,70€

Sticks de espárragos verdes crujientes con alioli de manzana 1,90€

Dados de cazón en adobo 1,90€



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

CÓCTEL HOYO 10

- **APERITIVOS FRÍOS (4 a elegir)**

Selección de quesos DO
Surtido de embutidos ibéricos con sus torradas
Sopa fría de tomate valenciano con jamón de pato
Bocado de sobrasada y queso de cabra gratinado
Mini brioche de presa ibérica con mayonesa de mostaza
Pulpo con crema de patata y aceite de pimentón de la Vera
Esgarraet con ventresca
Ensaladilla de merluza con polvo de aceitunas negras
Dados de salmon marinado con guacamole

- **POSTRES (2 a elegir)**

Brocheta de fruta preparada
Granizado de horchata con fartons
Coca de nueces y pasas
Empanadillas de calabaza
Dados de leche frita con miel y canela
Brownie chocolate
Rocas de chocolate y frambuesa
Mini lingote de queso y frambuesa
Crumble de manzana
Vasito de papaya y mango

- **APERITIVOS CALIENTES (4 a elegir)**

Tortilla de patatas
Croquetitas de Jamón
Calamares a la andaluza y mahonesa de lima
Verduras en tempura con alioli de manzana
Minimagdalena de pesto
Cazón en adobo
Puntillas del mediterráneo
Brocheta de gambas con tempura de cachuetes
Raviolis de queso de Catí con membrillo y reducción de PX
Semi esfera de morcilla y manzana
Croquetas de hongos y setas

El servicio será pasado.

Para confeccionar su cóctel, seleccione 10 productos (se sugiere que sean 4 fríos, 4 calientes y 2 postres)

Si desea más de 10 productos en su cóctel, de los que aparecen en las opciones frías, calientes y postres el precio se incrementaría 2.00€ por producto y persona.

Incluye vino D.O, selección del parador, vermouths, cervezas y refrescos.

P.V.P.: 27,00€/persona

10
PAR 4
365 M
353 M
304 M
304 M

FINGER BUFFET HOYO 11

• *APERITIVOS FRÍOS (5 a elegir)*

- Sopa de tomate valenciano con jamón de pato
- Ensaladilla de merluza, polvo de aceitunas negras
- Surtido de ibéricos con sus torradas
- Jamón ibérico con rosquilletas
- Quesos D.O. con diferentes curaciones
- Bombones almendrados de foie y cremoso de manzana
- Cucharita de escalivada y anchoa
- Pulpo con crema de patata y aceite de pimenton de la vera
- Dados de salmón marinado con guacamole
- Latita de salpicón de mariscos
- Brioche de presa iberica y mayonesa de mostaza

• *POSTRES (2 a elegir)*

- Bowl de fruta de temporada
- Granizado de horchata con fartons
- Coca de nueces y pasas
- Lingote de queso y frambuesas
- Rocas de chocolate y frambuesa
- Crumble de manzana
- Brownie de chocolate negro con sopa de chocolate blanco
- Tarta de chocolate y calabaza
- Dados de leche frita con miel y canela
- Vasitos de mango y papaya

• *APERITIVOS CALIENTES (5 a elegir)*

- Tortilla de patatas
- Semi esfera de morcilla y membrillo
- Croquetitas de hongos y setas
- Minimagdalena de pesto
- Croquetitas de jamón
- Calamares a la andaluza con mahonesa de lima
- Sticks de espárragos verdes con alioli de manzana
- Raviolis de queso de Catí con membrillo y reducción de PX
- Cazón en adobo
- Puntillas del mediterráneo
- Brocheta de gambas en tempura de cachuetes

Para confeccionar su finger, seleccione 12 productos (se sugiere que sean 5 fríos, 5 calientes y 2 postres)

Si desea más de 12 productos en su cóctel, de los que aparecen en las opciones frías, calientes y postres el precio se incrementaría 2.00€ por producto y persona.

Incluye vino D.O, selección del parador, vermouths, cervezas y refrescos y estación de cafés e infusiones.

P.V.P.: 32,00€/persona

COMPLEMENTOS HOYO 12

<i>Jamón ibérico bellota al corte (mínimo 100 personas)</i>	6,00€	<i>Cafetera nespreso con surtido de cápsulas</i>	
<i>Muslitos de codorniz, Al P.X,</i>	2,50€	<i>Bajo disponibilidad (mínimo 40 comensales)</i>	1.00€/capsula
<i>Croquetas de calamar en su tinta</i>	1,20€	<i>Barra de smoothies (45 min)</i>	6.50€
<i>Minihamburguesas de ternera con cebolla caramelizada</i>	2,50€	<i>Barra de zumos (45 min)</i>	3.00€
<i>Tacos de sepia con ali oli de tinta</i>	2,50€	<i>Mini tortitas con nata y siropes variados</i>	3.00€
<i>Brocheta de secreto ibérico y piparra</i>	2,50€	<i>Mini gofres con miel y/o chocolate</i>	3.50€
<i>Verduras en tempura con mahonesa de soja</i>	1,90€	<i>Zumo de naranja natural</i>	2.50€
<i>Braseado de chuletillas de lechal</i>	3,50€	<i>Churros o porras y chocolate</i>	2.50€
<i>Estaciones asistidas de</i>		<i>Selección de quesos D.O</i>	2.00€
- <i>Paellas (2)</i>	3,50€	<i>Surtido de ibéricos</i>	2.00€
<i>Candy bar</i>	6,00€	<i>Crudittes de verduras con guacamole</i>	2.00€
<i>Cava D.O.</i>	4,00€	<i>Surtido de macarons</i>	2.00€
<i>Champagne</i>	9,00€		
<i>Café ò infusiones</i>	2,00€		

Para coffee breaks permanentes se incrementará el precio en 3€/persona incrementando el tiempo hasta 4 horas. Las reposiciones se garantizarán al menos una vez cada hora.

También ofrecemos productos sin gluten, leche sin lactosa, leche desnatada, sugar free, leche de soja y productos para cualquier tipo de alergia.

Precios por persona y producto, mínimo 25 personas

MENÚ HOYO 13

Selección de 4 aperitivos para compartir elaborados con productos regionales de temporada y seleccionados por el chef (preguntar las opciones)

- **ENTRANTES (a elegir 1)**

Tomate ralf encurtidos valencianos y boquerones en vinagre
Ensalada de bacalao confitado, pimientos y berenjenas asadas
Verduras de temporada, virutas ibéricas gratinadas y queso Catí
Habitas, chipirones y ajetes
Gazpacho andaluz con helado de pimiento rojo
Hojaldre de puerros setas y gambas con salsa de piquillos
Pasta fresca salteada con ajetes, gambones y soja

- **POSTRES (a elegir 1)**

El postre de las naranjas
Brownie de chocolate, sopa de yogur
Arroz con leche caramelizado
Fresón con agua de valencia
Crumble de manzana con helado de vainilla
Degustación: Brownie, tarta de queso, tarta de chocolate y calabaza, sorbete naranja

Deben seleccionar un único menú para todos los asistentes.

Preguntar por opciones para alérgicos a algún producto, veganos o intolerantes al glúten.

- **OPCIÓN 1 (A elegir 1 plato y 1 guarnición)**

PLATOS Paella de verduras ó Arroz negro
Calamar de playa plancha con picadillo valenciano
Merluza con ajetes y gambones
Carrillera ibérica al vino tinto
Lomo de ternera parrilla

GUARNICIONES Fritada de pimientos de Padrón
Patatas revolconas

P.V.P.: 32,00€/persona

- **OPCIÓN 2 (A elegir 1 plato y 1 guarnición)**

PLATOS Paella valenciana ó Paella de pato
Salmon en escabeche templado y su crema
Lubina a la espalda de almendras
Pato de la albufera asado a la naranja
Taco de presa ibérica a la brasa

GUARNICIONES Salteado de verduras naturales
Ragout de setas

P.V.P.: 37,00€/persona

- **OPCIÓN 3 (A elegir 1 plato y 1 guarnición)**

PLATOS Paella del "Senyoret" ó Fideúa de marisco
Bacalao con purrusalda
Rodaballo con pisto marinero
Medallones de solomillo con salsa de mostaza
Jarrete de cordero asado

GUARNICIONES Caviar de berenjena y canela
Patatas panadera

P.V.P.: 42,00€/persona

PAR 4
318 M
308 M
308 M
285 M

NO INCLUIDO EN PRECIO

- *Para eventos inferiores a 25 personas se facturarán aparte:*
 - *Camareros bajo valoración dependiendo de servicio, tarifa base 20€ camarero/hora*
- *No está incluido en el precio cualquier concepto que no aparezca en el apartado anterior (alquiler del espacio, canon de espacio, carpas, generadores, biombos...)*

CONDICIONES GENERALES

- *Se considerará aprobado el presupuesto y reservada la fecha una vez se haya abonado el 25% del servicio en concepto de fianza. El 50% se abonará 15 días antes del evento y el 25% restante al finalizar el evento.*
- *El coffee break tiene una duración aproximada de 30´. Si precisa de más duración o de camareros extras, éstos se facturarán a razón de 20,00€ + 21% IVA por camarero y hora de servicio.*
- *Todo retraso superior a 30´ en el horario de inicio marcado por el cliente tendrá un incremento de 20,00€ + 21% IVA por cada camarero.*
- *Última confirmación 48 horas antes del evento.*