



Especial Menús

Navidad 2018

Sercotel
hotels

Las personas primero | People come first



Todos los Menús Incluyen:

- Salón Privado a partir de 20 Personas
- Autobús de Ida y Vuelta (Centro - Hotel - Centro)
- 2 Horas de Discoteca con Dj (bebidas* no Incluidas)
- Fechas: 7, 8, 14, 15, 21 y 22 (resto de fechas a confirmar)
- Existe la posibilidad de cambios, siempre sujeta a nueva cotización
- En cualquiera de los Menús podremos ofrecer un pescado como alternativa, previa solicitud con antelación

* Consultar precios

Información y Reservas:

Sercotel Horus Salamanca

Arda. de los Padres Paúles, 37900

Santa Marta de Tormes, Salamanca

info@sercotelhorussalamanca.com / 923.20.11.00



Menú

ESPECIAL n.º1

Crema de Boletus con Virutas de Jamón de Pato y Cordon de Oporto

Hojaldrado de Cigalitas y Gambas sobre Crema Fina de Tomate

Carrilleras de Ternera en su Jugo con Cebolla Caramelizada

Torrija al viejo estilo sobre Mousse de Arroz con Leche

Dulces Navideños

Bodega: Labray (D.O. Rioja)

Verdejo Rueda o Semi Dulce

Freixenet Excelencia

Aguas Minerales y Café

Precio: 29€ por persona IVA Incluido



Menú

ESPECIAL n.º 2

Brick Crujiente de Setas y Gambas sobre Salsa de Carabineros

*Milhojas de Verduritas a la Plancha con Gratén de Queso y
Langostino en Tempura*

*Medallones de Solomillo de Ibérico Hojaldrado con Salsa
de Ciruelas Pasas*

Torrija al Viejo Estilo sobre Mousse de Arroz con Leche

Dulces navideños

Bodega: Labraz (D.O. Rioja)

Verdejo Rueda o Semi Dulce

Freixenet Excelencia, Aguas Minerales y Café

Precio: 32€ por persona IVA Incluid



Menú

ESPECIAL n.º3

*Tosta de Pan de Hogaza con Micuit de Pato, Cebolla Caramelizada
y Jamón de Guijuelo*

Ensalada Templada de Setas y Pato Confitado con Aliño de Módena

Carrilleras de ternera en su Jugo con Cebolla Caramelizada

Bavaroisse de Tiramisú al Cacao

Dulces navideños

Bodega: Labray (D.O. Rioja)

Verdejo Rueda o Semi Dulce

Freixenet Excelencia

Aguas Minerales y Café

Precio: 34€ por persona IVA Incluido



Menú

ESPECIAL n.º4

Sopa cremosa de Almendras con Picatoste de Jamón Crujiente y Trufa

Hojaldrado de Foie, Manzana y Jamón de Guijuelo

*Lomo de Ternera Blanca a la Plancha con Salteado de Setas
y Crema de Boletos*

Brownie Tibio de Chocolate y Nueces sobre Crema Inglesa y Cacao

Dulces navideños

Bodega: Labray (D.O. Rioja)

Verdejo Rueda o Semi Dulce

Freixenet Excelencia

Aguas Minerales y Café

Precio: 42€ por persona IVA Incluido



Menú

ESPECIAL n.º5

Hojaldrado de Cigalitas y Setas sobre Crema Fina de Tomate

Rulo de Cabra Fundido al Orégano con Rosa de Jamón de Ibérico

Solomillo de Ternera Albardado con Bacon y salsa de Vino Semidulce

Lingote de Yogurt y Naranja Amarga

Dulces navideños

Bodega: Labray (D.O. Rioja)

Verdejo Rueda o Semi Dulce

Freixenet Excelencia

Aguas Minerales y Café

Precio: 45€ por persona IVA Incluido



Menú

ESPECIAL n.º 6

Espuma de Buey de Mar y Aceite de Cebollino

*Fondou de Queso a las Finas Hierbas con Lascas de Jamón
y Ensalada de Brotes Tiernos*

Lomo de Merluza a la Plancha con Chipirones al Ajillo

Tournedó de Ternera Blanca con Escalope de Foie y salsa de Boletus

Bizcocho Esponjoso de Limón, Sorbete de Frambuesa y Natillas de Mango

Dulces navideños

Bodega: Labray (D.O. Rioja)

Verdejo Rueda o Semi Dulce

Freixenet Excelencia, Aguas Minerales y Café

Precio: 50€ por persona IVA Incluido



Felices

Fiestas

Sercotel
hotels

Las personas primero | People come first