



MENÚS COMUNIONES

★ ★ ★ ★
Sercotel JC1 Murcia
First Class Collection

Sercotel
hotels

www.hoteljc1murcia.com | 968 858 844 | direccion@hoteljc1murcia.com



MENÚ 1

Entrantes

Surtido de ibéricos de Guijuelo con lascas de parmesano
Salmón ahumado con mousse de cangrejo y vinagreta de mostaza en grano
Ensalada mézclum de queso de cabra con kumato, virutas de ibérico y frutos secos
Croquetas de berenjena asada a la crema

Pescado

Lomo de bacalao con jugo de pimientos de piquillo y coca de puerros y zanahoria

Carne

Milhojas de solomillo con verduras al wok, cremoso de setas de temporada y timbal de patatas al graten

Postre

Milhojas de crema de cítricos con espuma de chocolate caliente y helado de leche merengada

Bodega

Cerveza y Refrescos
Vino blanco Señorío Real (Rueda)
Vino Tinto ViñaBuena (Ribera del Duero)
Sidra El Gaitero y Cava Jaime Serra.
Café e Infusiones



MENU 2

Entrantes

Caña de lomo ibérico de Guijuelo con quesos Premium nacionales e internacionales
Escalivada asada con ventresca, perlas de mozzarella, yema de espárragos y cebolla morada

Ensalada mézclum de foie con frutos secos y vinagreta de Módena
Croquetas artesanas de jamón ibérico de bellota

Pescado

Suprema de lubina con muselina de mar y gambas con arroz caldero de calamar

Carne

Paletilla de cordero deshuesada en crocanti de almendras con cous cous especiado

Postre

Mousse de chocolate blanco con aromas de vainilla, mango y fruta de la pasión

Bodega

Cerveza y Refrescos
Vino blanco Señorío Real (Rueda)
Vino Tinto ViñaBuena (Ribera del Duero)
Sidra El Gaitero y Cava Jaime Serra.
Café e Infusiones



MENU 3

Entrantes

Jamón y Lomo ibérico de Guijuelo con quesos Premium nacionales e internacionales
Foie micuit con pan de cacao y manzana asada con frutos rojos
Tomate cherry macerado con queso fresco burrata, pesto de piñones y quinoa
Croquetas artesanas de sepia en su tinta

Pescado

Suprema de rodaballo con cremoso de vieiras, gamba roja asada y pastel de habas tiernas

Carne

Lingote de carrillera de buey estofada en vino tinto, especias y parmentier

Postre

Brownie de chocolate negro con nueces y helado de vainilla con crambel de cacao

Bodega

Cerveza y Refrescos
Vino blanco Señorío Real (Rueda)
Vino Tinto ViñaBuena (Ribera del Duero)
Sidra El Gaitero y Cava Jaime Serra.
Café e Infusiones



MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Patatas Fritas

Olivas rellenas

Jamón Serrano

Queso Semi Curado

Croquetas de Jamón

PLATO PRINCIPAL

Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas

POSTRE

Tarta de galletas de comunión (muñeco incluido)

MERIENDA

1 porción de Pizza Margarita

1/2 Sándwich de York y Queso

1 Mini Chapata de Salchichón

BEBIDA

Refrescos y Agua Mineral

HINCHABLE INCLUIDO (con monitor durante 4 horas) a compartir con resto de comuniones



CÓCTEL DE BIENVENIDA 1

Chips de Patata artesanas con aceite de pimentón

Brocheta de boquerones con aceitunas gordal

Almendras Selectas marconas

Bebidas incluidas

COCTEL DE BIENVENIDA 2

Chips de Patata artesanas con aceite de pimentón

Brocheta de boquerones con aceitunas gordal

Almendras Selectas marconas

Huevos de codorniz con mayonesa ibérica al tostón (2 unidades por persona)

Caballitos “gabardina” de gamba con su muselina (2 unidades por persona)

Brick crujiente de morcilla con calabacín encebollado (2 unidades por persona)

Bebidas incluidas



MERIENDA ADULTOS

Tortilla de patatas

Pastel murciano de carne

Mini bocatas surtidos

Empanadillas de pisto

Bebidas incluidos

EXTRAS MARISCOS

- Quisquilla de Santa Pola
- Chipirón rebozado con habitas tiernas
- Almeja gallega al ajillo con piñones
- Gamba roja a la sal

EXTRAS BODEGA

- Barra Libre por botella (refrescos y servicio incluido)
- Barra Libre por Copa

CORTESÍA HOTEL

- Decoración floral en las mesas. Las mesas llevarán un centro estándar
- Impresión de minuta para cada comensal con el menú elegido

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

- Minuta Personalizada con foto
- Disk Jockey (4 horas)
- Sillas vestidas en Blanco o Sillas Tiffany