



MENÚS BODAS

★★★★
Sercotel JC1 Murcia
First Class Collection

Sercotel
hotels

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



MENU 1

COCTEL DE BIENVENIDA

Chips de patatas artesanas con aceite de pimentón
Brocheta de boquerones y aceituna gordal
Almendras selectas marconas

TAPEO FLOTANTE

Salmorejo con virutas de langostinos y asadillo de ajos tiernos
Pan de especias con foie y frutos secos con Módena
Crema de queso de cabra, membrillo y pipas caramelizadas
Croquetas melosas de berenjena a la crema
Caballito de gambón con muselina de cebollino
Huevos de Codorniz con Mayonesa de cecina ahumada al gratén
Cristal crujiente de cremoso de alcachofas, salmorejo y perlas de mozzarella
Hamburguesas de ibérico con pan brioche y mostazas

MENU

Salmón confitado sobre hoja de roble, aguacates, mozzarella y vinagreta de mango

Suprema de dorada con crema de almendras marconas y pastel de calabacín encebollado

Milhojas de solomillo con verduras, cremoso de mostaza y setas de temporada

Tarta de chocolate con nata, yema tostada y helado de caramelo

BODEGA

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos
Vino Blanco Señorío Real (D.O. Rueda)
Vino Tinto Val Aranda (D.O. Ribera del Duero)
Vino Rosado Lambrusco
Martini
Sidra El Gaitero
Cava Jaime Serra



MENU 2

COCTEL DE BIENVENIDA

Chips de patatas artesanas con aceite de pimentón
 Brocheta de boquerones y aceituna gordal
 Almendras selectas marconas

STAND IBÉRICO

Jamón Ibérico de Guijuelo al corte (1 UNID)
 Cortador de jamón (NO INCLUIDO)

STAND QUESOS PREMIUM

Mesa de quesos nacional e internacional

STAND HORNO MORUNO

Huevos de Codorniz con Mayonesa de cecina ahumada al gratén
 Cristal crujiente de cremoso de alcachofas, salmorejo y perlas de mozzarella
 Hamburguesa de ibérico con pan brioche y mostazas

TAPEO FLOTANTE

Pan de especias con foie y frutos secos con Módena
 Croquetas melosas de berenjena a la crema
 Caballito de gambón con muselina de cebollino

MENU

Alcachofas rellenas de cremoso de ibérico y parmesano con cous cous de tierra de cebolla

Lubina con gambas al graten y pastel de setas de temporada

Paletilla de cordero deshuesada en crocanti de almendra con berenjenas a la brasa

Mousse de chocolate blanco con aromas de vainilla y sopa de pasión con mango

BODEGA

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos
 Vino Blanco Señorío Real (D.O. Rueda)
 Vino Tinto Val Aranda (D.O. Ribera del Duero)
 Vino Rosado Lambrusco y Martini
 Sidra El Gaitero
 Cava Jaime Serra



MENU 3

COCTEL DE BIENVENIDA

**Chips de patatas artesanas con aceite de pimentón
Brocheta de boquerones y aceituna gordal
Almendras selectas marconas**

STAND IBÉRICO

**Jamón Ibérico de Guijuelo al corte (1 unidad)
Cortador de jamón (no incluido)**

STAND QUESOS PREMIUM

Mesa de quesos nacional e internacional

STAND HORNO MORUNO

**Huevos de Codorniz con Mayonesa de cecina ahumada al gratén
Cristal crujiente de cremoso de alcachofas, salmorejo y perlas de mozzarella
Hamburguesa de ibérico con pan brioche y mostazas**

STAND DEL CHEF

**Pulpo con parmentier de piñones y su pimentón
Vieiras asadas en su propia crema con cristales de queso curado**

TAPEO FLOTANTE

**Pan de especias con foie y frutos secos con Módena
Croquetas melosas de berenjena a la crema
Caballito de gambón con muselina de cebollino**

MENU

**Mariscada de langostinos, gamba blanca y quisquilla de Santa Pola

**Pastel de bacalao con asadillo de piquillos y alcachofas a la parrilla

**Lingote de buey meloso al vino tinto especiado, trigueros y su cremoso.

Milhojas de crema con espuma de chocolate caliente y chantilly de frutos rojos

BODEGA

**Agua Mineral, Cerveza y Refrescos
Vino Blanco Señorío Real (D.O. Rueda)
Vino Tinto Val Aranda (D.O. Ribera del Duero)
Vino Rosado Lambrusco y Martini
Sidra El Gaitero y Cava Jaime Serra**



MENU 4

COCTEL DE BIENVENIDA

**Chips de patatas artesanas con aceite de pimentón
Brocheta de boquerones y aceituna gordal
Almendras selectas marconas**

STAND IBÉRICO

**Jamón Ibérico de Guijuelo al corte (1 unidad)
Cortador de jamón (no incluido)**

STAND QUESOS PREMIUM

Mesa de quesos nacional e internacional

STAND SUSHI

Surtido de nigiris, makis urimakis (1 pieza por persona)

STAND DEL CHEF

**Pulpo con parmentier de piñones y su pimentón
Vieiras asadas en su propia crema con cristales de queso curado**

TAPEO FLOTANTE

**Pan de especias con foie y frutos secos con Módena
Croquetas melosas de berenjena a la crema
Caballito de gambón con muselina de cebollino
Huevos de Codorniz con Mayonesa de cecina ahumada al gratén
Cristal crujiente de cremoso de alcachofas, salmorejo y perlas de mozzarella
Foccacia de paté ibérico "hecho en casa" con su majao**

MENU

Gamba roja a la sal

Rodaballo con habas tiernas encebolladas y coca de verduras con parmesano

Presa ibérica a baja temperatura con parmentier de piñones y tomate seco

Brownie de chocolate con nueces con helado de vainilla y pecanas

BODEGA

**Agua Mineral, Cerveza y Refrescos
Vino Blanco Señorío Real (D.O. Rueda)
Vino Tinto Val Aranda (D.O. Ribera del Duero)
Vino Rosado Lambrusco y Martini
Sidra El Gaitero y Cava Jaime Serra**



MENU INFANTIL

Patatas Fritas
Olivas rellenas
Jamón Serrano
Queso Semi Curado
Croquetas de Jamón

Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas

Tarta de galletas

BEBIDAS

Refrescos y Agua Mineral.

CORTESÍAS DEL HOTEL



- **Decoración floral en las mesas. Las mesas llevarán un centro estándar.**
- **Minuta para cada comensal con el menú elegido.**
- **Prueba de menú**
- **Junior Suite para los novios la noche de bodas. Mínimo 60 comensales.**
- **Precios especiales en las habitaciones de los invitados.**

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

- **Cortador de Jamón**
Precio: 100€
- **Disk Jockey (4 horas)**
Precio: 364€. 21% IVA Incluido
- **Barra Libre. Precio por botella (refrescos y servicio incluido): 60€. 10% IVA Incluido**
- **Sillas vestidas en Blanco / Silla Tiffany: 3€ por silla**