



MENÚS COMUNIONES

★★★★
Sercotel JC1 Murcia
First Class Collection

Sercotel
hotels

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



MENÚ Nº 1

Entrantes

Surtido de ibéricos de Guijuelo con lascas de queso parmesano
Pimientos asados en “escalivada” con ventresca y palmitos
Tosta cristal de alcachofas, perlas de mozzarella y salmorejo
Croquetas de berenjena asada a la crema

Pescado

Suprema de dorada con murciana de piñones y hojaldre de zanahoria y puerros

Carne

Milhojas de solomillo con verduras, 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 (Ribera del Duero)
Sidra El Gaitero y Cava
Café e Infusiones



MENÚ Nº 2

Entrantes

Ibérico de Guijuelo con quesos Premium nacionales e internacionales
Tomate de temporada con bonito en salazón con aceitunas aliñadas
Tosta cristal de secreto deshilachado con berenjenas y cremoso de tomate con chipotle
Croquetas artesanas de jamón ibérico

Pescado

Suprema de lubina con muselina al graten con arroz caldero de calamar

Carne

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

Postre

Torrija brioche caramelizada con helado de dulce de leche

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 Nº 3

Entrantes

Jamón y Lomo ibérico de Guijuelo con quesos Premium nacionales e internacionales
Tartar de atún con aguacates, kumato, sésamo y huevas
Tosta cristal de salmón fresco, pisto de verduras y tápenas
Tempura de gamba blanca con mayonesa de siracha

Pescado

Lomo de bacalao con jugo de pimientos de piquillo con habitas tiernas encebolladas

Carne

Secreto de ibérico a la brasa con “majao” de la casa

Postre

Flan de avellanas con espuma de chocolate caliente

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 la abuela

MERIENDA

1 porción de Pizza Margarita

1/2 Sándwich de York y Queso

1 Mini Chapata de Salchichón

BEBIDA

Refrescos y Agua Mineral



MENÚ ADOLESCENTES

ENTRANTES

Jamón Serrano con queso semi curado

Caballitos crujientes

Rabas de calamar rebozadas

Croquetas de Ibérico

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo a la pimienta

POSTRE

Tarta de la abuela

BEBIDA

Refrescos y Agua Mineral



CÓCTEL DE BIENVENIDA 1

Chips de Patata artesanas con aceite de pimentón

Hojaldritos de la casa

Almendras Selectas marconas

Bebidas incluidas

COCTEL DE BIENVENIDA 2

Chips de Patata artesanas con aceite de pimentón

Hojaldritos de la casa

Almendras Selectas marconas

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

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

Churros de bacalao con mayonesa de piquillos (2 unidades por persona)

Bebidas incluidas



MERIENDA ADULTOS

Tortilla de patatas (2 unidades por persona)

Pastel mini murciano de carne (1 unidad por persona)

Mini bocatas surtido (2 unidades por persona)

Empanadillas de pisto (2 unidades por persona)

Bebidas incluidas (3 por persona)

EXTRAS BODEGA

- Barra Libre por botella (refrescos y servicio incluido):
- Barra Libre por Copa:
 - Bebidas incluidas: Beefeater, Larios, Seegram's, Barceló, Brugal, Red Label, J&B

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: suplemento
- Sillas vestidas en Blanco o Sillas Tiffany
- El hotel facilita de forma gratuita mobiliario para la mesa dulce o mesa para detalles pero **no la mantelería**.