

Menús Buffet *Buffet menus*

2025

OnlyYOU
HOTEL VALENCIA

Menú 1

ENTRANTES STARTERS

Salmorejo
Cold vegetable soup

Crema de calabaza con queso de cabra
Pumpkin cream with goat cheese

Cogollos de tudela
Dwarf romaine lettuce

Ensalada de pasta con cecina, mango y vinagreta de mostaza
Pasta salad with jerky, mango and mustard vinaigrette

Poke de quinoa con salmón, mozzarella, aguacate y vinagreta japonesa
Poke de quinoa with salmon, mozzarella, avocado and Japanese vinaigrette

Surtidos de patés con pan de cristal
Assortment of pates with glass bread

Ensaladilla de ventresca con aguacate y piparras
Ventresca salad with avocado and peppers

PRINCIPAL MAIN COURSE

Arroz a banda
"A banda" rice

Paella valenciana
Paella

Salmón confitado con aguacate asado con salsa de teriyaki y cítricos
Confit salmon with roasted avocado with teriyaki and citrus sauce

Solomillo ibérico con berenjena asada, salsa de miel y jengibre
Iberian sirloin with roasted eggplant, honey and ginger sauce

Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento
Allergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

POSTRE DESSERT

Petit dark

Tarro tropical
Tropical jar

Brochetas de frutas
Fruit brochettes

Café e infusiones
Vino Las Dos Cés by Chozas Carrascal
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

Coffee and tea
Chozas Carrascal Las Dos Cés wine
Beer and soft drinks
Mineral water and bread

62€

Mínimo 50 pax / IVA incl. / Minimum 50 pax/ VAT incl.
Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento
Allergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

Menú 2

ENTRANTES STARTERS

Crema Vichyssoise
Vichyssoise

Crema de verduras con langostinos
Cream of vegetables with prawns

Cogollos de tudela
Dwarf romaine lettuce

Ensalada de quinoa, cremoso de aguacate, pepino,
tofu, brotes de soja y vinagreta asiática
Quinoa salad, creamy avocado, cucumber,
tofu, soy sprouts and asian vinaigrette

Surtido de patés con pan de cristal
Assortment of pates with glass bread

Tiradito de atún fresco con frutas picantes
Shot of fresh tuna with spicy fruits

Coca de cebolla caramelizada con
crema de setas, espárragos y berros
Caramelized onion coca with
mushroom cream, asparagus and watercress

PRINCIPAL MAIN COURSE

Rosetjat de fideu fino de pato
Thin noodle rosetjat with duck

Arroz de pollo de corral con setas y calabaza
Free-range chicken rice with mushrooms and pumpkin

Lubina con setas, crema de maíz y pistachos
Sea badd with mushrooms, corn cream and pistachios

Carrillera al estilo thai, con arroz, cebollita y col china
Thai-style cheek bag with rice, onion and chinese cabbage

Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento
Allergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

POSTRE DESSERT

Chupito de selva negra
Black forest mini shot

Lingote de mango y chocolate
Mango and chocolate ingot

Brochetas de frutas
Fruit brochettes

Café e infusiones
Vino Las Dos Ces by Chozas Carrascal
Cervezas y refrescos
Aguas minerales y pan

Coffee and tea
Chozas Carrascal Las Dos Ces wine
Beer and soft drinks
Mineral water and bread

67€

Mínimo 50 pax / IVA incl. Minimum 50 pax / VAT incl.
Confirmación especial de intolerancias y alergias cinco días antes del evento
Allergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event