

Cocktail Empresa

2025

OnlyYOU
HOTEL VALENCIA

COCKTAIL 1

Cold options...

Jamón ibérico

Macarons rellenos de cremoso de foie

Bombón de foie almendrado con
mermelada de tomate casera

Crujiente de algas con atún fresco, huevas
de trucha y salsa diabla

Cornete de tartar de salmón con cremoso
de mascarpone

Pan brioche tostado con guacamole y
crujiente de arroz negro
Shrimp roll

Hot options...

Mini croqueta de pollo

Mini croqueta de jamón

Buñuelo crujiente de patata brava
con all i oli

Langostinos con arroz verde crujiente con
salsa teriyaki

Coca de aceite con cebollita confitada,
sobrasada ibérica y huevo de codorniz frito

Mini sandwich Only You

Bao de panceta ibérica confitada con
cebolla confitada, pepinillos agri dulces con
salsa hoisin

Sweet temptation!

Petit dark

Tarro tropical

BODEGA WINERY

Aguas, refrescos, cervezas

Vino blanco y tinto,

Las Dos Ces by Chozas Carrascal

Cava Roxanne Chozas Carrascal

Café e infusiones

52€

Precio por persona / MA incl. Price per person / 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

COCKTAIL 2

Cold options...

Cornete de helado de micuit con salsa hoisin
y reducción de naranja

Queso Manchego con pipeta de vino tinto

Macarons rellenos de cremoso de queso con
frutos secos y miel

Tartar de vaca con huevo de codorniz

Sardina ahumada con hummus de garbanzos

Cucharita de ensaladilla de aguacate con
ventresca y chipotle

Hot options...

Mini croqueta de boletus

Coca de aceite con foie fresco y huevo frito
de codorniz

Langostinos con crujiente de chimichurri

Croqueta de gamba roja con mahonesa de
curry amarillo

Patata rellena de mojo picón rojo

Caramelo de tomate con jamón ibérico y
perlas de aceite de oliva

Mini brioche de pato a la naranja

Mini hamburguesa de ternera con pan de
queso

Mini croissant de salmón con langostinos y
huevo duro

Sweet temptation!

Chupito de selva negra
Lemon crunch

BODEGA WINERY

Aguas, refrescos, cervezas

Vino blanco y tinto,

Las Dos Ces by Chozas Carrascal

Cava Roxanne Chozas Carrascal

Café e infusiones

57€

Precio por persona / NA incl. Price per person / 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

CONDICIONES

Servicio disponible a partir de 30 pax.

Duración del servicio 90 minutos.

La bebida está incluida una vez empiece el servicio con una duración aproximada de 90 minutos y finaliza con el café.

Para permanecer en sala se requiere la contratación de barra libre, cerrada o según consumo.

- Barra libre cerrada: las dos primeras horas 25€ IVA incl/pax.
- Barra libre según consumo: consumo mínimo por hora de 300€ / hora, hasta 30 comensales. Para más comensales consultar con el departamento de eventos.

Precio de la copa 12€ IVA incluido.

Refresco, copa de vino o cerveza 4,50€ IVA incluido.

Hilo musical durante el evento, para otras opciones consultar con departamento de eventos.

Montaje de la sala con barra de bebidas, combinando mesas altas y mesas bajas con sillas.

Incluido en el precio del menú: centros de flor de coctel en mesas de apoyo y minutas.

Las solicitudes de dietas especiales se realizarán al menos con una semana de antelación, y serán al mismo precio que el menú confirmado, según criterio de cocina. En caso de cambios en el momento del servicio, se facturarán como un plato extra de 20€ mínimo según cada caso.

Para formalizar la reserva se firmará un contrato y depósito de 300€.

COCKTAIL 1

Cold options...

Iberian ham
Macarons stuffed with creamy foie
Almond foie chocolate with homemade
tomato jam
Crunchy seaweed with fresh tuna, trout roe
and devil sauce
Salmon tartar cornet with creamy
mascarpone sauce
Toasted brioche bread with guacamole and
crispy black rice
Shrimp roll

Hot options...

Mini chicken croquette
Mini ham croquette
Crispy fritter of brava potato
with garlic mayonnaise
Prawns with crispy green rice with teriyaki
sauce
Toast oil with candied onion, Iberian
sobrassada and fried quail egg
Mini sandwich Only You
Bao buns of iberian bacon with candied
onion, sweet and sour pickles and hoisin
sauce

Sweet temptation!

Petit dark
Tropical pot

BODEGA WINERY

Mineral water, soft drinks, beer

Chozas Carrascal Las Dos Ces
red and white wine

Chozas Carrascal Roxanne Cava
Coffee and tea

52€

Precio por persona / NA ind. Price per person / 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

COCKTAIL 2

Cold options...

Micuit ice cream cone with Hoisin sauce and an orange dressing

Manchego cheese with red wine pipette

Macarons filled with creamy cheese with nuts and honey

Cow tartar with quail egg

Smoked sardine with chickpea hummus

Potato salad, white tuna, avocado and

Chipotle spoon

Hot options...

Mini boletus croquette

Coca oil with fresh foie and fried quail egg

Prawns with a crispy chimichurri coating

Red shrimp croquette with yellow curry mayonnaise

Potato stuffed with red "mojo picón"

Tomato and iberian ham sweet with oliveoil pearls

Marinated orange duck mini brioche

Wagyu mini burger with cheese bread

Salmon, prawns and boiled egg mini croissant

Sweet temptation!

Black forest little shot

Lemon crunch

BODEGA WINERY

Mineral water, soft drinks, beer

Chozas Carrascal Las Dos Ces red and white wine

Chozas Carrascal Roxanne Cava
Coffee and tea

57€

Precio por persona / MA ind. Price per person / VAT ind.

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

CONDITIONS

Service available from 30 pax.

Duration of service 90 minutes.

The drink is included once the service begins with a duration of approximately 90 minutes and ends with coffee.

To remain in the venue, it is necessary to hire an open bar, either fixed-price or consumption-based.

- Fixed-price open bar: €25 per person (VAT included) for the first two hours.
- Consumption-based open bar: Minimum consumption of €300 per hour for up to 30 guests. For more guests, please consult the events department.

Cocktails: €12 (VAT included).

Soft drinks, a glass of wine, or beer: €4.50 (VAT included).

Musical thread during the event, for your options consult with events department.

Assembly of the room with bar of drinks, combining high tables and low tables with chairs.

Included in the menu price: cocktail flower centers at support tables and minutes.

Requests for special diets will be made at least one week in advance, and will be at the same price as the confirmed menu, according to cooking criteria. In case of changes at the time of service, they will be billed as an extra dish of 20€ minimum depending on each case.

A contract and deposit of €300 will be signed to formalize the reservation.