

MENUS

• Sweet Events •



sweet:masiadelacy

Asegúrese el éxito de sus reuniones y celebraciones en [Sweet Hotel Masia de Lacy](#). Su entorno de relax, dedicado servicio y la categoría de sus instalaciones le garantizarán un evento perfecto.

Cualesquiera que sean sus necesidades, nuestros especialistas cuidarán de cada uno de los detalles, superando sus expectativas y la de sus invitados. Le ofrecemos 4 salones bien diferenciados para reuniones y celebraciones de hasta 40 personas. Todos ellos ofrecen luz natural y fácil acceso a nuestros jardines y terrazas. En ellas, casi a lo largo de todo el año es posible disfrutar de descansos para tomar el café, almuerzos y cócteles al aire libre.

Bienvenido a Sweet hotel Masia de Lacy



COFFEE BREAKS TRADICIONALES

ESPAÑOL 12

Zumo de naranja natural

Agua mineral

Selección de cafés, té e infusiones

Selección de dulces artesanos

VALENCIANO 16

Zumo de naranja natural

Agua mineral

Selección de cafés, té e infusiones

Selección de dulces artesanos

Mini-fartons y horchata tradicional



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona. Todos los precios están expresados en Euros. Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.

COCKTAIL BASICO, PREVIO A COMIDAS O CENAS 15

Refrescos
Cerveza
Bodega básica
Zumos
Aguas minerales
Patatas chips
Aceitunas aliñadas
Frutos secos



- * No sustitutivo a almuerzo / cena.
 - * Servicio mínimo para 10 persona
 - * Se puede servir en nuestra piscina de lunes a jueves
- Duración de 45 minutos. Consultar suplemento para una mayor duración.

IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona. Todos los precios están expresados en Euros. Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.

MENÚ "PICOTEO" 34

Servicio de picoteo a centro de mesa:

- Ensaladilla de la casa
- Nuestras bravas
- Croquetitas de rabo de ternera
- Sardina de bota sobre pan de cristal con tomate
- Tabla de quesos nacionales con picos
- Bocadillitos de jamón ibérico
- Surtido de mini repostería variada
- Brochetas de fruta natural

Servicio de barra libre de bebidas en terraza:

- Cerveza de barril
- Refrescos , aguas
- Bodega básica de la casa
- Cafes



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona. Todos los precios están expresados en Euros. Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.

CONFIGURE SU PROPIO MENÚ desde 40

Elija su propia opción de menú personalizado para su evento.

3 Entrantes centro de mesa a elegir:

- Salmorejo con lascas de bacalao 3
- Ensaladilla de la casa 4
- Tartar de atun y aguacate 4
- Gazpacho de sandia 3
- Nuestras bravas 3
- Croquetitas de rabo de ternera 4
- Fritura de pescados a la andaluza 5
- Tabla de quesos nacionales y picos 5,5
- Buñuelos de bacalao sobre ajoaceite 4,5
- Tempura de verduras con mayonesa de wasabi 4
- Tomate valenciano trinchado con ventresca y aceite de oliva 4,5
- Sardina de bota sobre pan de cristal con tomate 3,5



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona. Todos los precios están expresados en Euros. Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.

CONFIGURE SU PROPIO MENÚ desde 40

*Elija su propia opción de menú personalizado para su evento
Estos menús, se sirven en nuestros salones del restaurante Época.*

Arroces:

- Paella valenciana con pato y caracoles 14,50
- Paella de verduras de la huerta 13
- Arroz meloso de pato y setas 15
- Fideuá de fideo fino 13
- Arroz senyoret 13
- Arroz de bogavante 18

Carnes:

- Taco de cochinillo deshuesado, sobre puré de calabaza con miel 13
- Carrillera de cerdo estofada, con graten de patata y salsa de vino tinto 13
- Rabo de ternera deshuesado, patatas panaderas y verduras de la huerta 14,50
- Timbal de cordero a larga coccion, con pure de patata y salsa de frutos rojos 15
- Codillo de cerdo con verduras de la huerta 14

Pescados:

- Bacalao confitado sobre ajoblanco 13,50
- Merluza al oregano con patata y puerro 13
- Lubina a la espalda, asada al hinojo 14



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona. Todos los precios están expresados en Euros. Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.

Postres a elegir:

Pastel Selva Negra 5

Coulant de chocolate caliente, con helado de te verde 5

Nuestra Carrot cake 5

Cheesecake con frutos rojos y helado de fresa 5

Tarta triple chocolate con sorbete de moras 5

Copa de helados artesanales 5

Brochetas de fruta de temporada 5

Selección de cafes y tés incluidos.



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona. Todos los precios están expresados en Euros. Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.

Bodega Básica 13

Vino Blanco Blanc D,Enguera
D.O Valencia

Vino Tinto Dis Tinto
D.O Valencia

Cava Mistinguett Brut
D.O Cava

Aguas, refrescos y cervezas incluidas desde
comienzo de la comida o cena.
Resto de bebidas no incluidas

Bodega Superior , 16

Vino Blanco La Tarea
D.O Rueda

Vino Tinto Finca del Marquesado Crianza
D.O.C Rioja

Cava Ciento Volando Brut
D.O Utiel Requena

Champagne Bauchet,
suplemento de 5 € por comensal
A.O.C Champagne



Servicio de combinados , tras el menú 6

- Gin: Tanquerai, Seagrams, Beefeater
- Vodka: Absolut , Smirnoff
- Whisky: J&b , Cutty Shark

Marcas premium no incluidas en este precio

Suplementos:

- Combinados de marcas premium , según precio de carta
- Tarta de cumpleaños , ración 4,5
- Emplatado de tarta, si el cliente trae la suya, ración 1
- Servicio de animador cuidador infantil por cada 15 niños, las 4 primeras horas 60
- A partir de la cuarta hora, 12 por hora
- Ramos de flores desde 25
- Decoración floral especial , por comensal 10
- Candy bar , por comensal 4



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona. Todos los precios están expresados en Euros. Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.

CONFIGURE SU PROPIO MENÚ INFANTIL

Elija su propia opción de menú personalizado para su evento por de 24 euros, bebidas incluidas.

Entrantes:

Gnocchi de patata con salsa napolitana 8

Croquetas de pollo con pisto 7

Calamares a la romana con ensalada 8

Ensaladilla de la casa 7

Plato Principal:

Salmón a la plancha con verduritas de la huerta 12

Arroz del Senyoret 13

Hamburguesa completa en bollo de sésamo 12

Escalope milanesa con patata country wedge 14

Paella valenciana de pollo deshuesado 13

Postres:

Helados variados 5

Tarta de chocolate 5

Brochetas de fruta fresca 5



Agua, refrescos y zumos incluidos en el menú.

IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona. Todos los precios están expresados en Euros. Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.