



Victoria Club emerge como un homenaje a la valentía, la visión y al espíritu pionero de los empresarios y profesionales de nuestra ciudad. Nuestro espacio diferencial y único en el centro de Sevilla es la mejor solución para empresas que desean contar con un espacio selecto para mantener reuniones con clientes, proveedores y sus propios empleados, en un club que cuenta con todos los medios necesarios para hacer de sus encuentros y eventos un éxito empresarial.

En nuestro club, que es un espacio multifuncional con cocina completa abierta, podrán realizar reuniones en un espacio privado y distinguido que incluye una **exquisita experiencia gastronómica servida por el prestigioso catering La Raza**.

A continuación, presentamos **dos menús específicamente diseñados para su colectivo**. En todo caso estos menús podrán ser modificados y personalizados en función de sus intereses y necesidades.

Quedamos a su entera disposición para cualquier duda, sugerencia o reserva.

Muchas gracias,

Un cordial saludo.

Jorge Molinero.

Victoria Club

Info@victoriacub.es

+34 654 487 974





MENÚ ELCANO

COCKTAIL DE PIE

APERITIVOS FRÍOS

TAQUITOS DE LOMO ASADO

QUICHE LORRAIN

CARTUCHITO DE IBÉRICO

SELECCIÓN DE QUESOS

JAMÓN SERRANO

MINI ENSALADA DE AHUMADOS CON VINAGRETA DE FRUTAS DE LA PASIÓN

TOSTA DE SARDINA CON MERMELADA DE NARANJA AMARGA

TOSTA DE PAN BRIOCHE CON GUACAMOLE Y CHERRY

APERITIVOS CALIENTES

PATATA RELLENA DE BRAVA

TACO DE COCHINITA PIBIL, CEBOLLA CARAMELIZADA Y CHUTNEY DE MANGO

CREMOSO DE BATATA CON CARRILLADA A LA CANELA

ROCA DE BACALAO CON MOJO

CARTUCHITOS DE ADOBITO SEVILLANO

MINI CHAPATA DE ROPA VIEJA

MINI BURGER CON CHÉDAR

POSTRES

MINI PASTELITOS DEL CONVENTO

BEBIDAS

VINO BLANCO, VINO TINTO, REFRESCOS, CERVEZAS Y MANZANILLA.

Precio orientativo por persona entre semana, incluyendo alquiler completo del club durante cinco horas, servicio de camareros, catering y limpieza en un evento entre 20 y 40 personas: **67 EUROS (IVA INCLUIDO)**



MENÚ VUELTA AL MUNDO

APERITIVOS DE PIE MÁS PLATOS PRINCIPALES SENTADOS CON CHEF EN SALA

APERITIVOS DE PIE

MINI ENSALADA DE AHUMADOS CON VINAGRETA DE FRUTAS DE LA PASIÓN

TOSTA DE SARDINA CON MERMELADA DE NARANJA AMARGA

TOSTA DE PAN BRIOCHE CON GUACAMOLE Y CHERRY

CREMOSO DE BATATA CON CARRILLADA A LA CANELA

ROCA DE BACALAO CON MOJO

JAMÓN SERRANO

PRIMER PLATO SENTADO

TARTAR DE AGUACATE PIÑA Y MOJAMA CON EMULSIÓN DE VINAGRE DE ARROZ

SEGUNDO PLATO SENTADO

CARRILLADA A LA CANELA CON CREMA DE BATATA Y JENGIBRE

POSTRE

POLEA DE LA ABUELA BEBIDAS

BEBIDAS

VINO BLANCO, VINO TINTO, REFRESCOS, CERVEZAS Y MANZANILLA.

Precio orientativo por persona entre semana, incluyendo alquiler completo del club durante cinco horas, servicio de camareros, catering y limpieza en un evento para entre 20 y 26 personas: **70 EUROS (IVA INCLUIDO)**

Nota: Los menús podrán sufrir modificaciones por imponderables. En este caso se sustituirá el producto por una alternativa de igual o mayor calidad.

