



Mar, art, bellessa, foc i  
alegria... Falles, temps de  
festa.

## CELEBRACIONES FALLERAS

Falleros y falleras.

Olympia quiere ofrecer lo mejor de sus Salones  
y de un gran equipo de profesionales.

Para hacer realidad las mejores presentaciones y cenas falleras.

Con el equilibrio perfecto entre lo tradicional y las nuevas tendencias.

Situados a 10 minutos del centro de Valencia, nuestros Salones  
dan cabida a un total de 1800 comensales.

Disponemos de todos los medios técnicos y humanos necesarios  
para que no os falte nada.

Organización, detalle y buen ambiente.

Contad con todo nuestro apoyo  
para que sea todo un éxito.

Bienvenidos a Olympia.

Os esperamos.



*Mar, art, bellessa,  
foc i alegria...  
Falles, temps de festa.*

## Nuestros Servicios Incluyen...

- Carta de Platos Olympia para confeccionar vuestro propio menú.
- Elección de menús especiales para niños.
- Elección de menús para regímenes especiales (adelgazamiento, Vegetariano, sin sal, sin gluten, dieta blanda....)
- Elección de mantelerías: Blanco, Gris, con faldones en blanco
- Distribución de mesas a vuestro agrado.  
Os facilitaremos con antelación el plano del Salón elegido y le aconsejaremos la mejor opción de disposición.
- Pasarela.
- Escenario.
- Cañón de luz.
- Iluminación escenario desde control
- Equipo de sonido.
- Megafonía.
- Parking gratuito en comida o cena



*Mar, art, bellessa,  
foc i alegria...  
Falles, temps de festa.*

## **MENÚ 1**

### **Aperitivo Olympia**

(Plato individual)

Canapé de Salmón  
Pimiento Asado con Ventresca  
Montadito de Queso con Anchoa  
Jamón en Virutas  
Croqueta Charcutier  
Croqueta de Cabrales  
Delicia Hawaiana

\*\*\*\*

Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero  
Champiñón Gratinado, Pastel de Patata y Zanahorias

\*\*\*\*

Crepe Relleno de Nata y Nueces  
Con salsa de Chocolate

*Bodega*  
Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*  
Café

Precio: 30,00 € IVA Incluido

*\* Cualquier cambio en este menú, estará sujeto al incremento oportuno de precio.*



*Mar, art, bellessa,  
foc i alegria...  
Falles, temps de festa.*

## **MENÚ 2**

### **Aperitivo Olympia** (Plato individual)

Canapé de Salmón  
Pimiento Asado con Ventresca  
Montadito de Queso con Anchoa  
Jamón en Virutas  
Croqueta Charcutier  
Croqueta de Cabrales  
Delicia Hawaiana

\*\*\*\*

Escalopines de Salmón Relleno a la Crema de Naranja  
Brocheta de Langostinos, Calabacín Relleno al Gratén

\*\*\*\*

Helado de Vainilla con Lionesas

*Bodega*  
Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*  
Café

Precio: 30,00 € IVA Incluido

*\* Cualquier cambio en este menú, estará sujeto al incremento oportuno de precio.*



*Mar, art, bellessa,  
foc i alegria...  
Falles, temps de festa.*

### **MENÚ 3**

#### **Delicias Olympia (Plato individual)**

Virutas de Jamón  
Canelón de Queso con Membrillo  
Ensalada de Patata y Pescado  
Timbal de Pimientos Asados con Mojama  
Brocheta de Salmón Marinado  
Pastel de Cabracho  
Langostino en Nido Crujiente  
Bombón de Morcilla  
Croqueta de Cabrales

\*\*\*\*

Carrillera Ibérica Confitada con Salsa de Marsala  
Pera al Vino, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

\*\*\*\*

Terciopelo de Chocolate

*Bodega*  
Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*  
Café

Precio: 32,00 € IVA Incluido

*\* Cualquier cambio en este menú, estará sujeto al incremento oportuno de precio.*



*Mar, art, bellessa,  
foc i alegria...  
Falles, temps de festa.*

## **MENÚ 4**

### **Sugerencias Olym pia (Plato individual)**

Virutas de Jamón  
Timbal de Aguacate y Salmón  
Pimiento Asado con Ventresca  
Tartaleta de Humus  
Queso de Cabra con Mermelada de Tomate  
Langostino en Nido Crujiente  
Bombón de Morcilla  
Croqueta de Cabrales

\*\*\*\*

Milhojas de Solomillo Ibérico con Mixtura de Setas  
Calabacín al Gratén, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

\*\*\*\*

Lagrima Semi-Fría de Crema de Naranja

\*\*\*\*

*Bodega*  
Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Tinto Vegamar *D.O. Valencia*  
Café

Precio: 35,00 € IVA Incluido



*Mar, art, bellessa,  
foc i alegria...  
Falles, temps de festa.*

## **Menú Infantil**

### **Primero**

*Entremeses Surtidos*

Jamón Serrano, Jamón York, Salchichón,  
Chorizo, Queso y Calamares Romana

### **Segundo**

Paella Valenciana

ó

Escalope de Ternera Con Patatas Fritas

ó

Nuggets con Patatas Fritas

Hamburguesa con Patatas Fritas

\*\*\*\*

Helado

Bebidas:  
Agua Mineral  
Refrescos

Precio: 19,00 € IVA incluido



*Mar, art, bellessa,  
foc i alegria...  
Falles, temps de festa.*

## NUESTRA CARTA DE PLATOS DE BANQUETES

### Entradas

Concentrado de Ave a la Esencia de Apio .....	5,00 €
Crema de Calabacín con Crujiente de Jamón .....	5,00 €
Vichyssoise Fría en Taza .....	5,00 €
Crema de Ceps y Patata Nueva .....	5,00 €
Crema de Calabaza .....	5,00 €
Crema de Bogavante con su Guarnición .....	6,00 €
Aperitivo Olympia .....	8,00 €
Rollitos de Salmón Ahumado con Gulas Marinadas al Aceite Bilbaina .....	10,00 €
Delicias Olympia .....	10,00 €
Sugerencias Olympia .....	10,00 €
Verduras Asadas Laminadas con Ventresca de Bonito .....	11,00 €
Terrina de Puerros con Langostinos con su Ensalada Y Vinagreta de Balsámico .....	11,00 €
Ensalada de Bacalao Marinado Con Salsa de Mango .....	13,00 €
Ensalada de Rape Alangostado con Langostinos Y Vinagreta de Naranja ...	13,00 €
Ensalada de Bogavante y Vinagreta a la Miel de Romero .....	15,00 €
Ensalada de Langosta con Cuscús de Almejas y Papaya .....	14,00 €
Entremeses Costa de Azahar .....	13,00 €
Sugerencias del Cheff .....	14,00 €





*Mar, art, bellessa,  
foc i alegria...  
Falles, temps de festa.*

I.V.A. Incluido

**Pescados**

Vieiras y Langostinos en su Jugo sobre Tartine Crujiente con Crema de Bullavesa .....	12,00 €
Escalopines de Salmón Relleno a la Crema de Naranja .....	12,00 €
Brocheta de Langostinos, Calabacín Relleno al Gratén y Crujiente de Puerros	
Dorada a la Espalda .....	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherry, Puntas de Espárragos y Patata Grillé	
Dorada Rellena de Gambas y Espinacas con Salsa de Puerros .....	13,00 €
Puntas de Espárragos, Tomatito Cherry y Patata Grillé	
Lomo de Merluza a la Espalda, con Salsa de Pimientos Amarillos .....	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherry, Puntas de Espárragos y Patata Grillé	
Merluza Rellena de Gambas Con Salsa Mariscada .....	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherri, Puntas de Espárragos y Patata Grillé	
Lomo de Lubina a la Sidra .....	15,00 €
Brocheta de Langostino con Cherry, Puntas de Espárragos y Patata Grillé	
Lomo de Bacalao con Vieiras y Langostinos Sobre Juliana de Verduritas...	14,00 €
Salsa de Cava con Toque de Estragón	
Delicias de Rape a la Pimienta Rosa .....	14,00 €
Suprema de Rodaballo a la Lima Limón .....	14,00 €
Ravioli de Sepia en su Tinta	
Bogavante Frío Bellavista .....	24,00 €

I.V.A. Incluido



*Mar, art, bellessa,  
foc i alegria...  
Falles, temps de festa.*

## **Carnes**

Milhojas de Solomillo Ibérico con Mixtura de Setas .....11,00 € Calabacín al Gratén, Pastel de Patata y Zanahorias	
Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero .....11,00 € Champiñón Gratinado, Pastel de Patata y Zanahorias	
Carrillera Ibérica Confitada con Salsa de Marsala .....11,00 € Pera al Vino, Pastel de Patata y Zanahorias	
Solomillo Ibérico en Lecho de Hojaldre a la Normanda con Salsa de Setas Pera al Cava, Patata Duquesa y Manzanas Mini.....12,00 €	
Muslo de Pato en Confit Crujiente con Salsa de Oporto .....12,00 € Manzanas Mini, Puré Almendrado y Pera Al Vino	
Solomillo Ibérico con Salsa de Pimientos Verdes sobre su propia Asadura. 12,00 €	
Carrillera de Ternera Confitada con Salsa de Marsala .....13,00 € Pera al Vino, Pastel de Patata y Zanahorias	
Milhojas de Solomillo Ibérico al Foie con Mixtura de Setas .....15,00 € Calabacín al Gratén, Pastel de Patata y Zanahorias	
Entrecôte de Ternera Lechal Al Vino de Rioja .....15,00 € Calabacín al Graten, Pastel de Patata y Zanahorias	
Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo .....16,00 € Patata Panadera Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón	
Solomillo de Ternera con Salsa de Trufas .....18,00 € Champiñón Gratinado, Pastel de Patata y Zanahorias	
Milhojas de Solomillo de Ternera al Foie con Mixtura de Setas .....21,00 € Cebolletas Agridulces, Pastel de Patata y Zanahorias	
Solomillo de Ternera al Foie con Salsa de Trufas .....21,00 € Cebolletas Agridulces, Pastel de Patata y Setas de Cardo	

I.V.A. Incluido



*Mar, art, bellessa,  
foc i alegria...  
Falles, temps de festa.*

## Postres

Lingote de Limón y Canela .....	5,50 €
Lingote de Avellana.....	5,50 €
Preludio de Chocolate Sobre Crema Inglesa .....	5,50 €
Combinado de Cereza y Chocolate Blanco .....	5,50 €
Fruta Natural preparada con Leche Merengada .....	5,50 €
Lagrima Semi-Fría de Crema de Naranja .....	5,50 €
Semi-Frío de Chufas de Alboraya .....	5,50 €
Parfait de Caramelo con Enrejado de Chocolate .....	5,50 €
Combinado de Pistacho y Turrón .....	5,50 €
Combinado de Mango con Textura de Piña .....	5,50 €
Combinado de Leche Merengada y Maracuyá .....	5,50 €
Texturas de Avellana con Milhojas de Café .....	5,50 €
Pequeñas Locuras sobre Coulis de Fresa .....	5,50 €

Con relación a nuestros servicios gastronómicos:

*Les informamos que, en virtud de la Legislación Vigente y con el objeto de garantizar la trazabilidad de los alimentos, así como contralar exhaustivamente el control de alérgenos, este Establecimiento no admite ningún tipo de alimentos ni bebidas aportado por nuestros clientes para ser elaborados por nosotros o consumidos a través de nuestros servicios.*



*Mar, art, bellessa,  
foc i alegria...  
Falles, temps de festa.*

## **BODEGAS**

### **Bodega 1**

Agua Mineral  
Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*  
Cervezas, Refrescos  
Café

8,50 € IVA Incluido

### **Bodega 2**

Agua Mineral  
Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*  
Cervezas, Refrescos  
Cava Dominio de Calles Brut Nature  
Café, Licor de Frutas, Brandy, Orujos

10,00 € IVA Incluido

### **Bodega 3**

Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Blanco Valenciano de Autor Vegamar  
Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*  
Cava Dominio de Calles Brut Nature  
Café, Licor de Frutas, Brandy, Orujos

11,00 € IVA Incluido

\*Si desea una bodega de categoría superior y/o específica, díganos sus gustos, y le ofreceremos opciones y precios (según mercado).



*Mar, art, bellessa,  
foc i alegria...  
Falles, temps de festa.*

## Servicios Opcionales

- Tarjetas de Menú ..... 1,00 € por comensal
- Flores Naturales en las mesas..... 3,00 € por comensal
- **Bebidas después del banquete.**
  - Barra libre durante el baile .....8,00 € hasta las 18.00 horas
  - Barra libre durante el baile ..... 12,00 € hasta las 2.30 horas
  - Hora extra de barra libre.....3,00 € por comensal
  - Consumiciones: Refrescos y Cervezas.....2,00 € por consumición
  - Consumiciones: Combinados .....4,00 € por consumición

## ANIMACIÓN INFANTIL

- Animación y cuidado exclusivo de niños.  
Se asigna un animador por cada 10 niños ..... 150,00 €  
Fiesta de Animación con Castillo Hinchable..... 350,00 €  
I.V.A. Incluido

## AMENIZACIÓN MUSICAL

Estas actuaciones estarán sometidas al horario de comidas y cenas  
Horario de mañana: de 13.30 a 18:00 horas  
Horario de noche: de 21.00 a 2.30 horas

- Disco Móvil ..... 650,00 €
- Dúo Musical ..... 650,00 €
- Orquesta Trío ..... 750,00 €
- Orquesta Cuarteto ..... 850,00 €
- 1 Hora Extra adicional de música ..... 150,00 €

I.V.A. Incluido

SONNOS. Empresa de confianza, que trabaja con nosotros muchos años.



*Mar, art, bellessa,  
foc i alegria...  
Falles, temps de festa.*

**Juan Muñoz**  
Avda. General Avilés 5 bajo C  
46015 Valencia Spain  
m: 655 823 632  
t: 963 493 662  
otelo@ciberia.es  
www.oteloproducciones.es



## ALQUILER DE SALONES

### ➤ **Viernes y Domingos**

- Sin cena ..... 800,00 €
- Con cena más de 100 comensales: Salón gratuito.
- Menos de 100 comensales ..... 8,00 € por comensal.  
(Hasta completar el número de 100 comensales)

### ➤ **Sábados**

- Sin cena ..... 900,00 €
- Con cena más de 100 comensales: Salón gratuito.
- Menos de 100 comensales ..... 9,00 € por comensal.  
(Hasta completar el número de 100 comensales)



*Mar, art, bellessa,  
foc i alegria...  
Falles, temps de festa.*

## **FORMA DE PAGO**

A la reserva del Salón se hará una entrega a cuenta mínima de 300,00 €.

A la confirmación del Número de Comensales, que se hará con diez días de antelación a la fecha en que se va a realizar el servicio, se realizará una entrega a cuenta del 50% del importe de la factura prevista. Se entregarán las listas de invitados y se confirmará el número de comensales.

El resto, al finalizar el banquete.

Los pagos se efectuarán mediante cheque bancario o comprobante de transferencia bancaria o en efectivo, hasta 2.500 €

La responsabilidad de la reservas de mesas será exclusivo del cliente.

Con el fin de evitarle esperas innecesarias, concierte previamente una cita

Le atenderemos encantados sin ningún compromiso.