

**LA FUSIÓN PERFECTA
ENTRE EXCLUSIVIDAD,
ADRENALINA
Y **GASTRONOMÍA****



tu comida de Navidad en el Sevilla Circuit

PACK CORPORATE EXPERIENCE

Acceso a sala VIP

Nuestra Sala VIP es un espacio exclusivo que ofrece un ambiente acogedor, combinando comodidad, privacidad y todo lo necesario para que el evento sea memorable, como simuladores y sala de presentaciones. Cuenta con sistema de sonido bizona con hilo musical y aire acondicionado.

+ Catering

diferentes opciones *anexo al final:

Tipo cóctel:

Basic / 45€/persona
Medium / 55€/persona
Premium / 65€/persona

Banquete:

Banquete / 75€/persona



1

Cóctel Basic
145€/persona + IVA

2

Cóctel Medium
155€/persona + IVA

3

Cóctel Premium
165€/persona + IVA

4

Banquete
175€/persona + IVA

Precio total por persona para un *mínimo de 20 personas:

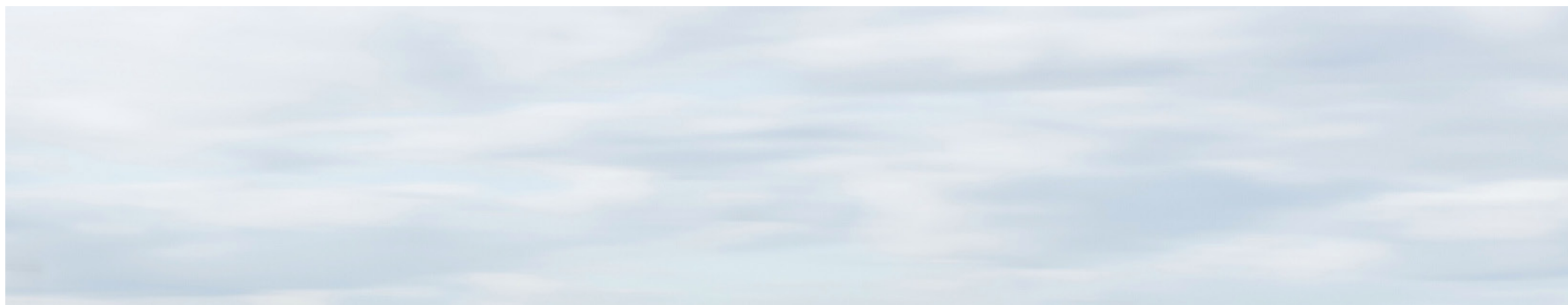
PACK FULL RACING EXPERIENCE

Acceso a sala VIP

Nuestra Sala VIP es un espacio exclusivo que ofrece un ambiente acogedor, combinando comodidad, privacidad y todo lo necesario para que el evento sea memorable, como simuladores y sala de presentaciones. Cuenta con sistema de sonido bizona con hilo musical y aire acondicionado.



+ GR Yaris Experience para todos los asistentes
Experiencia dirigida por pilotos altamente cualificados, que te acompañarán durante tu experiencia de conducción para aconsejarte sobre trazadas, marchas y aspectos técnicos.





+ Catering

diferentes opciones *anexo al final:

Tipo cóctel:

Basic / 45€/persona
Medium / 55€/persona
Premium / 65€/persona

Banquete:

Banquete / 75€/persona

1

Cóctel Basic
445€/persona + IVA

2

Cóctel Medium
455€/persona + IVA

3

Cóctel Premium
465€/persona + IVA

4

Banquete
475€/persona + IVA

Precio total por persona para un *mínimo de 20 personas:

+ Experiencias adicionales a elegir:

Radical Experience:

Experiencia única en un Radical SR3 con uno de nuestros pilotos.

La adrenalina y las fuerzas »G« desde un cockpit de carreras no te dejarán indiferente.

1



210€/persona

Passenger Experience:

Una actividad muy emocionante inolvidable a lomos de nuestra Yamaha R1 biplaza de la mano de José Luís Cardoso.

2



185€/persona

OPCIONES DE CATERING A ELEGIR - PROBOCA

CATERING



PROBOCA



CULTURE

1 MENÚ CÓCTEL BASIC EXPERIENCE

PRELIMINARES

Gilda provocadora
Tabla de quesos
Chicharrón sevillano

BE FRESH!

Salmorejo castizo
Ravioli de pera y gorgonzola al pesto

VAMOS A CHUPARNOS LOS DEDOS

Manou de carrillá
Coca de sardina y pimienta
Quesadilla de cochinita pibil
Pincho de solomillo

POSTRE

Sweet Bakery

BARRA DE BEBIDAS

Agua y refrescos
Cerveza Cruzcampo en botellines
Vino blanco Viñalúa
Vino tinto Rioja Acantus
Sangría de cava y maracuyá

*EL SERVICIO DE CATERING INCLUYE:

Servicio, logística y montaje del evento
Cocineros y camareros
Mobiliario
Montaje de banquete con mesas, sillas y mantelería de Proboca (si es la opción de menú elegida)
Menaje, vajilla y cristalería
Diseño e impresión de papelería: minutas de menú personalizadas

*EXTRAS NO INCLUIDOS:

Coffee Break que combina dulce y salado, con bebidas como zumos, café e infusiones. Precio extra: 9,90€/pax.
Servicio de café en máquina profesional. Precio extra: 1,90€/pax.
Ostra francesa. Precio extra: 2,90€/ud (mínimo 50uds).
Jamón ibérico de bellota 100% LAZO. Precio extra: 599€/pieza (incluye corte).
Paletilla ibérica bellota 100% LAZO. Precio extra: 299€/pieza (incluye corte).
Coctelería granizada (Margarita de mango y mojito de fresa). Precio extra: 5€/pax.
Barra libre de copas. Precio extra: 8,90€/pax/hora.
*El consumo de bebidas alcohólicas estará restringido mientras haya actividad en pista.

2 MENÚ CÓCTEL MEDIUM EXPERIENCE

PRELIMINARES

Guilda atún y queso
Papelón de pastrami presa
Cartucho mediterráneo

BE FRESH!

Salmorejo castizo
Ravioli de pera y gorgonzola al pesto
Tartar de salmón y guacamengo

VAMOS A CHUPARNOS LOS DEDOS

Ensaladilla chili crab
Pita de cochinito al whisky
Gyoza de ternera

LA COSA SE PONE CALIENTE

Pavía de bacalao
Pollo frito Tori Karaage
Croquetas de setas

POSTRE

Sweet Bakery

BARRA DE BEBIDAS

Agua y refrescos
Cerveza Cruzcampo en botellines
Vino blanco Protos Verdejo
Vino tinto Rioja López de Haro
Sangría de cava y maracuyá
Piña colada 0,0

3 MENÚ CÓCTEL PREMIUM EXPERIENCE

PRELIMINARES

Surtido de gildas
Papelón de mojama
Ostra Francesa n°2

BE FRESH!

Salmorejo castizo
Saam de chicharrón
Gamba Nikkei

VAMOS A CHUPARNOS LOS DEDOS

Zamburiña gratinada
Anchoa OO
Gyoza de langostinos
Pincho de solomillo ibérico

LA COSA SE PONE CALIENTE

Cococha de merluza
Tequeños
Croqueta de jamón
Choco de Huelva
CLIMAX
Canelón de pato y foie

POSTRE

Sweet Bakery

BARRA DE BEBIDAS

Agua y refrescos
Cerveza Cruzcampo en botellines
Vino blanco Mara Godello
Vino tinto Ribiera Finca Resalso
de Emilio Moro
Sangría de cava y maracuyá
Piña colada 0,0
Coctelería granizada
(mojito de fresa y margarita de mango)
Café en máquina profesional

4 MENÚ BANQUETE

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Tabla de quesos
Surtido de gildas
Salmorejo castizo
Ravioli artesano al pesto
Zamburiña gratinada
Gyoza de langostinos
Pincho de solomillo ibérico
Cococha de merluza
Croqueta de jamón
Choco de Huelva

SORBETE PARA ELEGIR

Sorbete de mango, maracuyá y cava semi-seco
Sorbete de mandarina, azahar y cava brut
Sorbete de frutos rojos y cava rosado

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL PARA ELEGIR -CARNES

Carrillera melosa de ternera, cous cous
y berenjena asada
Presa ibérica asada, torrija de vino tinto
y parmentier trufada
Solomillo de vaca a la parrilla, trinxat de patata
y panceta, setas de temporada y salsa de foie

-PESCADOS

Corvina asada, raviolis de calabaza,
sopa provenzal y verduritas
Pulpo a la parrilla, patata rota al mojo verde
y puntillitas
Bacalao confitado, ratatouille
y pilpil de berberechos

POSTRE

Sweet Bakery

BARRA DE BEBIDAS

Agua y refrescos
Cerveza Cruzcampo en botellines
Vino blanco Protos Verdejo
Vino tinto Rioja López de Haro
Piña colada 0,0

¿TE ANIMAS?

CONTACTA CON NOSOTROS Y RESERVA TU FECHA.



info@sevillacircuit.com
+34 647 682 561



SEVILLA
CIRCUIT

SEVILLA, A TODA VELOCIDAD.