



## **CONDICIONES GENERALES BANQUETES 2011:**

*Para enlaces de menos de 50 comensales, consultar condiciones.*

1. El número mínimo de comensales a facturar será el contratado con el establecimiento como mínimo con 5 días de antelación a la fecha del evento.
2. Los niños menores de 10 años dispondrán de menús especiales.
3. En todo caso, el Hotel se reserva la asignación del salón en función del número de comensales, garantizando siempre un salón privado.
4. Los novios están invitados al alojamiento durante una noche gratis en el Hotel Silken Ciudad de Vitoria y los invitados se beneficiarán de la mejor tarifa disponible sobre nuestras Tarifas Oficiales de habitación.
5. Las tarjetas con el detalle del menú y los centros que decoran las mesas serán a cargo del Hotel.
6. El Hotel invita a la degustación del Menú de Boda a los novios. En el caso de que decidan degustarlo con más personas, se facturarán hasta 4 personas más, 48,60 € (8 % IVA Incluido) por comensal y a partir de esas 4 personas, el precio que resulte de la valoración del cubierto.
7. El Hotel dispone para la animación de su Banquete de Discjockey.
8. En caso de contratar barra libre:
  - A-- Se facturará al precio de 11,88 € (8% IVA Incluido) por comensal y hora y media de baile, quedando excluidos los licores de reserva y etiquetas negras.
  - B-- Contratación de un mínimo de 1,5 consumiciones por comensal. Se facturará a 5,55 € (8% IVA Incluido) cada consumición, quedando excluidos los licores de reserva y etiquetas negras.
9. La finalización de la estancia de los comensales en los salones, se estimará a las 19:00 hrs. para los almuerzos y a las 02:00 hrs. para las cenas.
10. En el momento de realizar la reserva del servicio se abonarán 600 € en concepto de anticipo y se firmará el Contrato de Prestación de Servicios.
11. La composición de estos menús está basada en nuestra experiencia. Si desea realizar algún cambio en los mismos, notifíquenoslo.
12. Hasta 5 Menús Especiales, sin cargo adicional. A partir del 6º suplemento de 10,09 € (8% IVA incluido) por persona. Consultar condiciones.

**\*\*\*\* TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 8 % DE IVA \*\*\*\***

**POR HABERNOS ELEGIDO**

- . DECORACIÓN DE LAS MESAS
- . ENFUNDADO DE LAS SILLAS
- . MINUTAS INDIVIDUALES
- . HABITACIÓN EN EL HOTEL (1 NOCHE) (\*\*)  
En régimen de Alojamiento y Desayuno
- . COCKTAIL CIUDAD DE VITORIA (\*\*)  
(confecciona tu propio cocktail con las propuestas especiales que hemos elaborado)
- . MENÚ DE PRUEBA PARA 2 PERSONAS (\*\*)

**Queremos que el día de vuestra boda sea tan maravilloso  
como siempre imaginasteis.**

**El Hotel Ciudad de Vitoria os sorprenderá.**

*(\*\*) No aplicable para Banquetes de menos de 50 comensales.*

## COCTEL DE BIENVENIDA

### **Cóctel de Cava “Ciudad de Vitoria” con infusión de Frutos Rojos, Vinos, Cervezas y Refrescos**

- Surtido de sushi hechos al momento de verdura, salmón, langostinos...
  - Brocheta de pollo y cacahuete
  - Tartaleta rellena de txangurro a la donostiarra
  - Gazpacho de tomate y sandía
- Tartaleta rellena de perdiz roja escabechada y tomate seco
- Crujiente de langostino con salsa de soja y sésamo blanco
  - Croqueta casera de chipirón
- Cucharita de pimiento asado a la leña con anchoa ahumada
- Tartaleta rellena de mousse de queso Idiazábal y jamón ibérico
  - Brocheta de pollo lacado con salsa de ostras
- Cucharita de pulpo con jugo de coco y aceite de oliva virgen
  - Quiche de puerro, panceta ibérica y queso de oveja

## **Menú N° 1**

*Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Ciudad de Vitoria les proponen el siguiente menú.*

### **Coctel especial**

*El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega y de nuestro refrescante coctel de cava con infusión de frutos rojos .*

### **Los panes**

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

### **El menú**

Ensalada de anchoas del Cantábrico marinadas con pisto de verduras, virutas de cogollo, vinagreta de tomate y lasca de paleta ibérica

Ravioli relleno de hongos y setas de temporada con jugo emulsionado de bogavante y langostinos salteados

Sorbete de limón al cava

Jarrete de cordero guisado y braseado, recostado en un lecho de patatas rotas al aceite de oliva, verduras salteadas y salsa de oporto.

La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero

&\_&

### **La sobremesa & la bodega**

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O ca Rioja

Cava Brut Anna de Codorniu

Café y Copa de Licor

**Precio: 97,50 € (8% € i.v.a incluido)**

## **Menú nº 2**

Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Ciudad de Vitoria les proponen el siguiente menú.

### **Coctel especial**

*El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega y de nuestro refrescante coctel de cava con infusión de frutos rojos.*

### **Los panes**

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

### **El menú**

Tarta fina de hojaldre, hongos y setas de temporada,  
crema montada de queso Idiazábal,  
vinagreta de lenteja de la Armuña y mezclum de lechugas variadas.

Taco de bacalao confitado en aceite de ajos,  
porrusalda ahumada y mollejas de cordero salteadas

Sorbete de limón al cava

Carrillera de ternera guisada en vino tinto rioja alavesa  
sobre un puré cremoso de berza y salsa de trufa negra

La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero

&\_\_&

### **La sobremesa & la bodega**

Vino blanco D.O Rueda  
Vino tinto D.O ca Rioja  
Cava Brut Anna de Codorniu  
Café y Copa de Licor

**Precio: 95,75 € (8% € i.v.a incluido)**

# HOTEL CIUDAD DE VITORIA

## **Menú Nº 3**

*Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Ciudad de Vitoria les proponen el siguiente menú.*

### **Coctel especial**

*El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega y de nuestro refrescante coctel de cava con infusión de frutos rojos .*

### **Los panes**

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

### **El menú**

Ensalada fría de láminas de bacalao sobre un fondo de esqueixada, hojas y brotes en ensalada, romescu y salsa pilpil

Tomatito de mata relleno de chipirón sobre un arroz negro de sepia y salsa de queso Idiazabal

Sorbete de limón al cava

Taco de solomillo asado en el horno con puré especial de patatas y salsa perigueaux

La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero

&\_\_&

### **La sobremesa & la bodega**

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O ca Rioja

Cava Brut Anna de Codorniu

Café y Copa de Licor

**Precio: 101 € (8% € i.v.a incluido)**

## **Menú Nº 4**

*Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Ciudad de Vitoria les proponen el siguiente menú.*

### **Coctel especial**

*El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega y de nuestro refrescante coctel de cava con infusión de frutos rojos .*

### **Los panes**

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

### **El menú**

Ensalada de langostinos tigre salteados sobre un tartare de aguacate y salmón ahumado, vinagreta de piñones tostados y crujiente de pasta china

Lomo de merluza asado en el horno sobre un salteado de pencas de acelga y salsa fina de almejas.

Sorbete de limón al cava

Taco de solomillo asado en el horno sobre una terrina de panceta ibérica y queso Idiazábal con reducción de su jugo y trufa negra.

La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero.

### **La sobremesa & la bodega**

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O ca Rioja

Cava Brut Anna de Codorniu

Café y Copa de Licor

**Precio: 112 € (8% € i.v.a incluido)**

## **Menú Nº 5**

*Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Ciudad de Vitoria les proponen el siguiente menú.*

### **Coctel especial**

*El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega y de nuestro refrescante coctel de cava con infusión de frutos rojos .*

### **Los panes**

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

### **El menú**

Terrina de foie gras de pato con crema de cebolleta, patatas confitadas en mantequilla fresca, vinagreta de habitas, cebollino y trufa negra.

Rodaballo asado en el horno sobre una vinagreta tibia de cítricos y pistachos.

Sorbete de limón al cava

Taco de solomillo asado en el horno sobre un puré cremoso de berenjenas y sémola de trigo blanco

La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero

### **La sobremesa & la bodega**

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O ca Rioja

Cava Brut Anna de Codorniu

Café y Copa de Licor

**Precio: 115 € (8% € i.v.a incluido)**

## **Menú Nº 6**

*Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Ciudad de Vitoria les proponen el siguiente menú.*

### **Coctel especial**

*El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega y de nuestro refrescante coctel de cava con infusión de frutos rojos .*

### **Los panes**

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

### **El menú**

Centollo servido frío en terrina con mezclum de lechugas y hierbas frescas, salsa tapenade y vinagreta de frutos secos

Lubina asada en el horno y servida con un salteado de verduras de temporada, emulsión de mantequilla fresca y trufa negra.

Sorbete de limón al cava

Taco de solomillo asado en la sartén sobre un ragout de verduras, foie gras de pato y salsa de oporto.

La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero

&\_\_&

### **La sobremesa & la bodega**

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O ca Rioja

Cava Brut Anna de Codorniu

Café y Copa de Licor

**Precio: 118,50 € (8% € i.v.a incluido)**

## **Menú Nº 7**

*Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Ciudad de Vitoria les proponen el siguiente menú.*

### **Coctel especial**

*El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega y de nuestro refrescante coctel de cava con infusión de frutos rojos .*

### **Los panes**

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

### **El menú**

Ensalada de fría de láminas de bacalao sobre un tartare de salmón ahumado, langostinos y vinagreta de lenteja pardina

Lomo de merluza asada en el horno sobre un fondo de cebolleta trufada y salsa fina de almejas

Sorbete de limón al cava

Cordero asado al estilo tradicional con patatas panadera y ensalada verde

La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero

&\_&

### **La sobremesa & la bodega**

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O ca Rioja

Cava Brut Anna de Codorniu

Café y Copa de Licor

**Precio: 116,80 € (8% € i.v.a incluido)**

## **Menú Nº 8**

*Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Ciudad de Vitoria les proponen el siguiente menú.*

### **Coctel especial**

*El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega y de nuestro refrescante coctel de cava con infusión de frutos rojos .*

### **Los panes**

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

### **El menú**

Ensalada de bogavante con gajos de tomate confitado, crema dulce de cebolleta, virutas de cogollo y salsa emulsionada de su coral

Taco de bacalao con txangurro cocinado a la donostiarra y su pil pil

Sorbete de limón al cava

Cochinillo cocinado en aceite de especias con crema de manzana verde y polvo de cítricos.

La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero

&\_\_&

### **La sobremesa & la bodega**

Vino blanco D.O Rueda

Vino tinto D.O ca Rioja

Cava Brut Anna de Codorniu

Café y Copa de Licor

**Precio: 133 € (8% € i.v.a incluido)**

## **Menú Nº 9**

*Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Ciudad de Vitoria les proponen el siguiente menú.*

### **Coctel especial**

*El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega y de nuestro refrescante coctel de cava con infusión de frutos rojos .*

### **Los panes**

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

### **El menú**

Jamón ibérico de bellota  
servido con tostas de pan untadas con pulpa de tomate de caserío

Terrina de foie gras de pato con crema de cebolleta,  
patatas confitadas en mantequilla fresca,  
vinagreta de habitas, cebollino y trufa negra.

Bogavante asado en plancha servido con jugo emulsionado de jengibre  
y crema montada de colifor

Sorbete de limón al cava

Taco de solomillo asado en el horno sobre un puré especial de patatas  
y salsa de oporto.

La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero

&\_\_&

### **La sobremesa & la bodega**

Vino blanco D.O Rueda  
Vino tinto D.O ca Rioja  
Cava Brut Anna de Codorniu  
Café y Copa de Licor

**Precio: 150,75 € (8% € i.v.a incluido)**