

MENÚS DE BODAS 2012

Realice el menú a su medida desde 78 €

El Hotel Silken Diagonal Barcelona, ubicado en el corazón del 22@, junto a la Torre Agbar es el marco ideal para la realización de un evento tan especial como su boda.

El Hotel forma parte de una cadena de una alta cultura y calidad gastronómica, como así lo demuestra el premio Nacional de Fomento a la Calidad en la Restauración 2011, en la categoría de Mejor Cadena Hotelera.

Nuestro Chef, Jon Irigoyen, quien forma parte del equipo de mejora gastronómica de Hoteles Silken junto a la *Escuela Silken de Alimentos y Bebidas* (ESAB) y con una gran trayectoria a sus espaldas les ofrecerá una propuesta gastronómica que seguro será de su plena satisfacción.

COCKTAIL

Snacks variados

Virutas de Jamón ibérico de bellota y pan con tomate

Surtido de quesos y pan con tomate.

Pulpo, patata y pimentón

Crocanti de foie y almendra marcona.

Esferas de queso de cabra con jamón de pato.

Crema de calabaza, zanahoria y jengibre (fría o caliente según temporada).

Mini quiche-lorraine de cebolla, bacón y queso parmesano.

Tartaleta templada de centolla guisada.

Croquetas caseras de ceps.

Brocheta de solomillo a la plancha con jugo de asado.

Brochetas de langostino en polvo de romesco



Entrantes

Ensalada de langostinos con patata rota al aceite de oliva virgen, escalibada y rucula selvática.

Ensalada templada de queso de cabra, lascas de jamón de pato y vinagreta de piñones, tomate seco y vinagre de jerez.

Crema fina de ceps con huevo poche y tosta de foie mi-cuit.

Sopa fría de tomate de payes con exqueixada de bacalao y emulsión de albahaca.

Ensalada de bogavante con tártar de aguacate, emulsión de tomate y almendra marcona y vinagreta de perlas de trucha (sup. 9 euros).

Coca de foie mi-cuit con cebolla dulce de Figueras caramelizada,, lagrima de manzana y brotes de lechuga (sup. 3 euros).



Segundos platos

Solomillo de ternera a la plancha con parmentier de patata y aceite de trufa negra.

Paletilla de cordero asada con jugo de asado con patatas panaderas

Merluza del Cantábrico rellena de centollo con salsa verde.

Medallones de ternera con foie a la plancha, cremoso de manzana y reducción de oporto rojo. (5 euros suplemento).

Cochinillo asado y deshuesado sobre puré de boniato y tomillo limonero con reducción de jugo de asado y frambuesa. (suplemento de 5 euros).

Supremas de lubina plancha, trigueros, tirabeque y pak choy salteados en wok con salsa teriyaki. (suplemento 5 euros).

Medallones de rape negro y arroz cremoso de calamar ligado con virutas de queso idiazábal (suplemento 5 euros).



**** SILKEN DIAGONAL BARCELONA

Tartas

(Todos nuestros postres van acompañados de helado, rogamos escojan el que más les guste de los abajo ofertados)

Tarta Silken (dúo de chocolate negro y blanco).

Ópera

Pastel de mouse de frutos rojos con crema de mascarpone

Mouse de chocolate blanco y maracuyá a la pimienta rosa

Tarta Tatín

Massini *

Tarta Sara *

Tarta Sacher de albaricoque *

*Solo las tartas señaladas con asterisco pueden servirse con la tradicional torre, el resto de pasteles se hacen con un único pastel presentado.



Helados

Helado de vainilla

Helado de mandarina

Helado de chocolate

Helado de frambuesa

Helado de leche merengada

Opciones de helados para acompañar las tartas (incluidos en el precio de la tarta)

Sorbetes

Manzana verde y cava (sorbeta de manzana verde, orujo y cava) 3,90 €

Lima y albahaca (sorbeta de limón, zumo de lima y albahaca) 3,90 €

Mandarina (sorbeta de mandarina, Grand Marnier y cava) 3,90 €

Sorbeta de frutos rojos (sorbeta de frambuesa, cava y Cointreau) 3,90 €

Mojito (sorbeta de limón, ron Bacardi, cava y menta) 3,90 €

**** SILKEN DIAGONAL BARCELONA

Bodega

El precio del menú les incluye vino blanco, vino tinto , cava, aguas Minerales, Refrescos, cervezas.

Deberán escoger la opción de vinos y cava de nuestra carta , dependiendo de la opción de vinos y cavas escogidos puede variar un poco el precio final.

El menú precio del menú incluye el Cocktail, el entrante, segundo y tarta con helado escogido y la bodega.

8 % IVA incluido

La opción del cocktail se puede ampliar con nuestra propuesta de aperitivos de cocktail, no duden en solicitárnosla. No duden en consultar los posibles menús para celíacos, alérgicos o por motivos religiosos.

Opciones menú vegetariano (a elegir un único menú para todas las personas vegetarianas)

Ensalada de tomate raft, mozzarella y aceite de olivas negras.

Gazpacho.

Ensalada de lechuga y verduras con vinagreta de mostaza antigua.

Arroz cremoso de verduras del tiempo ligado con virutas de queso idiazábal.

Fideos de arroz saltados con trigueros, tirabeques y brotes de soja.

Tarta nupcial con helado.

* Se aplicará la tarifa del menú escogido para la boda

**** SILKEN DIAGONAL BARCELONA

Bodega para escoger

Espumosos

Cava:

Bach

Gran Bach Brut

incluido

Codorníu

Codorniu Rosé Pinot Noir

3.75 €

Codorniu Non Plus Ultra Brut Nature

3.50 €

Freixenet

Freixenet Brut Barroco

3.00 €

Bodegas Perelada

Perelada Brut

incluido

Blancos

Aragón, *Somontano*, Viñas del Vero

Viñas del Vero Gewürztraminer

2.75 €

Castilla y León, *Rueda*, Compañía de Vinos Telmo Rodríguez

Basa

incluido

Cataluña:

Empordà-Costa Brava, Castillo Perelada

Castillo Perelada Chardonnay

2.75 €

Penedés, Bodegas Bach

Bach Chardonnay

incluido

Galicia, *Rías Baixas*, Viña Nora

Nora

3.00 €

**** SILKEN DIAGONAL BARCELONA

Bodega para escoger

Tintos

Castilla y León, Bodegas Vizar

Vizar Crianza

incluido

Catalunya, *Empordá-Costa Brava*, Castillo Perelada

Tres Fincas Crianza

incluido

Ribera del Duero, Vizcarra Ramos

Vizcarra 15 meses

3.75 €

Rioja:

Rioja, Luis Cañas

Luis Cañas Crianza

2.50 €

Rioja, Viña Salceda

Viña Salceda Reserva

3.75 €

Valencia, Alicante, Bernabé Navarro

Beryna 2008

2.75 €

Precios por persona 8% IVA incluido

MENÚS NIÑOS *

Entrante

Macarrones con tomate

Canelones

Croquetas de jamón

Plato principal

Hamburguesa

Escalope a la Milanesa

Pechuga de pollo fileteada a la plancha

Merluza a la romana

Escalopines de solomillo de ternera.

* Todos los segundos platos van acompañados con patatas fritas.
A escoger un mismo 1º, 2º plato y postre

Postre

Helado

Tarta nupcial

* Aplicable para niños con edad no superior a los 12 años.

Tarifa: 29 €
8 % IVA incluido

ESTACIONES 2012

ESTACIÓN DE RISOTTO AL PARMESANO:

Se trata de una estación muy espectacular, ya que el risotto se elabora dentro de medio queso parmesano añadiéndose nata caliente, fundiendo el queso y quedando así un arroz extremadamente sabroso y cremoso. Todo esto elaborado por unos de nuestros cocineros.

Tarifa estación: 550 €
8% IVA incluido

ESTACIÓN DE JAMÓN CORTADO A CUCHILLO:

Jamón ibérico (pieza de unos 7 – 8 kilos) cortado al momento por uno de nuestros maîtres. Se recomienda una pieza cada 100 comensales.

Tarifa estación: 750 €
8% IVA incluido

ESTACIÓN SUSHI:

Estación de surtido de Sushi (150 piezas, incluye salsa de soja y palillos)

Tarifa estación: 560 €
8% IVA incluido

ESTACIÓN DE FIDEUÁ PARELLADA.

Estación de fideuá casera de marisco servida delante del cliente y
Acompañada de all i oli

4,00 € por persona (mínimo 25 personas)

8% IVA incluido

**** SILKEN DIAGONAL BARCELONA

OPCIONES PARA RESOPÓN

Mini bocadillitos / sándwiches variados 3,60 €/Persona

Tacos de tortilla 2,60 €/persona

Chocolate con churros (solo para bodas de mediodía) 2,60 €/persona

Mini bollería 3.60 €/persona

Brochetas de fruta 3,00 €/persona

Cuenco con chocolate desecho para mojar las brochetas suplemento
2,00 €/persona

Buffet de pastelitos 5,00 €/persona

8 % IVA incluido



Barra Libre

Podemos ofrecerles una barra libre con una duración de dos horas, con un precio de 16 Euros / persona.

Cada hora adicional tendrá un suplemento de 8 Euros / persona

También les podemos ofrecer una barra con el límite de consumo que ustedes deseen, prefijando una cantidad de dinero que posteriormente se podría ampliar, donde se facturaría:

Zumos, refrescos, etc 6,5 €

Combinados, cócteles, whisky, ron, etc 9,5 €

Whisky, cognac, etc especiales con añada (más de 12 años) según tarifa.

8% IVA incluido

Decoración Floral y Minutas

La Decoración Floral así como las minutas para todos los invitados se hará cargo del Hotel.

Sitting

El Hotel facilitará a los novios el plano del salón con la distribución de las mesas, las numerará y pondrá la lista de los comensales en cada una de ellas.

En caso de desear un sitting individual, éste tendrá una tarifa de 1,20 €/comensal (IVA incluido)

Salones

Disponemos de 5 salones

“Do, Re, Mi, Fa, Sol”, salones variables que se adaptarán a las necesidades de cualquier boda siendo la capacidad máxima de estos de 200 comensales.

Podrán ampliar si lo desean la barra libre y el baile, ya que solo se celebra una boda por día para que así puedan disfrutar tranquilamente del tiempo que deseen.

Servicio de Fotografía

Nos complace ofrecerles también la casa de fotografía Joan Cabes Fotògrafs (Joan Cabes 93 408.12.26) todo su personal estará encantado en ofrecerles una selección de reportajes fotográficos y vídeos.

*Condiciones generales

Para formalizar la reserva en firme se abonarán 700 € de depósito en concepto de fianza, en caso de anulación, esa fianza no será devuelta.

El número de comensales a facturar, será el contratado con el establecimiento, como mínimo con 72 horas de anticipación a la fecha de la realización del banquete.

El último pago del banquete deberá ser abonado a la finalización del mismo.

Los precios reflejados en el presente dossier serán aplicables a las bodas confirmadas hasta el 31 de diciembre de 2012

El Hotel Silken Diagonal Barcelona se complace en obsequiar a los novios:

- Una habitación Suite y desayuno buffet al día siguiente (Gratuita para banquetes de mínimo 75 comensales)
- Atenciones en la habitación de los novios con una botella de champagne y unos chocolates Silken
- Las Minutas y flores de Boda.
- Regalo de una noche de Alojamiento en el Hotel Puerta América de Madrid.

Prueba de menú:

Hasta 100 invitados degustación gratuita del menú escogido para los novios (precios especiales para acompañantes)

Entre 100 y 150 invitados degustación gratuita del menú escogido para los novios y dos acompañantes (precios especiales para acompañantes)

Para más de 150 invitados degustación gratuita del menú escogido para los novios y cuatro acompañantes (precios especiales para acompañantes)

Plazas de parking gratuitas para todos los invitados a la Boda.

Consúltenos tarifas especiales en alojamiento para sus invitados.

**** SILKEN DIAGONAL BARCELONA

Servicios de D.J.

Les sugerimos las siguientes empresas:

Disco Moda, Con el Sr. Quino Tel. 93.330.33.00. Tarifa: 885 € (con amenización y 3 horas de baile, máximo hasta las 03.00 hrs.) Cada hora extra 118 €

ADIS, con el Sr. José Carlos Antonio tel. 93.223.06.11. Tarifa 650 €, 2 horas de baile. Cada hora extra 95 €

Área Música , con el Sr. Jose María Arellano Tel. 93.434.07.25 tarifa : 885 €, con amenización y 3 horas de baile, máximo hasta las 03.00 hrs) Cada hora extra 118 €

Precios válidos para el 2011, pueden sufrir un incremento para el 2012, 18% IVA incluido

Servicio de almuerzos o cenas para D.J. y Fotógrafo

Rogamos tengan en cuenta en prever estas comidas ya que son a cargo de los novios. Se recomienda que coman o cenan a la carta donde dentro de cada precio tienen varias opciones a escoger. Ustedes nos han de fijar el importe que quieren, los precios son de 24, y 28 € por persona con el 8% IVA incluido.

En el caso que vengan fuera del horario de restaurante solo se les podrá ofrecer la carta de sandwiches.

