

## APERITIVOS DE BIENVENIDA

### COCKTAIL Nº 1

CUCHARITA DE SALMÓN Y GUACAMOLE

HOJALDRITOS DE PIMIENTO Y BONITO

VASITO DE GAZPACHO

CARPACCIO DE LENGUA CURADA

TOSTAS DE GULAS

BISCOTE DE CREMA DE QUESO Y ANCHOA

ROLLITO DE TRUCHA AHUMADA Y BACON

CROQUETAS DE GAMBAS

\*\*\*

BEBIDAS INCLUIDAS:

VINO TINTO, REFRESCOS Y CERVEZAS.

PRECIO POR PERSONA: 14.50 €

### COCKTAIL Nº 2

CUAJADITAS DE FOIE CON PICO DE PAN

VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO

CUCHARITA DE CREMA DE QUESO CON CRUJIENTE DE CECINA

MINIBROCHETA DE CHIPIRONES Y TOMATITOS CHERRY

MINI VOL AU VENTS RELLENOS DE TXANGURRO

AVELLANAS DE MELÓN CON JAMÓN DE PATO

DADOS DE QUESO IDIAZÁBAL

BROCHETA DE LANGOSTINOS

CUCHARITA DE SALPICÓN DE VIEIRA CON PULPO

\*\*\*

BEBIDAS INCLUIDAS:

VINO TINTO, REFRESCOS Y CERVEZAS.

PRECIO POR PERSONA: 20.70 €

## ENTRADAS

COCKTAIL DE MARISCO EN CESTA DE MINIFIÑA TROPICAL	15.65 €
SURTIDO DE IBÉRICOS DE HUELVA	19.10 €
LANGOSTINOS AL NATURAL DOS SALSAS	14.50 €
TERRINA DE FOIE CON GELATINA	21.30 €
ENSALADA DE AHUMADOS (SALMÓN, BACALAO Y ESPADA)	11.50 €
PIMIENTOS RELLENOS DE MOLLEJAS DE PATO CONFITADO	15.65 €
VIEIRA GRATINADA CON JAMÓN	14.50 €
1/2 BOGAVANTE A LA PLANCHA CON ENSALADA DE ACHICORIA	21.70 €
CREPÊS RELLENOS DE GAMBAS EN SALSA DE MARISCO	12.45 €
PATÉ DE CARABINEROS CON GELATINA DE MARISCOS	17.35 €
PASTEL DE GAMBAS CON CAVIAR DE ORICIOS	16.10 €
MOUSSE DE CIGALAS CON CRUJIENTE DE HORTALIZAS	18.55 €

## PESCADOS

RODABALLO EN SALSA DE NÉCORAS CON PATATA TORNEADA	22.50 €
RAPE CON ALMEJAS EN SALSA DE PUERROS	23.55 €
MERLUZA DE VOLANTA EN SALSA DE CENTOLLO	15.65 €
LOMO DE LUBINA AL HORNO CON BERBERECHOS	19.70 €
MERLUZA RELLENA EN SALSA DE CARABINEROS	15.65 €
DORADA AL HORNO CON PATATAS PANADERA	13.10 €
MERO ASADO CON MOUSSE DE PIMIENTOS ASADOS	CONSULTAR
LENGUADO A LA PLANCHA CON MANTEQUILLA DE CAVIAR	CONSULTAR

## CARNES

CABRITO ASADO CON ENSALADA Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO	18.60 €
LECHAZO ASADO CON GUARNICIÓN DE PISTO	17.40 €
SOLOMILLO CON SALSA DE OPORTO Y CIRUELAS	19.50 €
LOMO DE VENADO CON FRUTOS SECOS	24.20 €
COCHINILLO ASADO AL LIMÓN CON MANTECA DE IBÉRICO	15.60 €
SOLOMILLO CON FOIE A LA MIEL	22.70 €
PICHÓN CON CREMA DE HONGOS	34.80 €
ENTRECOT DE BUEY CON MANTEQUILLA DE ENCURTIDOS	16.70 €

## SORBETES

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA	3.00 €
SORBETE DE MANDARINA	3.00 €
SORBETE DE FRUTOS ROJOS	3.00 €
SORBETE DE MARACUYA	3.00 €
SORBETE DE MANZANA VERDE	3.00 €

**TARTAS**

**TARTA MILHOJAS**

(CREMA, NATA O MERENGUE)

**TARTA CHARLOTA**

(CON FRUTAS DEL BOSQUE, NUECES O BOMBON)

**TARTA SAN MARCOS**

(NATA O NATA Y FRUTA)

**TARTA SAINT HONORE**

**TARTA SELVA NEGRA**

**TARTA SHACHER**

(BIZCOCHO DE CHOCOLATE

EMBORRACHADO CON FRAMBUESA Y BAÑADO EN TRUFA)

**TARTA LINCON**

(BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON NATA CUBIERTO DE FRESA)

**TARTA DELICIAS**

(MOUSSE DE LICOR CON BASE DE PRALINE Y YEMA QUEMADA)

**TARTA DE CHOCOLATE CLASICA**

**TARTA TIRAMISU**

**TARTA DE NATA Y FRESAS**

**PRECIO POR PERSONA: 4.85 €**

(TODAS LAS TARTAS SE SIRVEN CON HELADO)

## ACOMPANAMIENTO DE TARTAS

TULIPA

0.75 €

\*\*\*

TULIPA DE CHOCOLATE

1.20 €

\*\*\*

SIROPE DE FRUTAS DEL BOSQUE

0.60 €

\*\*\*

BISCUIT DE FRESAS

1.50 €

\*\*\*

PROFITEROLES

1.50 €

\*\*\*

CREMA INGLESA

0.75 €

\*\*\*

CREMA DE CHOCOLATE

1.50 €

\*\*\*

TARTA HELADA

2.90 €

(PRECIOS POR PERSONA)

## **MENUS INFANTILES**

### **MENU N° 1**

JAMON IBERICO

\*\*\*

FRITOS VARIADOS

(CROQUETAS, CALAMARES Y GAMBAS GABARDINA)

\*\*\*

ESCALOPE A LA MILANESA CON PATATAS FRITAS

\*\*\*

TARTA NUPCIAL

\*\*\*

REFRESCOS, AGUAS MINERALES Y ZUMOS

PRECIO DEL MENU POR PERSONA: 29.50 €

### **MENU N° 2**

ENTREMESES FRIOS Y CALIENTES

(JAMON SERRANO, JAMÓN YORK, ESPARRAGOS, ENSALADILLA RUSA,

CROQUETAS, CALAMARES Y GAMBAS GABARDINA)

\*\*\*

MEDIO SOLOMILLO A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS

\*\*\*

TARTA NUPCIAL

\*\*\*

REFRESCOS, AGUAS MINERALES Y ZUMOS

PRECIO DEL MENU POR PERSONA: 33.85 €

## CONDICIONES GENERALES

EL NÚMERO DE COMENSALES A FACTURAR, SERÁ EL CONTRATADO CON EL ESTABLECIMIENTO,  
COMO MÍNIMO, CON 5 DÍAS DE ANTELACIÓN A LA FECHA DE REALIZACIÓN DEL EVENTO

\*\*\*

TIENE A SU DISPOSICIÓN MENÚS ESPECIALES PARA NIÑOS.

LOS MAYORES DE 12 AÑOS ABONARÁN EL CUBIERTO COMPLETO

\*\*\*

LOS NOVIOS ESTÁN INVITADOS AL ALOJAMIENTO EN LA NOCHE DE BODAS EN NUESTRO HOTEL,  
A UNA CENA CELEBRACIÓN POR EL PRIMER ANIVERSARIO DE BODAS, Y A UN FIN DE SEMANA  
EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO DE 4 ESTRELLAS DE LA CADENA DE HOTELES SILKEN,  
SIEMPRE BAJO DISPONIBILIDAD Y EN RÉGIMEN DE ALOJAMIENTO Y DESAYUNO  
(OFERTA VALIDA DURANTE 1 AÑO A PARTIR DE LA FECHA DEL BANQUETE)

PARA LOS INVITADOS TENEMOS UNA TARIFA ESPECIAL DE 75.00 € (IVA Y DESAYUNO INCLUIDO)

\*\*PARA BODAS DE MENOS DE 25 COMENSALES. CONSULTEN CONDICIONES\*\*

\*\*\*

EN NUESTRO ESTABLECIMIENTO LOS NOVIOS DISFRUTARÁN DE LAS MEJORES ATENCIONES  
EN UNA DE NUESTRAS HABITACIONES DE CATEGORÍA SUPERIOR:

LATE CHECK OUT, CESTA DE FRUTAS, BOTELLA DE CAVA, DESAYUNO EN HABITACIÓN,...

\*\*\*

LAS MINUTAS Y LA DECORACIÓN FLORAL DE SALÓN, SERÁN POR CUENTA DEL HOTEL

\*\*\*

LA ESTANCIA DE LOS COMENSALES EN LOS SALONES SE ESTIMA HASTA LAS 19:30 HORAS  
PARA LOS ALMUERZOS, Y HASTA LAS 02:30 HORAS PARA LAS CENAS

\*\*\*

EN EL MOMENTO DE REALIZAR LA RESERVA DEL SERVICIO, SE ABONARÁN 450 EUROS EN  
CONCEPTO DE FIANZA, PARA LA RESERVA DE SALA

\*\*\*

SI SU BANQUETE SE REALIZA EN VIERNES O DOMINGO, O EN LOS MESES DE NOVIEMBRE A MARZO,  
O DE ALMUERZO, EL HOTEL APLICARÁ UN 10 % DE DESCUENTO EN LOS PRECIOS ESTABLECIDOS  
EN LOS MENÚS. ESTE DESCUENTO NO AFECTA A SERVICIOS COMO LA ANIMACIÓN

O LA BARRA LIBRE

\*\*\*

LOS MENÚS SE COMPONDRÁN DE AL MENOS: APERITIVO DE BIENVENIDA, UN ENTRANTE,  
UN PESCADO, UNA CARNE Y POSTRE

**PARA LA PRUEBA DEL MENÚ EL HOTEL ESTABLECE LAS SIGUIENTES CONDICIONES:**

\*PARA BODAS DE HASTA 70 COMENSALES ESTARÁN INVITADAS 2 PERSONAS

\*PARA BODAS DE ENTRE 70 Y 100 COMENSALES SE INVITARÁ A 4 PERSONAS

\*PARA BODAS DE MAS DE 100 COMENSALES ESTARÁN INVITADAS 6 PERSONAS

**\*\*PARA BODAS DE MENOS DE 25 COMENSALES, CONSULTEN CONDICIONES\*\***

**1.** SE PERMITEN UN NÚMERO MÁXIMO DE 6 PERSONAS PARA LA DEGUSTACIÓN DEL MENÚ;  
EN LOS CASOS EN LOS QUE ACUDAN A DICHA PRUEBA MAS PERSONAS DE LAS INVITADAS  
POR EL ESTABLECIMIENTO, SE DEBERÁN ABONAR DICHS CUBIERTOS A PRECIO DEL MENÚ

FINALMENTE ELEGIDO

**2.** DADO EL CARÁCTER GRATUITO DE LA PRUEBA DE MENÚ, LA DIRECCIÓN DEL HOTEL  
JUNTO CON LOS CLIENTES, ACORDARÁN LA FECHA DE DICHA DEGUSTACIÓN  
EN FUNCIÓN DE LA DISPONIBILIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

**3.** EN LA DEGUSTACIÓN DEL MENÚ SE PROBARÁN LOS PLATOS ELEGIDOS POR LOS NOVIOS  
PARA OFRECER A SUS INVITADOS; EN CASO DE DUDA ENTRE DOS PLATOS,  
SE DARÁ LA POSIBILIDAD DE PROBAR AMBOS

EL HOTEL PONE A SU SERVICIO DOS TIPOS DE ANIMACIÓN:

\* ORQUESTA: 735.00 € (IVA INCLUIDO)

\* DISCO MÓVIL: 615.00 € (IVA INCLUIDO)

(LA DURACIÓN ES DE ALREDEDOR DE 2 HORAS)

EN CASO DE CANCELACIÓN DEL SERVICIO DE ORQUESTA O DISCO MÓVIL  
CON MENOS DE 1 MES DE ANTELACIÓN A LA CELEBRACIÓN DEL EVENTO,  
SE COBRARÁN 275 € EN CONCEPTO DE DAÑOS Y PERJUICIOS

\*\*\*

PARA LA BARRA LIBRE SE ESTABLECE UN PRECIO FIJO POR CUBIERTO DE ADULTO  
CONTRATADO DE 10.50 € (IVA INCLUIDO)

\*\*\*

LA FACTURA COMPLETA DEL BANQUETE SE ABONARÁ COMO MÁXIMO EN LOS 5 DÍAS  
SIGUIENTES A LA CELEBRACIÓN DEL BANQUETE

\*\*\*

EL PERSONAL DEL HOTEL LUIS DE LEÓN QUEDA A SU ENTERA DISPOSICIÓN  
PARA ASESORARLES EN TODO AQUELLO QUE NECESITEN

TARIFAS VÁLIDAS PARA EL AÑO 2010