

Celebración
Banquete de Boda
Hotel Silken Puerta Málaga
2011/2012



Cocktail de Bienvenida

Incluye todos los canapés (5 fríos y 5 calientes) para los Menús Abiertos y para los Menús Cerrados incluye 3 canapés fríos y 3 canapés calientes

Fríos

Jabalina de tomate con queso al comino
Popurri hojaldrado (tartaleta de porra, mousse de ahumado y brandada de bacalao)
Cucharita de escalibada con bonito del norte
Crujiente de porra Antequerana con Lagrimitas de Iberico
Popurrí de Chupitos Fríos
(Ajoblanco, Gazpacho de Melocotón y Crema de Melón a la Menta)
Cucharita de Salpicón de Marisco
Brandada de Bacalao con Perlas Negras de Olivo
Brochetita de Tomate Cherry con Queso y Aceite de Albahaca

Calientes

Bolitas de Jamón Ibérico
Estoque de Pollo con Salsa de Yogurt
Langostino con Crujiente de Quico
Lardones de Berenjena con Delicia de Caña
Morunos de Presa Ibérica
Piruleta de Camembert con Confitura de Frutas del Bosque

Bodega

Blanco Viña Sol (D.O. PENEDES)
Tinto Beronia Crianza (D.O. Rioja)
Vino Fino, Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas

Suplemento de Selección de Todos los canapés para Menús Cerrados (5 Fríos y 5 Calientes) 3,75€



Losa de Ibéricos.-

Gran Surtido para el Cocktail de Lomo Ibérico, Chorizo y Salchichón de la mejor Calidad

3,75€



Losa de Quesos Internacionales.-

Gran Surtido de Quesos Internacionales (Queso Curado, Semicurado, Brie & Cheddar)

2,75€

LA ELECCIÓN DE UN MENÚ ABIERTO O UN MENÚ CERRADO CON EL SUPLEMENTO DE TODOS LOS CANAPÉS TENDRÁ COMO REGALO EL TENTENPIÉ SALADO PARA LA BARRA LIBRE

Menús Cerrados para Confeccionar.- 49€ Iva incl.

Incluyen cocktail de Bienvenida con barra Libre de Refrescos, vinos, Cervezas así como 3 tipos de aperitivos fríos, 3 tipos de aperitivos calientes y seguidos del menú elegido compuesto por un primer plato, sorbete a elegir, segundo plato, postre, bodega de vinos y café.

Primeros.-

Parmentier de Patata con Vieira Confitada

Crema de Tomate Rama con Langostinos Confitados

Turbante de Lenguado con Verduritas del Terreno (Salsa Vasca, verde, Curry o 3 Mostazas)

Crema de Calabaza con Langostinos Confitados

Bouquet de hojas tiernas con tronco de atún de Almadraba,
Vinagreta de tomate Rama y Pimientos confitados.

Pastel Crujiente de Marisco al Graten

Segundos.-

Medallones Ibéricos sobre Patatas Estrelladas en Salsa Boletus

Medallones Ibéricos sobre Patatas panaderas en Salsa Crema

Medallones Ibéricos sobre con Patatas Douphin en Salsa a la Pimienta Rosa

Carrilladas de Cerdo Cocinadas a baja temperatura con Salsa Pedro Ximenez

Postres.-

Brownie con Chocolate con Quenelle de Vainilla

Mousse de Turrón de Jijona con Glaseado de Chocolate

Dulce de Tiramisú

Nuestra forma de entender el Chocolate

Menús Cerrados Confeccionados.-

Incluyen cocktail de Bienvenida con barra Libre de Refrescos, vinos, Cervezas así como 3 tipos de aperitivos fríos, 3 tipos de aperitivos calientes y seguidos del menú, bodega de vinos y café.

Menú Ajoblanco

Lomito de Lubina con Braseado de Verduras a la Riojana

Sorbete (A elegir entre las 6 opciones)

Centro Ibérico con Timbal de Patatas y Salsa a la Pimienta Rosa

Martín de Manzana con Quenelle de Helado de Leche Merengada

Pvp.- 50€ Iva incl.

Menú Bienmesabe

Suprema de Merluza Gallega Cilindro de Verduras en Salsa Vasca

Sorbete (A elegir entre las 6 opciones)

Medallones Ibéricos Timbal de Patatas y Salsa Queso Azul (o Salsa Crema)

Tarta de Almendra con Helado de Leche Merengada y Caramelo Toffee

Pvp.- 54€ Iva incl.

Suplemento de Selección de Todos los canapés para Menús Cerrados (5 Fríos y 5 Calientes) 3,75€



Menú La Merced

Souquet de Cigalas con Ragout de Pescado

Dorada al Horno con Lagrimas de Jabugo y Verduras tempranas

Sorbete (A elegir entre las 6 opciones)

Lomo Ibérico con Patatas Confitadas con Salsa de Setas

Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla

Pvp.- 56€ Iva incl.

Suplemento de Selección de Todos los canapés para Menús Cerrados (5 Fríos y 5 Calientes) **3,75€**

Menú Abierto.-

Las Ensaladas

Ensalada de Hojas Tiernas, Lascas de Parmesano y Foie	24,60 €
Ensalada de Queso Cabra, Jamón de Pato, Vinagreta de Tomate y Sésamo	25,70 €
Ensalada de Hojas Tiernas, Carpaccio de Mango y Langostinos	26,75 €

Las Sopas Frías

Sopa de Melón Cantalup con Jamón Ibérico y Datiles	25,70 €
Porra Antequerana, Huevos de Codorniz e Higos Secos	26,75 €

Las Cremas

Crema de Patata Ahumada, Aceite de Trufa y Frutos Secos	25,15 €
Crema de Calabaza, Vieira y Ajos Tiernos	26,20 €

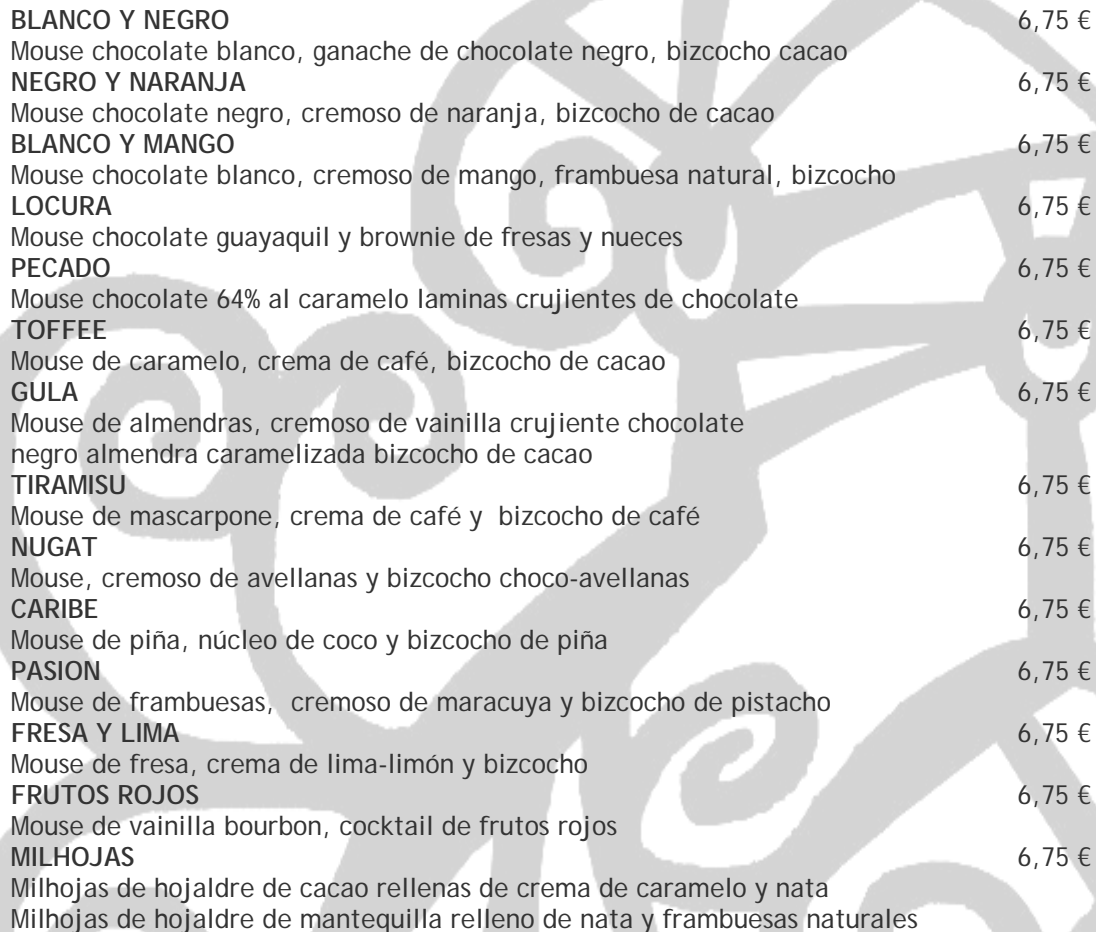
De la Mar

Turbantes de Lenguado y Verduritas	25,70 €
Dorada Verduras Confitadas y Aceite de Jamón	26,75 €
Suprema de Salmón, Salsa al Eneldo	27,80 €
Salmón al Court-Bouillon con su Juliana de Verduras	27,80 €
Lubina con Tagliatelle, Aceite de Albahaca	28,90 €
Lomo de Bacalao con Salsa Samorreta	28,90 €
Rape al Jerez con Langostinos, Verduras de Temporada	32,10 €
Rape en Salsa Verde con Mejillones y Espárragos	32,10 €
Rodaballo con Festival de Verduras, Aceite Picual de Ajos y Guindillas a la Temperatura de 65°	33,20 €

Carnes

Solomillo Ibérico, Timbal de Patatas y Cebollita Glaseada con Salsa Pimienta Rosa	25,70 €
Solomillo Ibérico con Patata Estrellada y Salsa Boletus	25,70 €
Presa Ibérica Confitada con Ragout de Setas y Salsa Crema	28,90 €
Bocadito de Buey con Queso e Cabra y Foie, Reducción de Vino Moscatel,	33,20 €
Pasas de Corinto con Verduras Braseadas	
Solomillo de Buey Salteado de Setas, Salsa Boletus	33,20 €

Los Postres.-



BLANCO Y NEGRO	6,75 €
Mouse chocolate blanco, ganache de chocolate negro, bizcocho cacao	
NEGRO Y NARANJA	6,75 €
Mouse chocolate negro, cremoso de naranja, bizcocho de cacao	
BLANCO Y MANGO	6,75 €
Mouse chocolate blanco, cremoso de mango, frambuesa natural, bizcocho	
LOCURA	6,75 €
Mouse chocolate guayaquil y brownie de fresas y nueces	
PECADO	6,75 €
Mouse chocolate 64% al caramelo laminas crujientes de chocolate	
TOFFEE	6,75 €
Mouse de caramelo, crema de café, bizcocho de cacao	
GULA	6,75 €
Mouse de almendras, cremoso de vainilla crujiente chocolate negro almendra caramelizada bizcocho de cacao	
TIRAMISU	6,75 €
Mouse de mascarpone, crema de café y bizcocho de café	
NUGAT	6,75 €
Mouse, cremoso de avellanas y bizcocho choco-avellanas	
CARIBE	6,75 €
Mouse de piña, núcleo de coco y bizcocho de piña	
PASION	6,75 €
Mouse de frambuesas, cremoso de maracuya y bizcocho de pistacho	
FRESA Y LIMA	6,75 €
Mouse de fresa, crema de lima-limón y bizcocho	
FRUTOS ROJOS	6,75 €
Mouse de vainilla bourbon, cocktail de frutos rojos	
MILHOJAS	6,75 €
Milhojas de hojaldre de cacao rellenas de crema de caramelo y nata	
Milhojas de hojaldre de mantequilla relleno de nata y frambuesas naturales	

Las Tartas Nupciales.-



Tarta de Chocolate y Nata	6,45 €
Tarta de Chocolate y Crema Chantilly	6,45 €
Tarta de Turrón	6,45 €
Tarta de Nata y Fresas	6,45 €
Tarta al Baileys	6,45 €
Tarta de Queso	6,45 €
Tarta con Pulpa al Melocotón	6,45 €
Tarta de Frutos Rojos	6,45 €
Tarta de Chocolate y Frambuesas	6,45 €
Tarta de Nata y Crema Chantilly	6,45 €
Tarta de Yema Tostada	6,45 €

Es posible también preparar una pequeña tarta nupcial para la ceremonia del corte.

Esta opción no tiene algún suplemento

Bodega sin suplemento

A elegir 1 tinto, 1 blanco y 1 cava:

Tintos:

Conde Valdemar Crianza (D.O. RIOJA)
Tinto Beronia Crianza (D.O. RIOJA)
Ederra Crianza (D.O. RIOJA)

Blancos:

Blanc Pescador (D.O. Catalunya)
Viña Sol (D.O. PENEDES)
Montespejo (D.O. SIERRRAS DE MÁLAGA)

Cava:

Codorniu Clasico Semi Seco
Freixenet Brut Excelencia

Bodega con suplemento de 4,00 €

Tintos:

Campillo Crianza (D.O. RIOJA)
Viña del Vero Crianza (D.O. SOMONTANO)
Viña Salceda Crianza (D.O. RIOJA)

Blancos:

Viña Esmeralda (D.O. PENEDES)
Marques de Riscal (D.O. RUEDA)

Cava:

Codorniu Brut Nature 1551

Bodega con suplemento de 7,45 €

Tintos:

Tinto Beronia Reserva (D.O. RIOJA)
Campillo Reserva (D.O. RIOJA)

Blancos:

Waltraud (D.O. PENEDES)
Terras Gauda (D.O. RIAS BAIXAS)

Cava:

Anna Codorniu
Non Plusultra

Menú Infantil.-

Aperitivos Infantiles

Escalope de Pollo con Patatas Fritas y Aros de Cebolla

Copa de Helado ó Postre del Banquete

Refrescos

Precio del Menú Infantil por niño

25,00 €

Carta de Sorbetes.-

Frambuesa y Cava

4,25 €

Mandarina y Clavo

4,25 €

Mango al Pacharán

4,25 €

Limón y Albahaca

4,25 €

Manzana Verde y Vino Málaga

4,25 €

Mantelería.-

El Hotel dispone de su propia mantelería incluida en el precio del Menú con unos agradables tonos Beige y Blanco.

Existe la posibilidad de por un pequeño suplemento de 1,95€ por persona ofrecemos diferentes posibilidades de Mantelería para aquellas parejas que quieran ofrecer un color diferente a su celebración:

Mantelería Básica:

- Mantel Beige y Cubremantel Blanco.



Mantelería Opcional:

1.95 €



Nuestro Precio incluye.-

Cocktail de Bienvenida
Barra Libre durante el Cocktail
Menú según precio indicado
Mantelería Beige & Blanca
Vinos y Cavas sin Suplemento
Cafés
Decoración Floral en la Mesas
Minutas Impresas
Fotos en el Salón
Menú de Degustación para 6 Personas
(La degustación se realizará dos meses mínimos antes de la boda)

Obsequios del Hotel Silken Puerta Málaga.-

- Suite en régimen de Alojamiento y Desayuno para los Novios, con Botella de Cava y Cesta de Fruta, la Noche de Boda. Salida Tardía*

Elegir entre:

- 1 Estancia de 1 Noche en Habitación Doble en Régimen de Alojamiento y Desayuno en 1 de los Hoteles Silken, (categoría igual o inferior).
- La noche del primer aniversario os invitamos a un Paquete Romántico compuesto por habitación con Cama XL, atenciones VIP, Cena Romántica, desayuno Buffet o en la Cama y la posibilidad de utilizar el Jacuzzi en el Spa 30 minutos de forma totalmente privada por la noche a partir de la 22 horas.
- 1 Plaza de Parking Interior para Los Novios
- 10 Plazas de Parking Interior por cada 100 invitados al Banquete de Boda no alojados

Tarifas Especiales Invitados.-

- 50% de descuento sobre la tarifa de Parking Interior para Invitados al Hotel (6€/día)

- HABITACIÓN DOBLE O INDIVIDUAL, SOLO ALOJAMIENTO	65€ Iva incl.*
- SUPLEMENTO POR PERSONA DE DESAYUNO BUFFET	12,50€ Iva incl.*
- SUPLEMETO POR TERCERA PERSONA	30€ Iva incl.*

*Siempre bajo disponibilidad de Habitaciones en el Hotel

Servicios Complementarios.-

Durante el Cocktail

Cortador de Jamón Ibérico	185,00 €
Cortador de Jamón Ibérico y Jamón Ibérico "Recebo" a partir de	480,00 €
Cortador de Jamón Ibérico y Jamón Ibérico "Bellota" a partir de	590,00 €

Durante el Evento...

Amenización

El hotel dispone de una agenda de profesionales que podrán ofrecer sus servicios durante el evento

Dj con Equipo de Sonido E iluminación a partir de	531,00 €
---	----------

Después del Banquete

Tentenpie Salado (<i>Caldito Casero, Surtido de Chapatas Rusticas y Mini Chics Salados</i>)	6,00 €
--	--------

Tentenpie Dulce (<i>Buffet Dulce con Variedad de Postres Mini Bollería y Pastelería Artesanal</i>)	7,00 €
---	--------

Barra Libre por Horas.-

Opción A:

Mínimo 3Horas

Las 3 primeras Horas de barra libre, precio por persona	16,00 € *
Horas adicionales de barra libre, precio por persona	8,00 € *

Las marcas que se incluyen en esta barra libre son: White Label, Ballantines, Pampero, Cacique, Larios, Beffeater, Smirnoff, Martini, Baileys y Licores con o sin alcohol Rives

Opción B:

Mínimo 3Horas

Las 3 primeras Horas de barra libre, precio por persona	19,00 € *
Horas adicionales de barra libre, precio por persona	8,00 € *

* Cualquier marca de Botellas de las categorías B y C del cuadro inferior.

Barra Libre por Botellas.-

De 50 hasta 200 invitados,	Mínimo 20 Botellas
A partir de 201 invitados,	Mínimo 30 Botellas
Precio por Botella incluyendo los refrescos con los que se combinen a partir de	60,00 €

MARCAS	Tipo	MARCAS	Tipo
Whiskey Four Roses	C	Ron Bacardí Blanco	C
Whisky Ballantines	C	Ron Barceló	C
Whisky Black Label	A	Ron Brugal	C
Whisky Cutty Sark	B	Ron Cacique	C
Whisky Chivas/Cardú	A	Ron Malibú	C
Whisky Dyc 8	C	Ron Pampero	C
Whisky Jack's Daniel	B	Ron Sta Teresa	B
Whisky Jameson	B	Vodka Absolut	B
Whisky JB	C	Vodka Smirnoff	C
Whisky Johnny Walker	A	Baileys	C
Whisky Passport	C	Cointreau	C
Whisky Red Label	B	Crema Catalana Melody	C
Whisky White Label	C	Licor 43	C
Ginebra Beefeter	C	Licores con alcohol Rives	C
Ginebra Bombay Sapphire	B	Licores sin alcohol Rives	C
Ginebra Gordon's	C	Martini Bianco	C
Ginebra Larios	C	Martini Dry	C
Ginebra Tanqueray	B	Martini Rosso	C
Ron Añejo Havana 7 años	B	Ponche	C
Ron Bacardí 5 años	B	Tipo A: 73,00 € /Tipo B: 68,00 € /Tipo C: 60,00 €	

Condiciones de Pago.-

Para considerar la reserva efectuada, se deberá abonar la cantidad de 600,00 € en concepto de paga y señal.

El espacio y el servicio no se considerarán reservados hasta no haber abonado dicha cantidad.

Antes del banquete se deberá abonar entre el 10% y el 50% del total de la facturación.

El resto se abonará al finalizar el evento.

Formas de pago: Pago en efectivo, transferencia bancaria o tarjeta el depósito y el resto de la Boda solo mediante Efectivo o transferencia Bancaria.

Notas Adicionales.-

Todos los precios relativos a los servicios de restauración y alojamiento se entienden IVA 8% incluido

Todos los precios relativos a los servicios de amenización se entienden IVA 18% incluido

La lista de invitados se entregará 15 días antes del banquete.

Se reconfirmará 72 horas antes del banquete el número exacto de comensales para su oportuna facturación.

PRECIOS VALIDOS HASTA EL 31/12/11