

Celebración
Banquete de Boda
Hotel Silken Puerta Málaga
2012/2013



Cocktail de Bienvenida

Fríos

Mini Croissant de Ventresca de Atún con Pimientos Confitados
Mouse de Queso Idiazabal crujiente con Jamón Ibérico de Bellota
Cucharita de Salpicón de Marisco
Brocheta de Salmón con Yogur y Huevas de Mujol
Losas de Pizarra con Jamón Ibérico capa Negra Selección Martín Berasategui
Chupitos variados de Sopas Frías (calabaza y Naranja, Melocotón, Melón)
Cucharita de Pulpo Gallego con Melón y Pimiento de la Vera

Calientes

Brocheta Especiada de Cerdo
Croqueta Casera de Bacalao
Bolitas Caseras de Jamón Ibérico
Croquetas Caseras de Mejillón
Piruleta de Queso con Mermelada de Frutos Rojos
Brocheta de Langostino con Quico
Adobo Malagueño con Ali Oli de Albahaca
Brochetita de Pollo con Mayonesa al Curry

Bodega

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

Para Bodas de más de 150 personas el servicio de Cortados de Jamón y Jamón, estará incluido (en caso de banquetes inferiores a 150 personas, se aplicará un suplmento de 2.20€, en caso que los novios deseen contratar dicho servicio.

MENÚS

MENÚ SILKEN "A"

COMENZAMOS CON...

Crema de Calabaza con Langostinos Confitados
Crema de Puerro al Aceite de Oliva
Brotos de Hojas Verdes con Atún Confitado y Vinagreta de Tomate Rama

SEGUIMOS CON...

Carrilladas Ibéricas confitadas sobre un Zócalo de Patata al PX
Medallón Ibérico con Timbal de Patatas Panaderas en Salsa Crema
Suprema de Salmón con Eneldo y Puré de Boniato

PARA ACABAR...

Brownie de Chocolate y Nueces con Helado de Vainilla y salsa de Chocolate
Tarta de Almendra con Helado de Leche Merengada y Caramelo Toffe
Tarta Sacher con Chocolate Fluido

Pvp. 49.90 € IVA incl.

El menú incluye la elección de 4 aperitivos fríos y 4 aperitivos calientes durante el cóctel de bienvenida, menú según elección de platos, bodega con vinos y café durante el banquete y sorbete. No incluye tentempié ni servicio de cortador de jamón con jamón.

MENÚ SILKEN "B"

COMENZAMOS CON...

Crema de Puerro al Aceite de Oliva

Timbal de Patatas, Láminas de Bacalao cocinado a la antigua, Chutney de Tomate

Crema de Marisco con Pescado de Roca y Almejas de la Bahía

Langostino Salteado con Lágrimas de Ibérico sobre Hojas de Temporada y Vinagreta de Frutos Secos

Porra Antequerana con Jamón Ibérico de Bellota y Ventresca Confitada

Sopa Fría de Melocotón y Tomate con Brocheta de Pescado

SEGUIMOS CON...

Dorada con Cama de Roteña y Lágrimas de Jabugo

Lubina al Horno, Braseado de Verduras con Salsa de Langostino

Medallón de Salmón con Crema de Cebolleta y Mostaza a la Antigua con Eneldo

Meloso de Ternera sobre un Puré de Patata al Aceite de Oliva y Setas de Temporada al Ajillo

Carrilladas Ibéricas confitadas sobre un Zócalo de Patatas al PX

Medallón Ibérico de Jabugo con Pastel Ahumado de Patata y Salsa Boletus

Medallón Ibérico de Jabugo con Timbal de Patatas Panaderas en Salsa Crema

Pvp. 54.90 € IVA incl.

El menú incluye toda la selección de aperitivos de bienvenida durante el cóctel, cortador de jamón con jamón ibérico menú según elección de platos, bodega con vinos y café durante el banquete, sorbete, postre de la carta y tentempié durante el servicio de barra libre

MENÚ SILKEN "C"

COMENZAMOS CON...

Hojas de Temporada, Pimientos Confitados y Tataki de Atún con Vinagreta de Kumato
Ensalada Tibia de Puntillitas con Picadillo de Verano
Dorada con Cama de Roteña y Lágrimas de Jabugo
Lubina al Horno, Braseado de Verduras con salsa de Langostinos
Medallón de Salmón con Crema de Cebolleta y Mostaza a la Antigua con Eneldo

SEGUIMOS CON...

Lomo de Bacalao confitado en Aceite de Ajos con Pisto de Verduras y su Pil Pil
Rodaballo con Braseado de Verduras a la Bilbaína
Merluza Gallega con Crema de Puerros y Patata Rota
Presa Ibérica de Bellota a la Pimienta Rosa con "Sartená" de Patatas Caseras
Lomo Alto de Buey con Timbal de Patatas Confitadas
Solomillo de Buey con Foie y Queso Rondeño al Gratén con Reducción de Oporto*

Pvp. 64.90 € IVA incl.

*suplemento Solomillo de Buey con Foie y Queso Rondeño: 7.80€

El menú incluye toda la selección de aperitivos de bienvenida durante el cóctel, cortador de jamón con jamón ibérico menú según elección de platos, bodega con vinos y café durante el banquete, sorbete, postre de la carta y tentempié durante el servicio de barra libre

Carta de Sorbetes

Piña y Malubú

Limón y Albahaca

Manzana Verde al PX

Frambuesa y Cava

Carta de Postres

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE CHOCOLATE

TATÍN DE MANZANA, CREMA INGLESA Y HELADO DE LECHE MERENGADA

BLANCO Y NEGRO

Mouse de Chocolate Blanco, Ganache de Chocolate Negro y Bizcocho de Cacao

BLANCO Y MANGO

Mouse de chocolate Blanco, Cremoso de Mango, Frambuesa natural, y Bizcocho

FRUTOS ROJOS

Mouse de Frambuesa con interior de Vainilla y Cóctel de Frutos Rojos Sobre Bizcocho de Pistacho

TOFFEE

Mouse de Caramelo, Crema de Café y Bizcocho de Cacao

TIRAMISU

Mouse de Mascarpone, Crema de café y Bizcocho de café

GULA

Mouse de Almendras, interior de Vainilla y Finas Láminas de chocolate con Almendras Caramelizadas

MALAGA

Mouse de Ron con Interior de Praliné y Bizcocho de pasas y Almendras

BAILEYS

Mouse de Chocolate Blanco con Bayleis e interior de Café. Glaseado Blanco

PAPI Y MAMI

Mouse de Caramelo, interior de Mouse de Chocolate y Brownie de Plátanos y Nueces

Mouse de Frambuesas, interior de Vainilla y Bizcocho de Pistacho

CLASICOS DE PACO TORREBLANCA (solicite nuestra carta de postres con las mejores recetas de postres de España)

Las Tartas Nupciales (tarta simbólica para corte incluida)

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

Bodega sin suplemento

A elegir 1 tinto, 1 blanco y 1 cava:

Tintos:

Conde de 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:

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

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 €

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 Bodas. 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 los Invitados al Hotel (6€ / día)

- | | |
|---------------------------------------------------|--------------------|
| - HABITACIÓN DOBLE O INDIVIDUAL, SÓLO ALOJAMIENTO | 65€ IVA incl. * |
| - SUPLEMENTO POR PERSONA DE DESAYUNO BUFFET | 12.50€ IVA incl. * |
| - SUPLEMENTO POR TERCERA PERSONA | 30€ IVA incl. * |

* Siempre bajo disponibilidad de Habitaciones en el Hotel

Servicios Complementarios

Durante el Cocktail

Cortador de Jamón Ibérico y Jamón (incluido en menú B y C con más de 150 comensales confirmados)

Servicio de Cocktelería durante el aperitivo de Bienvenida (Mojitos, Margaritas, Daikiris)

| | |
|-------------------------|------|
| Paquete 50 unidades | 145€ |
| Paquete 100 unidades | 260€ |
| Paquete de 150 unidades | 390€ |

Después del Banquete (incluido en Menú B y C)

Tentempie Salado (incluido en menu B y C) 6€/pax
(Caldito Casero, Surtido de Chapatas Rusticas y Mini Chics Salados)

Buffet de Postres durante la Barra libre 3,75€/pax

Mini Buffet de Gominolas y Chuches 1,90€/pax

Barra libre de Ginebras de Primeras Marcas (London Gin, Hendriks, Citadelle) (a consultar)

Barra Libre por Horas

Opción A:

Mínimo 3 Horas

| | |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| Las primeras tres 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 3 Horas

| | |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| Las primeras tres 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 Botella

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 €

| Barra Libre Por Botella | Botella | Marca | Tipo | Barra Libre Por Botella | Botella | Marca | 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: 85.00 € /Tipo B: 72.00 € /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.

Dos meses mínimos 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:

- El Depósito: Pago en efectivo, transferencia bancaria o tarjeta.
- Resto de la Boda: Pago en efectivo, transferencia bancaria o tarjeta.

Notas Adicionales

Todos los precios relativos a los servicios de restauración y alojamiento se entienden IVA 8% 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 VÁLIDOS HASTA EL 31/12/2012