



BODAS Y CELEBRACIONES





MENÚ DE GALA Nº 1

Cóctel de Bienvenida:

*Hummus de calabaza
Crema fría de millo con virutas de foie
Jamón Canario
Cucharita de conejo en salmorejo
Samosas vegetales con salsa de chile dulce
Bolitas de arepas con almogrote
Croqueta de paleta ibérica
Cup de cava con infusión de frutos rojos
Cóctel de frutas sin alcohol
Refrescos
Cervezas
Aguas minerales*

MENÚ

Terrina de pulpo con ensalada de piñones de pasta y brotes tiernos

Lomo de cherne asado sobre cremoso de batata amarilla y aceite de cilantro

Sorbete a elegir

Carrillada ibérica estofada en vino y albahaca con timbal de papa y manzana

Postre a elegir

Bebidas

*Vino blanco y tinto
Aguas minerales
Cava Brut Nature*

***PVP: 53,00 €
IGIC no incluido***



MENÚ DE GALA N° 2

Cóctel de Bienvenida:

Hummus de calabaza
Crema fría de millo con virutas de foie
Jamón Canario
Cucharita de conejo en salmorejo
Samosas vegetales con salsa de chile dulce
Bolitas de arepas con almogrote
Croqueta de paleta ibérica
Cup de cava con infusión de frutos rojos
Cóctel de frutas sin alcohol
Refrescos
Cervezas
Aguas minerales

MENÚ

Capuchino de calabaza y queso majorero

Lomo de bacalao confitado sobre cremoso suave de ajos y espárragos trigueros

Sorbete a elegir

*Solomillo de ternera asado en su punto con salsa de boletus,
ñoquis y anacardos tostados*

Postre a elegir

Bebidas

Vino blanco y tinto
Aguas minerales
Cava Brut Nature

PVP: 55,00 €
IGIC no incluido



MENÚ DE GALA Nº 3

Cóctel de Bienvenida:

*Hummus de calabaza
Crema fría de millo con virutas de foie
Jamón Canario
Cucharita de conejo en salmorejo
Samosas vegetales con salsa de chile dulce
Bolitas de arepas con almogrote
Croqueta de paleta ibérica
Cup de cava con infusión de frutos rojos
Cóctel de frutas sin alcohol
Refrescos
Cervezas
Aguas minerales*

MENÚ

Terrina de foie micuit con tostas de cebolla dulce y frutos secos garrapiñados

Caldereta de langostinos

Lomo de pámpano asado con prensado de papa y salmón ahumado servido con mojo de almendras

Sorbete a elegir

Cochino negro confitado en su jugo sobre puré de berza y migas de membrillo

Postre a elegir

Bebidas

*Vino blanco y tinto
Aguas minerales
Cava Brut Nature*

PVP: 60,00 €IGIC no incluido

MENÚ DE GALA N° 4

Cóctel de Bienvenida:

Hummus de calabaza
Crema fría de millo con virutas de foie
Jamón Canario
Cucharita de conejo en salmorejo
Samosas vegetales con salsa de chile dulce
Bolitas de arepas con almogrote
Croqueta de paleta ibérica
Cup de cava con infusión de frutos rojos
Cóctel de frutas sin alcohol
Refrescos
Cervezas
Aguas minerales

MENÚ

Ensalada de lechuguitas, con bogavante, melón y frutos garrapiñados

*Crema de batata al aroma de caña santa con mantequilla de anchoas y tostas
rústicas para untar*

Rodaballo asado con vinagreta tibia de cítricos y risotto de papa negra

Sorbete a elegir

Presa ibérica en su punto de horno con puré de orejones a la vainilla

Postre a elegir

Bebidas

Vino blanco y tinto
Aguas minerales
Cava Brut Nature

PVP: 69,00 €IGIC no incluido

TENEMPIÉ



DULCES:

Pastelería francesa:	2,00 € por persona
Selección de pastas de té:	1,75 € por persona
Mini brochetas de fruta fresca:	2,75 € por persona
Mini brownie:	2,00 € por persona
Taquitos dulces de chocolate y mora:	2,00 € por persona
Fuente de uno o dos chocolates (blanco y negro):	350,00 €
Acompañamiento de la fuente de chocolate con:	
Frutas, nubes y pastas surtidas:	
De 40 a 60 comensales:	40,00 €
De 60 a 80 comensales:	60,00 €
De 80 a 100 comensales:	80,00 €
De 100 a 120 comensales:	100,00 €

SALADOS:

Caldo de ave con picada de ibérico y hierba huerto:	5,00 € por persona
Mini sandwiches:	1,50 € por persona
Daditos de tortilla española:	2,00 € por persona
Sushi nori maki de salmón o atún rojo:	3,00 € por persona.

BARRA LIBRE

BARRA LIBRE 2 HORAS:	12,00 €
3ª HORA:	6,00 €
4ª HORA:	5,00 €
5ª HORA:	4,00 €

(Precio por persona)

Nuestras ofertas de Animación:

Disjockey con equipo de sonido:	360,00 €
Discoteca móvil + karaoke	480,00 €
Discoteca móvil + karaoke + animación:	580,00 €
Equipo de sonido extra:	120,00 €
Hora extra contratada:	45,00 €
Cantante: 2 pases de 45 minutos:	225,00 €
Dúo musical 2 pases de 45 minutos :	300,00 €

- ✓ *Los platos indicados en los menús, pueden contener trazas de alérgenos.
Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.*



BODAS Y CELEBRACIONES



DPTO. DE CONVENCIONES Y BANQUETES · HOTEL SILKEN ATLÁNTIDA
AVDA TRES DE MAYO / ESQUINA AUREA DÍAZ FLORES - 38005 S/C DE TENERIFE, ESPAÑA
T: + 34 922 294 500 / 922 595 053 - F: + 34 922 224 458 LUNES A VIERNES DE 9:00 A 20:00 H
EMAIL: CONVENCIONES.ATLANTIDA@HOTELES-SILKEN.COM · WWW.HOTELES-SILKEN.COM