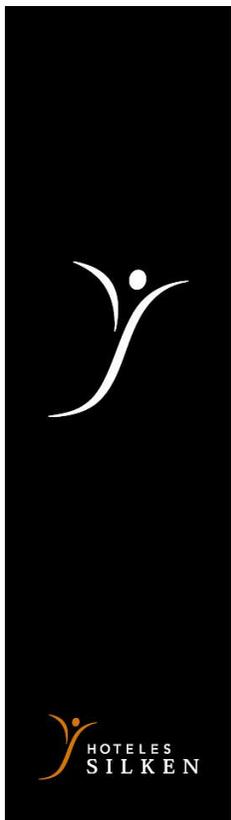


\*\*\*\*

SILKEN  
INDAUTXU  
BILBAO



*Celebra*

**EMPRESA  
FAMILIA  
AMIGOS**

**Plaza Bombero Etxaniz, s/n  
48010 BILBAO**

convenciones.indautxu@hoteles-silken.com  
94 444 00 04



# ZUBIZURI

MENÚ

AL CENTRO DE LA MESA;  
CROQUETAS CREMOSAS DE RABO CON MAHONESA DE FOIE  
EL MENÚ;

TOSTA DE TAPENADE, LÁMINAS DE BACALAO  
Y BROTES AL BALSÁMICO

LOMO DE DORADA A LA ESPALDA SOBRE PANADERAS Y CRUDITÉS

\*\*\*\*

SILKEN  
INDAUTXU  
BILBAO

ENTRECOT  
CON PURÉ DE PATATAS Y RAGOÛT DE CHAMPIÑONES  
POSTRE ARTESANO DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO  
CON HELADO CASERO

LA BODEGA + LA SOBREMESA;

VINO BLANCO D.O. RUEDA VERDEJO : X SIGLOS  
VINO ROSADO D.O. NAVARRA: GRAN FEUDO SOBRE LÍAS  
VINO TINTO CRIANZA D.O. CA RIOJA: SOLAR VIEJO  
CERVEZAS. REFRESCOS  
AGUA MINERAL

CAFÉ, INFUSIONES, PETIT FOURS

**Plaza Bombero Etxaniz, s/n**  
**48010 BILBAO**

convenciones.indautxu@hoteles-silken.com  
94 444 00 04

PRECIO POR PERSONA: 42 € (10% IVA INCLUIDO)

# EUSKALDUNA

MENÚ

AL CENTRO DE LA MESA;

DEGUSTACIÓN DE EMBUTIDOS IBÉRICOS  
CON TOSTAS DE PAN Y PULPA DE TOMATE

EL MENÚ;

PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO Y GAMBAS CON SALSA DE MARISCO

LOMO DE MERLUZA  
SOBRE CREMOSO DE GARBANZOS Y CRUJIENTE DE TXISTORRA

MAGRET DE PATO  
SOBRE RAGOÛT DE MORCILLA, OLIVAS NEGRAS Y SETAS

POSTRE ARTESANO DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO  
CON HELADO CASERO

LA BODEGA + LA SOBREMESA;

VINO BLANCO D.O. RUEDA VERDEJO : X SIGLOS  
VINO ROSADO D.O. NAVARRA: GRAN FEUDO SOBRE LÍAS  
VINO TINTO CRIANZA D.O. CA RIOJA: SOLAR VIEJO  
CERVEZAS. REFRESCOS  
AGUA MINERAL

CAFÉ, INFUSIONES, PETIT FOURS

PRECIO POR PERSONA: 44 € (10% IVA INCLUIDO)

\*\*\*\*

SILKEN  
INDAUTXU  
BILBAO

Plaza Bombero Etxaniz, s/n  
48010 BILBAO

convenciones.indautxu@hoteles-silken.com  
94 444 00 04





# BIZKAIA

MENÚ

AL CENTRO DE LA MESA;

JAMÓN Y LOMO IBÉRICO  
CON TOSTAS DE PAN Y PULPA DE TOMATE

EL MENÚ;

VENTRESKA, CEBOLLA CAMELIZADA Y JULIANA DE COGOLLO CON  
VINAGRETA DE PIQUILLOS

WRAP DE GALLO Y JAMÓN CON  
PURÉ DE BONIATO ASADO AL TOMILLO Y CREMA DE SETAS

TACO DE CORDERO CONFITADO Y ASADO CON PATATA PANADERA

POSTRE ARTESANO DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO  
CON HELADO CASERO

LA BODEGA + LA SOBREMESA;

VINO BLANCO D.O. RUEDA VERDEJO : X SIGLOS  
VINO ROSADO D.O. NAVARRA: GRAN FEUDO SOBRE LÍAS  
VINO TINTO CRIANZA D.O. CA RIOJA: SOLAR VIEJO  
CERVEZAS. REFRESCOS  
AGUA MINERAL

CAFÉ, INFUSIONES, PETIT FOURS

PRECIO POR PERSONA: 47 € (10% IVA INCLUIDO)

\*\*\*\*

SILKEN  
INDAUTXU  
BILBAO

Plaza Bombero Etxaniz, s/n  
48010 BILBAO

convenciones.indautxu@hoteles-silken.com  
94 444 00 04



# SAN ANTÓN

MENÚ

AL CENTRO DE LA MESA;

LANGOSTINOS CRUJIENTES CON MAYONESA DE AGUACATE

EL MENÚ;

PATÉ DE FOIE Y LENGUA,  
CREMA DE CEBOLLETA Y BERROS ALIADOS AL JEREZ

BACALAO CONFITADO  
SOBRE PISTO CON TOMATE Y VELOUTÉ DE VERDURITAS

CARRILLERA DE TERNERA BRASEADA AL VINO TINTO

POSTRE ARTESANO DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO  
CON HELADO CASERO

LA BODEGA + LA SOBREMESA;

VINO BLANCO D.O. RUEDA VERDEJO : X SIGLOS  
VINO ROSADO D.O. NAVARRA: GRAN FEUDO SOBRE LÍAS  
VINO TINTO CRIANZA D.O. CA RIOJA: SOLAR VIEJO  
CERVEZAS. REFRESCOS  
AGUA MINERAL

CAFÉ, INFUSIONES, PETIT FOURS

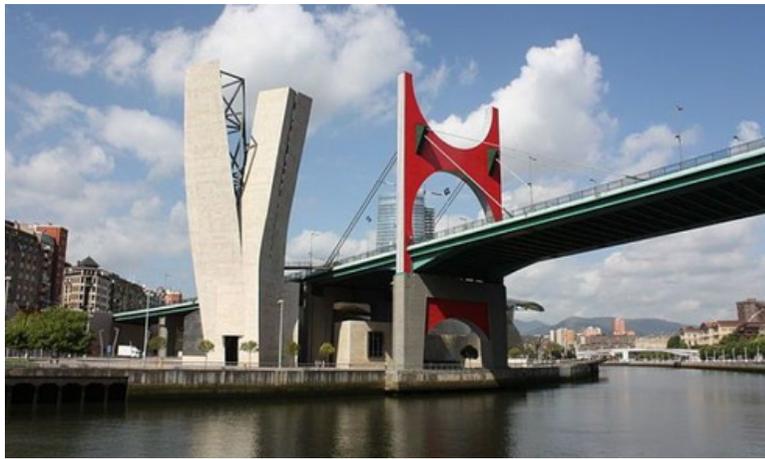
PRECIO POR PERSONA: 50 € (10% IVA INCLUIDO)

\*\*\*\*

SILKEN  
INDAUTXU  
BILBAO

Plaza Bombero Etxaniz, s/n  
48010 BILBAO

convenciones.indautxu@hoteles-silken.com  
94 444 00 04



# LA SALVE

MENÚ

AL CENTRO DE LA MESA;  
ERIZOS GRATINADOS EN SU PROPIA CONCHA

EL MENÚ;

TOMATITO DE MATA RELLENO DE VENTRESKA,  
ROMESCO Y MICROMEZCLUM

MERLUZA AL HORNO  
SOBRE ESTOFADO DE BERZA Y PIL PIL DE CALABAZA  
SOLOMILLO ASADO CON CREMA DE PATATA Y SALSA OPORTO

POSTRE ARTESANO DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO  
CON HELADO CASERO

LA BODEGA + LA SOBREMESA;

VINO BLANCO D.O.RUEDA VERDEJO : X SIGLOS  
VINO ROSADO D.O. NAVARRA: GRAN FEUDO SOBRE LÍAS  
VINO TINTO CRIANZA D.O.CA RIOJA: SOLAR VIEJO  
CERVEZAS. REFRESCOS  
AGUA MINERAL

CAFÉ, INFUSIONES, PETIT FOURS

PRECIO POR PERSONA: 55 € (10% IVA INCLUIDO)

\*\*\*\*

SILKEN  
INDAUTXU  
BILBAO

**Plaza Bombero Etxaniz, s/n**  
**48010 BILBAO**

convenciones.indautxu@hoteles-silken.com  
94 444 00 04



# DEUSTO

MENÚ

AL CENTRO DE LA MESA;

PLATO DE JAMÓN Y LOMO IBÉRICO  
CON TOSTAS DE PAN Y PULPA DE TOMATE

EL MENÚ;

ENSALADA DE LANGOSTINOS CON PATATAS CONFITADAS,  
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, SALMÓN AHUMADO Y GAZPACHO VASCO

LUBINA ASADA EN PAN SOPAKO  
CON BRANDADA DE VIEIRAS Y JUGO ANISADO DE MARISCO

SOLOMILLO ASADO EN PLANCHA CON TERRINA DE PATATA Y PANCETA  
IBÉRICA, SALSA DE PERIGUEAUX Y TRUFA NEGRA

POSTRE ARTESANO DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO  
CON HELADO CASERO

LA BODEGA + LA SOBREMESA;

VINO BLANCO D.O. RUEDA VERDEJO : X SIGLOS  
VINO ROSADO D.O. NAVARRA: GRAN FEUDO SOBRE LÍAS  
VINO TINTO CRIANZA D.O. CA RIOJA: SOLAR VIEJO  
CERVEZAS. REFRESCOS  
AGUA MINERAL

CAFÉ, INFUSIONES, PETIT FOURS

PRECIO POR PERSONA: 60 € (10% IVA INCLUIDO)

\*\*\*\*

SILKEN  
INDAUTXU  
BILBAO

Plaza Bombero Etxaniz, s/n  
48010 BILBAO

convenciones.indautxu@hoteles-silken.com  
94 444 00 04



# INFANTIL

M E N Ú N°1

SURTIDO DE FRITURAS  
(CROQUETAS, CALAMAR, GAMBA ORLY,  
MINIEMPANADILLA DE ATÚN)

PASTA SALTEADA CON TOMATE Y ATÚN

LOMITOS DE MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA

POSTRE ARTESANO DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO  
CON HELADO CASERO

REFRESCOS O AGUA MINERAL  
PETIT FOURS

PRECIO POR PERSONA: 26 € ( 10% IVA INCLUIDO )

\*\*\*\*

SILKEN  
INDAUTXU  
BILBAO

**Plaza Bombero Etxaniz, s/n**  
**48010 BILBAO**

convenciones.indautxu@hoteles-silken.com  
94 444 00 04

M E N Ú N°2

PLATO INDIVIDUAL DE PALETA DE JABUGO Y LOMO DE IBÉRICO

SURTIDO DE FRITURAS  
(CROQUETAS, CALAMAR, GAMBA ORLY, MINIEMPANADILLA DE ATÚN)

SOLOMILLO A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS

POSTRE ARTESANO DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO  
CON HELADO CASERO

REFRESCOS O AGUA MINERAL  
PETIT FOURS

PRECIO POR PERSONA: 36 € ( 10% IVA INCLUIDO )



\*\*\*\*

SILKEN  
INDAUTXU  
BILBAO

**Plaza Bombero Etxaniz, s/n**  
**48010 BILBAO**

convenciones.indautxu@hoteles-silken.com  
94 444 00 04

\*\*\*BLANCOS D.O. Suplemento por persona

2.00 € Mía (Moscató) Penedés

2.50 € Enate Chardonnay 2-3-4 D.O. Somontano

2.50 € Vionta (Albariño) D.O. Rias Baixas

3.00 € Viñas del Vero Gewüztraminer D.O. Somontano

4.00 € Waltraud (Riesling) D.O. Penedés

\*\*\*TINTOS D.O. Suplemento por persona

2.00 € Valdubón Roble D.O. Ribera del Duero

2.00 € La Malkerida (Bobal) Vino de Valencia

3.00 € Coto de Hayas Garnacha Centenaria D.O. Campo de Borja

3.00 € Petalos del Bierzo D.O. Bierzo

3.50 € Muga Crianza D.O.Ca. Rioja

3.50 € El Reggal Vinos de Madrid

3.50 € Remelluri Reserva D.O.Ca. Rioja

4.50 € Pago de los Capellanes Crianza D.O. Ribera del Duero

\*\*\*ESPUMOSOS D.O. Precio por Botella

21,00 € Freixenet Brut Barroco D.O. Cava

24,00 € Gramona Imperial D.O. Cava

40,00 € Mumm Cordon Rouge A.O.C. Champagne



Por un servicio óptimo, rogamos que las posibles alergias e intolerancias se comuniquen al departamento de convenciones con una antelación mínima de 48 horas para que, a estos comensales se les sirva un menú acorde al de resto de asistentes. En el caso de que notificaciones de este tipo se realicen en el momento del servicio, nuestro Chef confeccionará un menú en función del producto disponible.

1. 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.
2. En todo caso, el Hotel Silken Indautxu, se reserva la asignación del salón, en función del número de comensales, garantizando siempre un salón privado
3. El Hotel Silken Indautxu dispone de garaje privado que está a disposición de los Señores Clientes de forma gratuita siempre y cuando se disponga de plazas libres.
4. La finalización de la estancia de los comensales en los salones, se estimará a las 18:30 h. Para los almuerzos y a las 1:30 h. Para las cenas.
5. En el momento de realizar la reserva del servicio se abonarán 250 € en concepto de fianza.
6. El pago del banquete deberá ser abonado 48 horas antes de la celebración del mismo.
7. Dado que los platos son elaborados con productos de temporada, podrían sufrir alguna variación.

\*\*\*\*

SILKEN  
INDAUTXU  
BILBAO

**Plaza Bombero Etxaniz, s/n**  
**48010 BILBAO**

convenciones.indautxu@hoteles-silken.com  
94 444 00 04