

Silken
ATLÁNTIDA
SANTA CRUZ

TENERIFE

**¡Siempre hay algo
que celebrar!**

There is always something
to celebrate!

CÓCTELES

DESCUBRE nuestra gastronomía y DISFRUTA de tu mejor evento



Silken
HOTELES





Cóctel 1, Clásico

Cucharita de paleta ibérica sobre ensaladilla tradicional

Ceviche de pez emperador con cebolla roja
y toque de mangos gomeros

Mousse de tomates secos con mozzarella y albahaca

Pastel frío de salmón y tapenade

Taquitos de tortilla de batata y almogrote

Wan tun de pollo con topping agridulce

Degustación de mini croquetas con mojonesa

Brochetas de cerdo asadas con embarrado canario

Saquitos crujientes de verduras y queso de cabra

Daditos de brownie con frosting de coco

Gominolas

Agua, refrescos, cervezas, vino, Martini, cava

Precio menú: 24,50 €

Duración: 45 minutos. 7% igic no incluido
Menú diseñado para un mínimo de 15 personas





Cóctel 2, Club

Cucharita de paleta ibérica sobre ensaladilla tradicional

Ceviche de pez emperador con cebolla roja
y toque de mangos gomeros

Mousse de tomates secos con mozzarella y albahaca

Pastel frío de salmón y tapenade

Taquitos de tortilla de batata y almogrote

Wan tun de pollo con topping agridulce

Degustación de mini croquetas con mojonesa

Brochetas de cerdo asadas con embarrado canario

Saquitos crujientes de verduras y queso de cabra

Bolitas de falafel con yogurt

Vasitos de chocolate negro con chantilly

Buñuelos de nata

Gominolas

Agua, refrescos, cervezas, vino, Martini, cava

Precio menú: 26,50 €

Duración: 45 minutos. 7% igic no incluido
Menú diseñado para un **mínimo de 20 personas**



Cóctel 3, Deluxe

Bandeja de sushi (makis, niguiris y California Rolls)
Cucharita de paleta ibérica sobre ensaladilla tradicional
Ceviche de pez emperador con cebolla roja
y toque de mangos gomeros
Mousse de tomates secos con mozzarella y albahaca
Pastel frío de salmón y tapenade
Taqitos de tortilla de batata y jamón ibérico
Degustación de mini croquetas con mojonesa
Brochetas de cerdo asadas con embarrado canario
Saquitos crujientes de verduras y queso de cabra
Papa bonita sancochada y rellena de bacalao
Mini burger de cochino negro
Vasito de Ambrosía Tirma
Daditos de bizcocho de plátano y chocolate
Gominolas

Agua, refrescos, cervezas, vino, Martini, cava

Precio menú: 29,50 €

Duración: 45 minutos. 7% igic no incluido.
Menú diseñado para un **mínimo de 25 personas**



Cóctel 4, Canario

Cucharita de tomate con atún confitado
Caviar gomero sobre tosta de pan de algas
Trufas de queso de cabra
Jamón canario aliñado con aceite de pimentón
Sinfonía de quesos de las islas
Mini burger de carne fiesta
Taquitos de tortilla de batata y chorizo palmero
Brochetas de cerdo asadas con embarrado canario
Papita bonita sancochada y rellena de atún al mojo hervido
Wan tun de carne de cabra con toque picante
Bolitas de millo crujientes con costilla salada y mojo de cilantro
Croquetas de almogrote
Twister de langostinos con miel de palma
Vasito de quesillo canario con nata y canela
Truchas de plátano
Gominolas

Agua, refrescos, cervezas, vino, Martini, cava

Precio menú: 33,50 €

Duración: 45 minutos. 7% igic no incluido.
Menú diseñado para un **mínimo de 25 personas**

Cóctel 5, Premium Atlántida

Canelón de zucchini con almogrote y membrillo
Tataki de atún sobre ensalada de algas
Cucharita de paleta ibérica sobre ensaladilla tradicional
Ceviche de pez emperador con cebolla roja
y toque de mangos gomeros
Mousse de tomates secos con mozzarella y albahaca
Pastel frío de salmón y tapenade
Falafel de garbanzos con yogurt
Papa bonita sancochada y rellena de atún al mojo hervido
Bandeja de suhi (makis, niguiris y california Rolls)
Wan tun de pollo con topping agridulce
Taqitos de tortilla española con jamón ibérico
Saquitos crujientes de verduras y queso de cabra
Degustación de mini croquetas con mojonesa
Brochetas de cerdo asadas con embarrado canario
Mini burger de cochino negro
Twister de langostinos con miel de palma
Vasito de tiramisú
Bombas de chocolate y avellanas
Gominolas
Agua, refrescos, cervezas, vino, Martini, cava

Precio menú: 36,50 €

Duración: 45 minutos. 7% igic no incluido.
Menú diseñado para un mínimo de 30 personas





Cóctel 6, Silken Select

Yogurt de foie

Ceviche de cherne con cebolla roja

Corner de sushi con show cooking de su elaboración y corte

Jamón canario aliñado con aceite de azafranillo

Mesa de quesos con panecillos y confituras hechas en casa

Vasito cremoso de bacalao a punto de sal con pimientos

Papita negra sancochada y rellena de almogrote

Taquitos de tortilla española con jamón ibérico

Degustación de mini croquetas con mojonesa

Brochetas de pulpo asado con cachelos de papa bonita

Aguacate de las islas en tempura con salsa de chile dulce

Pinchos de solomillo de res en adobo criollo

Gambón en fritura con chutney de mango picante

Mini burger de Angus con foie y cebolla caramelizada

Huevo de codorniz sobre parmentier de batata y trufa

Vasito cremoso de bounty (chocolate y coco)

Fresas con nata y caramelo

Wan tun de Nutella

Gominolas

Agua, refrescos, cervezas, vino, Martini, cava

Precio menú: 46,50 €

Duración: 45 minutos. 7% igic no incluido.
Menú diseñado para un mínimo de 30 personas





CONDICIONES GENERALES

- ✓ Todos los cócteles de menos de 25 comensales que se celebren **en salón privado**, tendrán un suplemento de 180,00 €.
- ✓ **La prolongación del servicio** de la bebida del cóctel transcurridos los 45 minutos iniciales, conllevan un **suplemento de 6,00 €** por persona por cada hora extra o fracción. *Este suplemento no incluye reposición de comida tras la hora de servicio estipulada, es solo por la prolongación de bebida. Consultar precio en caso de querer aumentar el servicio de comida.
- ✓ El plazo máximo de confirmación del nº de comensales es de al menos **48 horas** de antelación. Transcurrido este tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.
- ✓ 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.
- ✓ El hotel elaborará los menús adaptados a sus necesidades **siempre que estas sean comunicadas con al menos 15 días de antelación** sobre la fecha de llegada.
De no comunicarlo en el plazo estipulado, el hotel se reserva el derecho a facturar a parte los platos extra solicitados o cualquier otro cambio en el menú elegido.



Silken

HOTELES

Información y reservas: 922 29 45 00
Email: convenciones.atlantida@hoteles-silken.com

hoteles-silken.com