Cocktails
"Roof Top"

****SILKEN ATLÁNTIDA SANTA CRUZ TENERIFE

Aperitivo DE LUXE

- Papa bonita sancochada y rellena de atún al mojo hervido
- Bandeja de sushi (makis,niguiris y california rolls)
- Nachos con dip de cheddar
- Humus de aguacate de las islas con tortilla de trigo para untar
- Trufas de queso de cabra con nueces
- Lingote de salmón marinado en casa con tofe de mango y wasabi
- Mousse de queso ahumado con miel de palma y crumble de gofio
- Taquitos de tortilla española con paleta ibérica
- Samosas de verduras con salsa de chili dulce
- Brochetas de pollo Satay con cacahuetes tostados
- Degustación de mini croquetas con mayonesa de mojo
- Mini burger de cochino negro
- Vasito de Nutella
- Mix de trufas de chocolate
- Nubes y gominolas

Bebidas:

- Cerveza
- Refrescos
- Martini
- Cava
- Vinos
- Aguas minerales

PRECIO MENÚ: 26,00 €
DURACIÓN: 45 minutos

Suplemento servicio de café: 1,50 € por persona
Repostería en miniatura: 2,50 € por persona

Aperitivo CANARIO

- Chupito de berros con espuma de millo
- Cucharita de tomate con atún ahumado
- Canelón de zucchini con almogrote y membrillo
- Sinfonía de quesos de las islas
- Jamón canario aliñado con aceite de azafranillo
- Hamburguesa de carne fiesta
- Taquitos de tortilla con chorizo palmero
- Meatballs de conejo en salmorejo
- Papita bonita sancochada y rellena de atún al mojo hervido
- Wantun de carne de cabra con toque picante
- Bolitas de millo crujientes con costilla salada y mojo de cilantro
- Croquetas de plátano
- Vasito de quesillo canario con nata y canela
- Truchas de plátano

Bebidas:

- Cerveza
- Refrescos
- Martini
- Cava
- Vinos
- Aguas minerales

PRECIO MENÚ: 29,50 €
DURACIÓN: 45 minutos

Suplemento servicio de café: **1,50 € por persona**
Repostería en miniatura: **2,50 € por persona**

Aperitivo PREMIUM ATLÁNTIDA

- Canelón de zucchini con almogrote y membrillo
- Tataki de atún sobre ensalada de algas
- Nachos con dip de cheddar
- Humus de aguacate de las islas con tortilla de trigo para untar
- Trufas de queso de cabra con nueces
- Lingote de salmón marinado en casa con tofe de mango y wasabi
- Papas bonita sancochada y rellena de atún al mojo hervido
- Bandeja de sushi (makis,niguiris y california rolls)
- Mousse de queso ahumado con miel de palma y crumble de gofio
- Taquitos de tortilla española con paleta ibérica
- Samosas de verduras con salsa de chili dulce
- Brochetas de pollo Satay con cacahuetes tostados
- Degustación de mini croquetas con mayonesa de mojo
- Mini burger de cochino negro
- Trompetas crujientes de langostinos
- Vasito de tiramisú
- Trufas de baileys
- Nubes y gominolas

Bebidas:

- Cerveza
- Refrescos
- Martini
- Cava
- Vinos
- Aguas minerales

PRECIO MENÚ: 32,50 €
DURACIÓN: 45 minutos

Suplemento servicio de café:	**1,50 € por persona**
Repostería en miniatura:	**2,50 € por persona**

Aperitivo SILKEN SELECT

- Yogurt de foie
- Ceviche de corvina con cebolla de guayonge
- 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 bonita sancochada y rellena de almogrote
- Taquitos de tortilla de paleta ibérica
- Degustación de mini croquetas con "Mojonesa"
- Brocheta de pulpo asado con cachelos de papa negra
- 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
- Miniburger de Cebón con foie y cebolla caramelizada
- Huevito de codorniz sobre parmentier de batata y trufa
- Vasito cremoso de bounty (chocolate y coco)
- Fresa con nata y caramelo
- Wantun de Nutella
- Nubes y gominolas

Bebidas:

- Cerveza
- Refrescos
- Martini
- Cava
- Vinos
- Aguas minerales

PRECIO MENÚ: 45,00 €
DURACIÓN: 45 minutos

Suplemento servicio de café:	**1,50 € por persona**
Repostería en miniatura:	**2,50 € por persona**

Cocteles

CONDICIONES

- ✓ Todos los cócteles servidos en la terraza del Hotel, tendrán un suplemento en base al nº de comensales:

  - De 40 a 60 comensales: Suplemento de 15,00 € por persona.
  - A partir de 60 comensales: Suplemento de 10,00 € por persona.

- ✓ El nº mínimo de personas para celebraciones en la terraza es de 40 y estará sujeta a las condiciones meteorológicas.

- ✓ 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.

- ✓ Suplemento alquiler carpa: 250,00 €.

- ✓ 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

- ✓ IGIC no incluido

* * * *

SILKEN ATLÁNTIDA SANTA CRUZ TENERIFE

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