

¡Siempre hay algo que celebrar!

There is always something
to celebrate!

“Cuando invitas a alguien a sentarse a tu mesa y quieres cocinar para ellos, lo invitas a entrar en tu vida”. Bienvenidos al Hotel Silken Rio Santander, bienvenidos a su casa.

“When you invite someone to sit at your table and you want to cook for them, you invite them into your life”. Welcome to the Silken Rio Santander Hotel, welcome to your home.



Silken
HOTELES



Menú banquete

Banquet menu

Menú 1

Al centro

Rabas de chipirón con ali-oli
Croquetas caseras de jamón
Canelón crujiente de pulled pork con salsa barbacoa ahumada
Salpicón de mariscos con vinagreta de soja y sésamo

Del mar a la mesa

Lomo de merluza con pilpil de sus cocochas y parmentier de espincas

Siempre hay sitio para el postre

Cremoso de queso al caramelo con crujiente de miel y canela

42,00€/pax. IVA incl

BODEGA

Vino Tinto Llaves de Yerga D.O Rioja
Vino Blanco Ederra Verdejo D.O Rueda
Agua Mineral
Café





Menú banquete

Banquet menu

Menú 2

Empezamos degustando

Rabas de chipirón con ali-oli

Croquetas caseras de jamón

Canelón crujiente de pulled pork con salsa barbacoa ahumada

Salpicón de mariscos con vinagreta de soja y sésamo

Para los amantes de la carne

Solomillo ibérico braseado con parmentier de boniato y ajo asado y salsa de setas de temporada

Siempre hay sitio para el postre

Pannacotta de coco y piña caramelizada

42,00€/pax. IVA incl

BODEGA

Vino Tinto Llaves de Yerga D.O Rioja

Vino Blanco Ederra Verdejo D.O Rueda

Agua Mineral

Café





Menú banquete

Banquet menu

Menú 3

Para empezar

Ensalada de pollo y bacon crujiente con salsa de mostaza y soja

Seguidamente

Setas a la parrilla con queso de cabra y cebolla caramelizada

Para los amantes de la carne

Entrecote de vacuno con salsa de picón y patatas gajo

Siempre hay sitio para el postre

Tarta casera de chocolate y fresas

45,00€/pax. IVA incl

BODEGA

**Vino Tinto Llaves de Yerga D.O Rioja
Vino Blanco Ederra Verdejo D.O Rueda
Agua Mineral
Café**





Menú banquete

Banquet menu

Menú 4

Para empezar

Ensalada de atún escabechado, vinagreta de frutos secos y tomatitos confitados

Para los amantes de la carne

Canelón crujiente de costilla asada a baja temperatura

Del mar a la mesa

Lomo de rodaballo con risotto de langostinos

Siempre hay sitio para el postre

Tarta lemon curd, confitura de limón de noales y tierra de cacao

53,00€/pax. IVA incl

BODEGA

**Vino Tinto Llaves de Yerga D.O Rioja
Vino Blanco Ederra Verdejo D.O Rueda
Agua Mineral
Café**





Menú banquete

Banquet menu

Servicios adicionales

- Copa de cava o chupito (orujos, pacharán o licores sin alcohol)
4,00€
- Copa de licor o combinado
7,00€
- Copa de licor o combinado Premium
9,00€

Condiciones generales

- Se deberá elegir el mismo menú para todos los comensales tanto adultos como niños.
- Salón privado sin cargo a partir de 25 comensales adultos. Para un nº inferior, el suplemento de salón privado será de 145,20 € IVA incl.
- Se solicitará un depósito de 150€ para eventos a partir de 20 comensales y de 300€ para eventos a partir de 50 comensales.
- En almuerzos, la hora máxima de ocupación del salón es hasta las 18.00h, mientras que en cenas es hasta las 00.00h. Se puede ampliar, bajo disponibilidad. Consulte tarifa de hora extra.
- El pago restante deberá realizarse mediante transferencia bancaria 5 días antes del evento.
- En los menús no están incluidas otras bebidas. (Cerveza, refrescos...)
- Puede preguntar por otros vinos de nuestra carta. Consulte suplemento.

The logo graphic consists of three overlapping, semi-transparent rectangular planes. One plane is vertical, another is horizontal, and the third is a third plane overlapping them, creating a 3D effect. The text is centered within this graphic.

Silken

HOTELES