

*Bodas*

**Silken**  
PALACIO  
URIBARREN  
\*\*\*  
LEKEITIO

# Bodas

*Gracias por pensar en el Hotel Silken Palacio Uribarren.*

*A continuación le detallamos toda la información necesaria  
para hacer de este día el más especial.*

***Estos menús podrán sufrir variaciones  
de productos y precios para la temporada 2022.***

# Cóctel

*Gazpacho de melón con dados de atún rojo y sésamo tostado 1.20€*

*Salmorejo de remolacha y brandada de bacalao 1.00€*

*Tataki de salmón con emulsión de almendras y salsa ponzu 1.40€*

*Ensaladilla de gambas y espuma de piparras 1.40€*

*Sandwich de pastrami y salsa tártara 1.40€*

*Croquetas Variadas 0.80€*

*Brocheta de ajete camembert y cecina 1.40€*

*Minirollitos de primavera con carrillera y shitakes 1.20€*

*Buñuelos de morcilla con mermelada de piquillo 1.00€*

*Brocheta de solomillo ibérico, panceta y picada de frutos secos 1.50€*

## *Bebida Cóctel:*

*Tinto Crianza DOCa La Rioja*

*Blanco Verdejo DO Rueda*

*Cerveza San Miguel*

*Refrescos*

*En el caso de que se quisieran añadir más cantidad de alguno de los canapés  
adjuntamos precios.*

35.00€ IVA INCLUIDO

# Bodega

*Bodega:*

*Tinto Crianza DO La Rioja*

*Lar de Paula o Ederra*

*Blanco Verdejo DO Rueda*

*X Siglos*

*Freixenet Brut Barroco DO Cava*

*\*\*\**

*(Para otras opciones consulten tarifas)*

*\*\*\**

*Sorbete*

*\*\*\**

*Café o Infusión*

*\*\*\**

*Licor*

# Bodas 1

## *Entrante*

*Magret de pato ligeramente escabechado,  
hummus de berenjena asada  
y cebolla roja encurtida*

## *Principales*

*Taco de bacalao  
sobre pisto con sus callos  
y  
crujiente de su piel.*

*&*

*Solomillo de ternera,  
salteado de boletus y salsa de foie.*

## *Postre*

*Obrador local.*

**BODEGA INCLUIDA**

**75.00€ IVA INCLUIDO**

# Bodas 2

## *Entrante*

*Ensalada de bacalao confitado,  
base de ajoarriero con crujiente de orégano y tapenade.*

*&*

*Pulpo a la brasa,  
repollo salteado y sopa ligera de patata.*

## *Principales*

*Lomo asado de corvina,  
sanfaina de langostinos y emulsión de almendras.*

*&*

*Solomillo de ternera,  
emulsión de chiribia con jugo de asado y chalotas glaseadas.*

## *Postre*

*Obrador local.*

**BODEGA INCLUIDA**

**80.00€ IVA INCLUIDO**

# Bodas 3

## *Entrante*

*Terrina de foie fresco sobre pan de especias,  
fresas liofilizadas  
y emulsión de nueces y naranja.*

*&*

*Vieras plancheadaa,  
crema de coliflor y reineta con chips de camarones.*

## *Principales*

### *Rape*

*sobre salteado de avellanas y espinacas  
con lágrima de tinta.*

*&*

*Solomillo de ternera,  
espuma de Idiazabal y salsa tartufo.*

## *Postre*

*Obrador local.*

**BODEGA INCLUIDA**

**95.00€ IVA INCLUIDO**

# Bodas 4

## *Entrante*

*Bogavante braseado,  
tabulé de cous-cous de remolacha  
y vinagreta de su coral con mango.*

*&*

*Tataki de presa ibérica,  
aliño de cacahuete ligeramente picante.*

## *Principales*

*Suprema de mero,  
con marmitako de mejillones.*

*&*

*Terrina de cochinillo,  
cocina a baja temperatura  
y emulsión de ajo asado.*

## *Postre*

*Obrador local.*

**BODEGA INCLUIDA**

**100.00€ IVA INCLUIDO**

# Infantil

1

*Plato de croquetas, rabas y jamón*

\*\*\*

*Escalopines de ternera con patatas fritas*

\*\*\*

*Coulant de chocolate y helado*

25.00€ IVA INCLUIDO

2

*Huevos fritos con jamón*

\*\*\*

*Chuletillas de cordero con patatas fritas*

\*\*\*

*Postre menú adulto*

35.00€ IVA INCLUIDO

# Barra Libre

*La barra libre la realizaremos en nuestro Pub de la planta -1.*

*Por copas:*

---

*Combinados (NO PREMIUM) 6.50€*

*Cervezas 3.00€*

*Licores 4.00€*

*Refrescos 3.00€*

*Cava 5.50€*

*Por horas:*

---

*La barra libre, en este caso, se facturará en función a todos los comensales confirmados.*

*2 horas: 14.50€*

*Hora Extra: 7.00€*

*DJ*

---

*2 horas 450€*

# Recena

*La recena la serviremos a mitad de Barra Libre, habilitando el salón Lurra para su degustación.*

*Mini Hamburguesas*

*Pizzas caseras*

*Pulguitas de Jamón y tomate*

*Pintxo de tortilla de patata*

*&*

*Donuts de chocolate y glassé*

12.00€ IVA INCLUIDO

# Servicios adicionales

*\*Cortador de Jamón:*

*Servicio de cortador + 1 jamón (aprox. 7 kg)*

**500,00€**

*Según número de comensales se recomendaría el aumento de otro jamón más que tendría un coste adicional de 150,00€*

*\*Corner de Quesos del País:*

*Tres tipos de quesos*

*+*

*Mermeladas*

*+*

*Panes y frutos secos*

**5,00€/ comensal**

*\*Corner de Gominolas & Fuente de chocolate:*

**[www.lafuenteolaia.com](http://www.lafuenteolaia.com)**

**Teléfono 645899236**

# Servicios adicionales

\*Mobiliario extra para ceremonia en Restaurante Ebisu:

## Sillas

1. Tiffany cojín 5.70€
2. Ceremonia Blanca 4.70
3. Ceremonia Madera 2.65

*Precio por unidad*

*Transporte hasta el establecimiento: 162.80€*

# Condiciones Generales

*En el momento de realizar la reserva del servicio, se deberá hacer un abono de 600€ en concepto de fianza (la cual quedará a disposición del Hotel en concepto de indemnización por daños y perjuicios en caso de cancelación del evento).*

*Forma de pago:*

- 50% con un mes de antelación*
- 50% restante 3 días antes de la celebración*

*Facturación:*

*La confirmación del número definitivo de comensales será con 72 horas de antelación, siendo éste el número que se facturará, excepto si hay un aumento del número de comensales.*

# Condiciones Generales

## *Degustación de Menú:*

*Para enlaces que superen los 80 comensales confirmados, la degustación para 4 personas correrá a cargo de HOTEL SILKEN URIBARREN JAUREGIA.*

*En los enlaces entre 50 y 80 comensales, la invitación será únicamente para 2 personas.*

*Hasta 5 menús especiales no conllevarán cargos adicionales; a partir del sexto se hará un cargo de 10.50€ por menú.*

## *Finalización de Eventos:*

- Hasta las 19.30 para las celebraciones al mediodía*
- Hasta las 02.30 para celebraciones en horario de cena.*

*Los novios serán invitados por parte del HOTEL SILKEN URIBARREN JAUREGIA a pasar su noche de bodas en nuestra habitación Deluxe con vistas al mar, en régimen de Alojamiento y Desayuno. Dispondrán también de una plaza de aparcamiento, reservada durante todo el día.*

*Así mismo, el Departamento de Reservas le facilitará tarifas especiales para sus invitados.*

**Silken**  
**PALACIO**  
**URIBARREN**  
★ ★ ★  
**LEKEITIO**

*Santa Elena Etorbidea, s/n*  
*48280 Lekeitio, Bizkaia*  
*Registro empresa turística H.BI. 1283*  
*restauracion.uribarren@hoteles-silken.com*  
*637397388*