

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

XSiglos

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

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