BODAS SILKEN RIO 2020

Avda Reina Victoria 153
942 274 300
convenciones.santander@hoteles-silken.com

Qué incluye el precio del Menú:

- Decoración Floral en las mesas y presidencia
- Listado de Protocolo de Mesas
- Minutas personalizadas con el menú de la boda
- Degustación del menú para 6 personas en bodas a partir de 60 personas. En caso de ser menos personas la prueba del menú será gratuita para los novios y al resto de comensales se les cobrará el 50% del importe del menú.
- Mesa de Gominolas durante el baile
- Habitación nupcial con vistas al mar y desayuno buffet para los novios en bodas a partir de 60 personas.
- Celebración del 1er Aniversario de Bodas para los novios con Menú Degustación en nuestro restaurante Marea Alta.
- Para todas las bodas superiores a 130 comensales adultos el Hotel Silken Rio obsequiará a los novios con una estancia de 2 noches en régimen de alojamiento y desayuno en cualquiera de nuestros Hoteles Silken de categoría 4*. Condición sujeta a disponibilidad y con una caducidad de 6 meses desde la celebración de la boda. La reserva será gestionada desde el departamento de convenciones del Hotel Silken io.
- Descuentos especiales en tarifas de alojamiento para sus invitados.

Aperitivo de Bienvenida

El Aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y vermuts

Buffet Degustación de Quesucos de Cantabria
acompañado de un Surtido de Panes artesanos
Cremita de patata y apio
Pulpo con vinagreta de pimientos
Cocochas de bacalao al vino blanco
Rabas fritas con alioli
Croquetas caseras de ibéricos
Langostinos albardados con Jamón crujiente

Menú 1

Pastel de changurro y merluza con vinagreta de tomate y mayonesa de cebollino

***

Lomo de lubina al horno sobre cama de patata panadera

***

Sorbete al gusto

***

Solomillo Ibérico asado en su jugo trufado

***

Hojaldre relleno de crema de vainilla sobre salsa de chocolate y helado casero

TARIFAS:

SOLO MENÚ: 67€
APERITIVO + MENÚ: 79€
DJ DURANTE TODA LA BODA + 2H DE BAILE: 600€
2 HORAS DE BARRA LIBRE: 14€

La sobremesa y la Bodega

Vino Tinto Lar de Paula Crianza (D.O.Rioja)
Vino Blanco Ederra Verdejo (D.O.Rueda)
Vino Rosado Gran Feudo (D.O. Navarra)
Cava Anna de Codorniu Brut
Café y Copa de Licor

Aperitivo de Bienvenida

El Aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y vermuts

Buffet Degustación de Quesucos de Cantabria
acompañado de un Surtido de Panes artesanos
Cremita de patata y apio
Pulpo con vinagreta de pimientos
Cocochas de bacalao al vino blanco
Rabas fritas con alioli
Croquetas caseras de ibéricos
Langostinos albardados con Jamón crujiente

TARIFAS:

SOLO MENÚ: 68€
APERITIVO + MENÚ: 80€
DJ DURANTE TODA LA BODA + 2H DE BAILE: 600€
2 HORAS DE BARRA LIBRE: 14€

Menú 2

Crujiente de langostinos con Albahaca sobre
arroz con chipirones en su tinta
***
Merluza de anzuelo rellena de jamón ibérico y queso
en salsa de champiñones al Oporto
***
Sorbete al gusto
***
Solomillo de vacuno emparrillado con foie sobre
costrón de pan y crema de patata
***
Bizcocho de Almendra y Praliné de Avellana cubierto
de Chocolate con Helado y Salsa de Frutos Rojos

La sobremesa y la Bodega

Vino Tinto Lar de Paula Crianza (D.O.Rioja)
Vino Blanco Ederra Verdejo (D.O.Rueda)
Vino Rosado Gran Feudo (D.O. Navarra)
Cava Anna de Codorniu Brut
Café y Copa de Licor

Aperitivo de Bienvenida

El Aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y vermuts

Buffet Degustación de Quesucos de Cantabria
acompañado de un Surtido de Panes artesanos
Cremita de patata y apio
Pulpo con vinagreta de pimientos
Cocochas de bacalao al vino blanco
Rabas fritas con alioli
Croquetas caseras de ibéricos
Langostinos albardados con Jamón crujiente

TARIFAS:

SOLO MENÚ: 73€
APERITIVO + MENÚ: 85€
DJ DURANTE TODA LA BODA + 2H DE BAILE: 600€
2 HORAS DE BARRA LIBRE: 14€

Menú 3

Ensalada de Boquerones con Pisto y Jamón Ibérico
***
Arroz con Bogavante y calamar con aceite verde
***
Sorbete al gusto
***
Paletilla de cordero lechal asada tradicionalmente
sobre crema especial de patata
***
Mousse de Quesucos de Cantabria con Cobertura de
Chocolate Blanco, Salsa de Frambuesa y Helado casero

La sobremesa y la Bodega

Vino Tinto Lar de Paula Crianza (D.O.Rioja)
Vino Blanco Ederra Verdejo (D.O.Rueda)
Vino Rosado Gran Feudo (D.O. Navarra)
Cava Anna de Codorniu Brut
Café y Copa de Licor

Aperitivo de Bienvenida

El Aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y vermuts

Buffet Degustación de Quesucos de Cantabria
acompañado de un Surtido de Panes artesanos
Cremita de patata y apio
Pulpo con vinagreta de pimientos
Cocochas de bacalao al vino blanco
Rabas fritas con alioli
Croquetas caseras de ibéricos
Langostinos albardados con Jamón crujiente

TARIFAS:

SOLO MENÚ: 77€
APERITIVO + MENÚ: 89€
DJ DURANTE TODA LA BODA + 2H DE BAILE: 600€
2 HORAS DE BARRA LIBRE: 14€

Menú 4

Ensalada de bogavante con brotes de la huerta, pasas y piña natural

***

Taco de rape sobre crema de patata violeta en salsa barquereña

***

Sorbete al gusto

***

Cochinillo asado a baja temperatura con su jugo caramelizado sobre cous cous y patata

***

Mousse de chocolate con crema helada sobre granillo de almendra y salsa de frutos rojos

La sobremesa y la Bodega

Vino Tinto Lar de Paula Crianza (D.O.Rioja)
Vino Blanco Ederra Verdejo (D.O.Rueda)
Vino Rosado Gran Feudo (D.O. Navarra)
Cava Anna de Codorniu Brut
Café y Copa de Licor

Aperitivo de Bienvenida

El Aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y vermuts

Buffet Degustación de Quesucos de Cantabria
acompañado de un Surtido de Panes artesanos
Cremita de patata y apio
Pulpo con vinagreta de pimientos
Cocochas de bacalao al vino blanco
Rabas fritas con alioli
Croquetas caseras de ibéricos
Langostinos albardados con Jamón crujiente

TARIFAS:

SOLO MENÚ: 88€
APERITIVO + MENÚ: 100€
DJ DURANTE TODA LA BODA + 2H DE BAILE: 600€
2 HORAS DE BARRA LIBRE: 14€

Menú 5

Mariscada de ½ Bogavante, Langostinos y Gambas
con Salsa Tártara
***
Merluza asada al horno con chipirones salteados al Txakolí, emulsión de sus tintas y aceite de perejil
***
Sorbete al gusto
***
Muslo de pato asado sobre crema de patata trufada y salsa Perigord
***
Bizcocho de pistachos relleno de frambuesa con helado de la casa

La sobremesa y la Bodega

Vino Tinto Lar de Paula Crianza (D.O.Rioja)
Vino Blanco Ederra Verdejo (D.O.Rueda)
Vino Rosado Gran Feudo (D.O. Navarra)
Cava Anna de Codorniu Brut
Café y Copa de Licor

Extras:

Recena:

Mini Flautines de Paleta Ibérica
Bocadillos de Sardinillas, Pimiento Morrón y Aceitunas Negra
Sándwich Mixto
Mini Hamburguesa
Mini Pizzas variadas

Cortador de Jamón:

1 Pieza de Jamón Ibérico Capa Negra Selección del Maestro
450€ iva incluido

Mesa de Sushi:

Realizamos presupuestos a medida según gustos y nº de personas.

DJ:

El pago del DJ supondrá la amenización musical durante toda la boda y 2 horas de baile a partir del primer baile de los novios.El precio incluye los impuestos de la SGAE.

Los horarios serán:

- Hasta las 20.00h máximo en bodas de mañana
- Hasta las 2.00h máximo en bodas de noche.

Se podrá ampliar las horas del baile en bodas de mañana.
Precio extra por hora: 75€

Menu Infantil

Entremeses Fríos y Calientes
(Jamón y Lomo Ibéricos, Langostinos cocidos,
Rabas de Calamar y Croquetas caseras de Jamón)
***
Filetes de Solomillo a la Plancha con Patatas Fritas
***
Tarta de Boda

Bebida: Refrescos y Agua Mineral

P.V.P: 30€ iva incluido

- Los menús infantiles incluyen lo que tomen los niños durante el aperitivo y las bebidas que consuman durante la barra libre.
- Adaptamos sus menús de boda para personas Vegetarianas, Celiacas o Alérgicas.
- Los platos indicados en la carta, pueden contener trazas de alérgenos. Para las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega, lo comuniquen a nuestro personal de servicio”

Condiciones Generales:

- Todas las bodas realizadas entre Noviembre y Marzo (ambos inclusive) o si se realiza cualquier viernes o domingo del año, obtendrá un 5% de descuento sobre el precio del cubierto
- La reserva del servicio se formalizará mediante la entrega de 600€ como fianza o garantía de reserva. En caso de cancelación del servicio contratado no se reembolsará en ningún caso dicho importe.
- La prueba del Menú se realizará aproximadamente un mes antes de la boda.
- El número de comensales a facturar será el contratado con el establecimiento, como mínimo con 5 días de antelación de la fecha de celebración del banquete. Se admitirán modificaciones hasta 48h antes del evento.
- El pago del banquete deberá efectuarse al día siguiente al dejar la habitación en efectivo, tarjeta o transferencia bancaria.
- Todos los menús incluyen el 10% de iva