

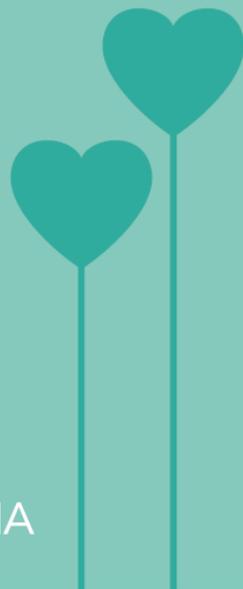


Bodas Enlaces

**** SILKEN CIUDAD DE VITORIA



Bodas Enlaces



**** SILKEN CIUDAD DE VITORIA



Para que la celebración del día más importante de vuestra vida sea todo un éxito, ponemos a vuestra disposición la profesionalidad del equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria y os ofrecemos las mejores propuestas culinarias confeccionadas con el esmero y la dedicación que merecen nuestros productos.

Platos creados por Raúl Cabrera, Chef formado desde hace más de dos décadas junto al laureado cocinero Martín Berasategui.



Menús 2017

Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria le propone los siguientes menús...



Menú 1

Coctel especial de bienvenida

El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"

Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones succulentas cocinadas con respeto hacia el producto...

- Croqueta casera de chuleta
- Crema fría de espárrago blanco
- Croqueta casera de chipirón
- Brocheta de langostino en tempura
- Cucharita de salmón ahumado con vinagreta de yogur
- Cucharita de bombón de bombón de foie con cremoso de manzana
- Tartaleta de bonito con lasca de paleta ibérica

Los panes

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

EL MENÚ

- Pastel de merluza y txangurro servido frío en ensalada, crujiente de pan y mayonesa de perejil
- Risotto de pasta fresca y chipirón de anzuelo
- Kokotxas de bacalao con berberechos descascarillados al txakoli
- Sorbete de limón al cava
- Pieza de cordero cocinada a 70º, lacada en el horno y servida sobre un puré cremoso de patata y trufa negra
- La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero

La sobremesa & La bodega

- Vino blanco D.O. Rueda.
- Vino rosado D.O. Navarra
- Vino tinto D.O. Rioja
- Copa de Cava
- Café y Copa de Licor

Precio: 84 € (10% IVA incluido)

Menú 2

Coctel especial de bienvenida

El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"

Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas cocinadas con respeto hacia el producto...

Croqueta casera de chuleta
Crema fría de espárrago blanco
Croqueta casera de chipirón
Brocheta de langostino en tempura
Cucharita de salmón ahumado con vinagreta de yogur
Cucharita de bombón de bombón de foie con cremoso de manzana
Tartaleta de bonito con lasca de paleta ibérica

Los panes

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

EL MENÚ

Ensalada de anchoas del Cantábrico marinadas con pisto de verduras, virutas de cogollo, vinagreta de tomate y lasca de paleta ibérica.
Raviolis rellenos de txangurro con jugo ahumado de queso Idiazábal y puré de finas hierbas.
Merluza al horno con cama de berza trufada y salsa de berberechos.
Sorbete de Gin Tonic.
Solomillo asado con carpaccio de cocido vasco y crema de patata, salsa de Oporto y chalota.
La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero.

La sobremesa & La bodega

Vino blanco D.O. Rueda.
Vino rosado D.O. Navarra
Vino tinto D.O. Rioja
Copa de Cava
Café y Copa de Licor

Precio: 91 € (10% IVA incluido)

Menú 3

Coctel especial de bienvenida

El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"

Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas cocinadas con respeto hacia el producto...

Croqueta casera de chuleta
Crema fría de espárrago blanco
Croqueta casera de chipirón
Brocheta de langostino en tempura
Cucharita de salmón ahumado con vinagreta de yogur
Cucharita de bombón de bombón de foie con cremoso de manzana
Tartaleta de bonito con lasca de paleta ibérica

Los panes

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

EL MENÚ

Gazpacho de tomate y sandía con vieira asada.
Raviolis rellenos de hongos y setas con jamón ibérico.
Merluza asada en el horno sobre un fondo de cebolleta trufada y salsa fina de almejas.
Sorbete de mandarina al cava.
Solomillo asado al carbón con puré especial de patata y reducción de su jugo.
La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero.

La sobremesa & La bodega

Vino blanco D.O. Rueda.
Vino rosado D.O. Navarra
Vino tinto D.O. Rioja
Copa de Cava
Café y Copa de Licor

Precio: 93 € (10% IVA incluido)

Menú 4

Coctel especial de bienvenida

El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"

Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas cocinadas con respeto hacia el producto...

- Croqueta casera de chuleta
- Crema fría de espárrago blanco
- Croqueta casera de chipirón
- Brocheta de langostino en tempura
- Cucharita de salmón ahumado con vinagreta de yogur
- Cucharita de bombón de bombón de foie con cremoso de manzana
- Tartaleta de bonito con lasca de paleta ibérica

Los panes

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

EL MENÚ

- Ensalada de bacalao y tomates confitados, hojas crocantes, anchoa y tapenade.
- Risotto de pasta fresca, hongos y jamón ibérico.
- 1/2 bogavante asado en plancha con vinagreta de su coral, brotes y hierbas en ensalada.
- Sorbete de frambuesa al cava.
- Solomillo asado al carbón con puré especial de patata y reducción de su jugo.
- La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero.

La sobremesa & La bodega

- Vino blanco D.O. Rueda.
- Vino rosado D.O. Navarra
- Vino tinto D.O. Rioja
- Copa de Cava
- Café y Copa de Licor

Precio: 102 € (10% IVA incluido)

Menú 5

Coctel especial de bienvenida

El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"

Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas cocinadas con respeto hacia el producto...

- Croqueta casera de chuleta
- Crema fría de espárrago blanco
- Croqueta casera de chipirón
- Brocheta de langostino en tempura
- Cucharita de salmón ahumado con vinagreta de yogur
- Cucharita de bombón de bombón de foie con cremoso de manzana
- Tartaleta de bonito con lasca de paleta ibérica

Los panes

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

EL MENÚ

- Foie gras frío con vinagreta de manzana agria, reducción de Pedro Ximénez y crujiente de pan.
- Guiso de pasta con almejas.
- Rape asado y reposado sobre una crema untuosa de calabaza, caramelo de canela, germinados y jengibre.
- Sorbete de manzana al cava.
- Solomillo asado en plancha con terrina de patata y panceta ibérica, salsa Perigueaux y trufa negra.
- La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero.

La sobremesa & La bodega

- Vino blanco D.O. Rueda.
- Vino rosado D.O. Navarra
- Vino tinto D.O. Rioja
- Copa de Cava
- Café y Copa de Licor

Precio: 108 € (10% IVA incluido)

Menú 6

Coctel especial de bienvenida

El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"

Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones succulentas cocinadas con respeto hacia el producto...

- Croqueta casera de chuleta
- Crema fría de espárrago blanco
- Croqueta casera de chipirón
- Brocheta de langostino en tempura
- Cucharita de salmón ahumado con vinagreta de yogur
- Cucharita de bombón de bombón de foie con cremoso de manzana
- Tartaleta de bonito con lasca de paleta ibérica

Los panes

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

EL MENÚ

- Ensalada de langostinos salteados con vinagreta de lentejas, tosta de patata y caramelo.
- Tomatito de mata relleno de chipirón de anzuelo sobre arroz negro y salsa de queso Idiazábal.
- Rodaballo asado con estofado de pulpo y berberechos, jugo espumoso de hinojo y aceite de perejil.
- Sorbete de mojito.
- Solomillo asado con ñoquis a los tres quesos, chalotas cocinadas en vino tinto, jugo reducido y trufa negra.
- La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero.

La sobremesa & La bodega

- Vino blanco D.O. Rueda.
- Vino rosado D.O. Navarra
- Vino tinto D.O. Rioja
- Copa de Cava
- Café y Copa de Licor

Precio: 107 € (10% IVA incluido)

Menú 7

Coctel especial de bienvenida

El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"

Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas cocinadas con respeto hacia el producto...

Croqueta casera de chuleta
Crema fría de espárrago blanco
Croqueta casera de chipirón
Brocheta de langostino en tempura
Cucharita de salmón ahumado con vinagreta de yogur
Cucharita de bombón de bombón de foie con cremoso de manzana
Tartaleta de bonito con lasca de paleta ibérica

Los panes

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

EL MENÚ

Plato individual de jamón ibérico
Taco de bacalao confitado en aceite de ajos con txanguro a la donostiarra y su pil pil.
Sorbete de piña al cava.
Paletilla de cordero lechal asado en el horno con ragout de verduras, foie y trufa negra.
La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero.

La sobremesa & La bodega

Vino blanco D.O. Rueda.
Vino rosado D.O. Navarra
Vino tinto D.O. Rioja
Copa de Cava
Café y Copa de Licor

Precio: 101 € (10% IVA incluido)

Menú 8

Coctel especial de bienvenida

El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"

Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones succulentas cocinadas con respeto hacia el producto...

Croqueta casera de chuleta
Crema fría de espárrago blanco
Croqueta casera de chipirón
Brocheta de langostino en tempura
Cucharita de salmón ahumado con vinagreta de yogur
Cucharita de bombón de bombón de foie con cremoso de manzana
Tartaleta de bonito con lasca de paleta ibérica

Los panes

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

EL MENÚ

Bogavante sin cáscara en ensalada con patatas confitadas, crema dulce de cebolleta y tomate confitado, crujiente de pasta china y pistou de perejil.

Verduras de temporada ligeramente salteadas, jugo reducido y jamón ibérico.

Lubina asada con crema de mejillones al azafrán.

Sorbete de limón al cava.

Magret de pato asado en costra de sal con estofado de hinojo y aceituna negra.

La tarta artesana de nuestro maestro pastelero con su helado casero.

La sobremesa & La bodega

Vino blanco D.O. Rueda.

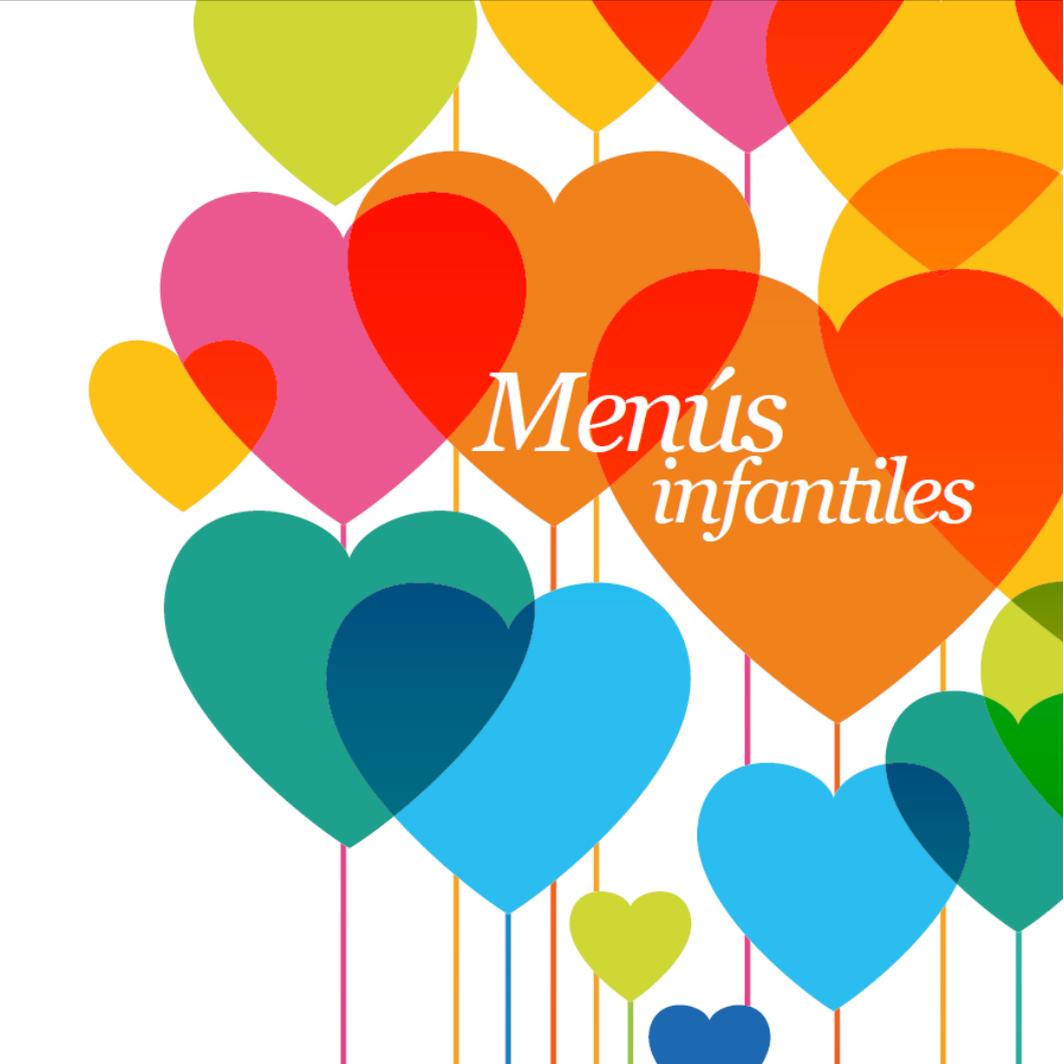
Vino rosado D.O. Navarra

Vino tinto D.O. Rioja

Copa de Cava

Café y Copa de Licor

Precio: 120 € (10% IVA incluido)



*Menús
infantiles*

Menú infantil 1

Los panes

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

EL MENÚ

Jamón y lomo ibérico de bellota

Surtido de frituras
(croquetas caseras, calamares y gamba orly)

Sorbete de limón sin cava

Solomillo de ternera con patatas fritas

Tarta con helado casero

Aguas minerales y refrescos

Precio: 33,80 € (10 % IVA incluido)



Menú infantil 2

Los panes

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

EL MENÚ

Surtido de frituras
(croquetas, calamares y gamba orly)

Macarrones con salsa boloñesa y queso rallado

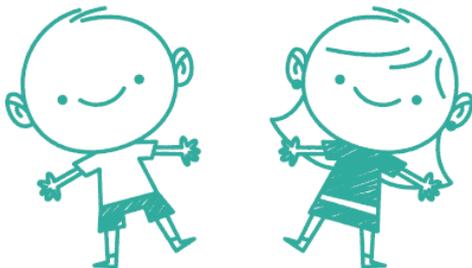
Sorbete de limón sin cava

Lomo de merluza a la romana con ensalada verde

Tarta con helado casero

Aguas minerales y refrescos

Precio: 30,50 € (10 % IVA incluido)



Confecciona tu propio menú

Coctel especial de bienvenida

El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"

Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas cocinadas con respeto hacia el producto...

- Croqueta casera de chuleta
- Crema fría de espárrago blanco
- Croqueta casera de chipirón
- Brocheta de langostino en tempura
- Cucharita de salmón ahumado con vinagreta de yogur
- Cucharita de bombón de bombón de foie con cremoso de manzana
- Tartaleta de bonito con lasca de paleta ibérica



Si quieres añadir género al cocktail de bienvenida que te ofrecemos o sustituir algún canapé, te proponemos las siguientes opciones:



Cucharitas

- Cucharita de pulpo a la vinagreta.
- Cucharilla de bombón de foie y crema dulce de manzana.
- Cucharita de pimiento asado a la leña y anchoa ahumada.
- Cucharita de mozzarella y jugo de trufa.
- Cucharita de terrina de pichón con compota de ciruelas.
- Cucharita de queso Idiazábal ahumado con fideos de zanahoria escarchados.
- Cucharita de salmón escabechado y remolacha.
- Cucharita de jamón de pato, brotes tiernos y vinagreta de mango.

Croquetas

- Croqueta de bacalao.
 - Croqueta de carne.
 - Croqueta de chipirón.
 - Croqueta de marisco.
 - Croqueta de mejillón.
 - Croqueta de patata alavesa.
 - Croqueta de pollo.
 - Croqueta de txangurro.
-

Sopas y Cremas

FRÍAS

- Ajoblanco Malagueño.
- Gazpacho de tomate y sandía.
- Vichyssoise.
- Gazpacho andaluz.
- Salmorejo.
- Sopa fría de espárrago blanco.
- Sopa fría de patata alavesa.
- Sopa Green Capital (almendra, bacalao, espinacas).
- Sopa fría de calabaza.
- Sopa fría de guisantes y finas hierbas.

CALIENTES

- Porrusalda ahumada.
- Sopa de pescados y mariscos.
- Sopa de castañas al cardamomo.
- Sopa de hongos y setas de temporada.
- Crema montada de lentejas y foie gras.
- Toffee de mantequilla salada de guisantes.
- Sopa de garbanzos y jamón ibérico.
- Sopa de pochas y foie gras.
- Crema montada de calabacines al aceite de oliva.
- Sopa cremosa de foie gras.

Hojaldres

Grillet de pato con mousse de pichón.

Tartaleta de arenque.

Tartaleta de brandada de bacalao y tapenade.

Tartaleta de cebolleta.

Tartaleta de Duxelle de hongos y lasca de jamón ibérico.

Tartaleta de jamón y roquefort.

Tartaleta de lenteja pardina con pimentón y foie gras.

Tartaleta de mariscos y champiñón.

Tartaleta de mousse de piquillos y all-i-oli.

Tartaleta de oreja, piquillos y tomate.

Tartaleta de salmón.

Tartaleta de tocineta y queso Idiazábal.

Tartaleta de tomates "Euskolabel".

Tartaleta rellena de ensalada de puerro y langostino.

Brochetas

Brocheta de langostino en tempura.

Brocheta de cerdo ibérico con mojo rojo.

Brocheta de cigala con vinagreta de piñones.

Brocheta de langostino y champiñón estofado sobre pan de perejil.

Brocheta de pato, miel y manzana.

Brocheta de pincho moruno.

Brocheta de pollo con ajetes y salsa de curry.

Brocheta de rape, setas y langostino.

Brocheta de ibérico y chimichurri.

Coral de queso en piruleta.



Y si lo deseas puedes dar un toque distinguido al cocktail de bienvenida contratando el servicio de nuestros maestros cortadores; jamón, salmón, quesos nacionales e internacionales.

¡CONSULTANOS!

ENTRANTES FRÍOS

Ensalada de anchoas del Cantábrico marinadas con pisto de verduras, virutas de cogollo, vinagreta de tomate y lasca de paleta ibérica	8,00 €
Ensalada de langostinos salteados con vinagreta de lentejas, tosta de patata y caramelo.	10,00 €
Ensalada de bacalao y tomates confitados, hojas crocantes, anchoa y tapenade.....	8,00 €
Bogavante sin cáscara en ensalada con patatas confitadas, crema dulce de cebolleta y tomate confitado, crujiente de pasta china y pistou de perejil.	24,00 €
Veiras asadas en ensalada de verano al queso Idiazábal (templado).	23,00 €
Bogavante cocido con jugo acidulado de cerezas y royal de marisco.	24,00 €
Foie gras frío con vinagreta de manzana agria, reducción de Pedro Ximénez y crujiente de pan	10,00 €
Plato individual de jamón ibérico	12,00 €
Pastel de merluza y txangurro servido frío en ensalada, tosta de pan y vinagreta de perejil.	5,00 €
Ensalada de Codorniz Escabechada, escarola, vinagreta de piñones y jamón ibérico.....	9,00 €
Gazpacho de tomate y sandia con vieira asada.....	8,00 €

ENTRANTES CALIENTES

Veiras asadas con vinagreta de yema trufada, cebollino y crema fina de hinojo.....	14,00 €
Foie gras caliente con torta de cebolla y jugo de vinagre balsámico.....	16,50 €
Risotto de pasta fresca y chipirón de anzuelo.	5,00 €
Veiras salteadas en mantequilla noisette, con crema montada de apio nabo y curry.	16,00 €
Risotto de pasta fresca, hongos y jamón ibérico.....	5,00 €
Raviolis rellenos de txangurro con jugo ahumado de queso Idiazábal y puré de finas hierbas.....	6,00 €
Cigala salteada con vinagreta de pochas y tomate confitado.....	16,00 €
Medallón de langosta asado al carbón con risotto de hongos, trufa y parmesano.....	14,00 €
Raviolis rellenos de hongos y setas con jamón ibérico de bellota.	6,00 €
Tomatito de mata relleno de chipirón de anzuelo sobre arroz negro y salsa de queso Idiazábal.....	6,00 €
Verduras de temporada ligeramente salteadas, jugo reducido y jamón ibérico.	5,00 €
Langostinos a la plancha (3 unidades)	8,00 €
Guiso de pasta con almejas.....	9,00 €
Raviolis de rabo estofado con crema de puerro y mascarpone.....	10,00 €

PESCADOS

½ Bogavante asado en plancha con vinagreta de su coral, brotes y hierbas en ensalada.	25,00 €
Kokotxas de bacalao con berberechos descascarillados al txakoli.	17,00 €
Rape asado en el horno con sémola de trigo y patata, caramelo de bogavante y tallarín de chipirón.	25,00 €
Rape asado y reposado sobre una crema untuosa de calabaza, caramelo de canela, germinados y jengibre.	24,00 €
Merluza al horno con cama de berza trufada y jugo de berberechos.	12,00 €
Lubina asada en pan sopako con brandada de vieiras y jugo anisado de cigalas.	31,00 €
Lubina asada a la parrilla con vinagreta tibia de cítricos y pistachos.	30,00 €
Lubina asada y servida sobre un estofado de hinojo, hongos y foie gras con puré de finas hierbas.	29,00 €
Rodaballo asado con estofado de pulpo y berberechos, jugo espumoso de hinojo y aceite de perejil.	26,00 € 36,00 €
Dorada asada en la sartén con láminas de "begi haundi" salteadas y jugo yodado.	20,00 €
Atún asado en su punto rosado con tomates confitados y jugo de Idiazábal.	
Taco de bacalao confitado en aceite de ajos con txangurro a la Donostiarra y su pil-pil.	15,00 €
Merluza asada en el horno sobre un fondo de cebolleta trufada y salsa fina de almejas.	15,00 €
Lubina asada con crema de mejillones al azafrán.	29,00 €
Taco de bacalao con estofado de pulpo y berberechos, jugo espumoso de hinojo y aceite de perejil.	19,00 €

CARNES

Solomillo asado con ñoquis a los tres quesos, chalotas cocinadas en vino tinto, jugo reducido y trufa negra.	21,00 €
Solomillo asado con carpaccio de cocido vasco y crema de patata, salsa de Oporto y chalota.	21,00 €
Solomillo asado en plancha con terrina de patata y panceta ibérica, salsa perigueaux y trufa negra.	21,00 €
Solomillo asado al carbón con puré especial de patata y reducción de su jugo.	20,00 €
Magret de pato asado en costra de sal con estofado de hinojo y aceituna negra.	18,00 €
Paletilla de cordero lechal asado en el horno con ragout de verduras, foie y trufa negra.	30,00 €
Pieza de cordero cocinada a 70º, lacada en el horno y servida sobre un puré cremoso de patata y trufa negra.	13,00 €
Solomillo asado al aroma de parrilla con foie gras salteado y cremoso de patata.	23,00 €
Solomillo asado en plancha con estofado de verduras, foie y su jugo reducido.	23,00 €

SORBETES

Elige entre las siguientes opciones

Sorbete de Limón al Cava

Sorbete de Mandarina al Cava

Sorbete de Gin-Tonic

Sorbete de Manzana Verde

Sorbete de Mojito

Sorbete de Frambuesa

POSTRES

Rejilla de Goxua al caramelo con chantilly envejecido y helado de chocolate

Tarta Gasteiz con crema helada casera

Torrija empapada en nata fresca y yemas de huevo, tostada y caramelizada en la sartén con crema helada casera

Espiral de frutos rojos con crema helada casera

Tarta Ópera "Finger" con crema helada casera

Secreto de limón con crema helada casera

Delicia de chocolate con crema helada casera

Tarta fina de hojaldre y manzana, chantilly envejecido y helado de leche

Hojaldre de crema y albaricoques

PANES

"Mini Berri" (pan blanco)

Pan de tomate

Pan de fibras



*Para después
del banquete*

**** SILKEN CIUDAD DE VITORIA

El baile

El Hotel dispone para la animación de su Banquete de Discjockey. El precio de este servicio para el año 2017 es de 850 €/890 € (dependiendo del DJ contratado), (iva incluido) con una duración de dos horas, y hora límite de las 20:00 hrs. para los servicios de almuerzo y las 02:00 hrs. para los servicios de cena.

Las ampliaciones del servicio DJ tienen un coste de 115 € (21% iva incluido) por hora.



**** SILKEN CIUDAD DE VITORIA

La barra libre

En caso de contratar barra libre:

- 1. Se facturará al precio de 14,25 € (IVA Incluido) por comensal y dos horas de barra libre, quedando excluidos los licores de reserva y etiquetas negras. Suplemento de 2,60 € (IVA Incluido) por persona por cada ampliación de 1/2 hora de servicio de barra libre a partir de las 20:00 hrs.*
- 2. Contratación de un mínimo de 2 consumiciones por comensal. Se facturará a 5,70 € (IVA Incluido) cada consumición quedando excluidos los licores de reserva y etiquetas negras.*

En ambas opciones los menús infantiles no computan como comensal de barra libre. Los menús especiales y las personas que se incorporen al servicio de café, si computan como comensal de barra libre.

Recena

El Hotel ofrece la posibilidad de contratar un servicio de Recena para aquellos enlaces en sesión de almuerzo que así lo soliciten.

Te proponemos una variada selección de canapés y “pintxos” para rubricar y dar un toque de exclusividad a vuestro enlace.



**** SILKEN CIUDAD DE VITORIA

Cocktail - Recena nº1

Sopa de calabaza y naranja
Croqueta casera de hongos
Cucharita de queso Idiazábal con fideos de zanahoria escarchados
Tartaleta rellena de mousse de bonito y anchoa
Brandada fría de bacalao y tapenade
Croqueta casera de txangurro
Cucharita de bombón de foie y cremoso de manzana verde
Mini hamburguesa de salmón y gamba

Precio: 14 € (10% IVA incluido)

Cocktail - Recena nº2

Gazpacho de melocotón de viña con infusión de berberechos al txakoli.
Arroz cremoso de setas de temporada con queso Idiazábal.
Croqueta casera de bacalao.
Plato de jamón ibérico de bellota.
con pan crujiente y tomate liofilizado.
Coca de aceite de oliva con calabacín, tomate y anchoa.
Mini hamburguesa de mousse de bonito, salmón ahumado y lechuga.
Sopa de pescados y mariscos de la abuela.
Caviar de berenjenas con queso de cabra.
Pluma de cerdo ibérico con cebolla roja compotada.

Precio: 20 € (10% IVA incluido)

Nota: La bodega para estos servicios de Recena se facturará según consumo

Ceremonia Civil

**** SILKEN CIUDAD DE VITORIA



Ceremonia Civil

Si quieres dar ese toque especial a la Ceremonia de tu Boda Civil, ponemos a tu disposición un salón privado con una cuidada decoración y en un exquisito ambiente donde poder officiar y celebrar tu boda. El precio de este servicio es de 280 € (10% iva incluido).

*¿Has pensado en una decoración diferente?
Consúltanos precios y condiciones*

Para todas las bodas contratadas que se celebren de Enero a Abril 2017 (ambos incluidos) y en Noviembre y Diciembre 2017, que decidan celebrar su Ceremonia Civil en nuestras instalaciones, el salón y la ornamentación floral correrá por cuenta del Hotel

Queremos que el día de vuestra boda sea tan maravilloso como siempre imaginasteis.

El Hotel Ciudad de Vitoria os sorprenderá.

*Una
celebración
diferente*

Cocktail-Almuerzo/Cena

**** SILKEN CIUDAD DE VITORIA

Cocktail-Almuerzo/Cena 1

Coctel de cava con infusión de frutos rojos del bosque

Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas cocinadas con respeto hacia el producto...

Sopa fría de tomate con espuma de Idiazábal.

Cucharita de pulpo con vinagreta de verduras.

Croqueta de mejillón y kikos.

Quiche de tocineta, puerro y hongos.

Cucharita de foie gras, cremoso de manzana y frutos secos.

Croqueta casera de chipirón.

Tartaleta de salmón y gamba.

Croqueta casera de jamón ibérico.

Brocheta de langostino en tempura.

Infusión de berberechos al txakoli con crema de puerros al aceite de oliva.

Lasaña fría de anchoas con pisto de verduras y salsa de gazpacho vasco.

Arroz de pasta fresca con hongos y jamón ibérico.

Chocolate amargo, mantequilla, nata fresca, cremosidad, acidez, aroma...¡azúcar por compasión!

Torrija caramelizada a la antigua con crema de almendra

Bombón de chocolate y helado de Bailey's

Crema caramelizada de limón

Manzana confitada a la vainilla con espuma de arroz con leche

La bodega

Nuestra excelente selección de vinos de las mejores bodegas

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco Rueda, Verdejo

Vino rosado D.O. Navarra

Refrescos, Cervezas y Agua Mineral

Precio por persona: 47 € (10% IVA incluido)

Cocktail-Almuerzo/Cena 2

Coctel de cava con infusión de frutos rojos del bosque

Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas cocinadas con respeto hacia el producto...

- Infusión de berberechos al txakoli con crema de puerros al aceite de oliva
- Cucharita de mejillón frito con salsa rouille
- Croqueta de jamón ibérico
- Blinis de pepino, curry y anchoa ahumada
- Caviar de berenjenas servido en cucharitas
- Croqueta casera de bacalao
- Tartaleta rellena de sardinas y mascarpone con huevas de trucha
- Croqueta casera de marisco (*txangurro*)
- Brocheta moruna especiada en casa
- Flan de foie gras con gelatina de manzana verde
- Carpaccio de rape con vinagreta de jengibre y crema de cebolla asada
- Fideua crujiente de langostinos, consomé de bogavante, café y curry

Chocolate amargo, mantequilla, nata fresca, cremosidad, acidez, aroma...¡azúcar por compasión!

- Potito Goxua hecho en casa
- Galletitas de mantequilla, helado de limón y romero
- Minestrone de frutas y vainilla con espuma de yogur
- Surtido de macarons

La bodega

Nuestra excelente selección de vinos de las mejores bodegas

- Vino tinto D.O. Rioja
- Vino blanco Rueda, Verdejo
- Vino rosado D.O. Navarra
- Refrescos, Cervezas y Agua Mineral

Precio por persona: 45 € (10% IVA incluido)

**** SILKEN CIUDAD DE VITORIA





HOTEL *****
CIUDAD
DE VITORIA

Condiciones Generales

Para enlaces de menos de 50 comensales, consultar condiciones.

- Los novios están invitados al alojamiento durante una noche gratis en una Suite del Hotel Silken Ciudad de Vitoria en régimen de alojamiento y desayuno. (**)
- Vuestros invitados se beneficiarán de la mejor tarifa disponible sobre nuestras Tarifas Oficiales de habitación.
- Plazas de parking gratuito para tus invitados durante el banquete, según disponibilidad a la llegada.
- Las minutas con el detalle del menú y los centros que decoran las mesas serán a cargo del Hotel.
- El Hotel invita a la degustación del Menú de Boda a 6 personas para enlaces de más de 80 comensales confirmados (**). Para enlaces de entre 50 y 80 comensales el Hotel invita a la degustación del Menú de Boda a 2 personas. (**)
- Para todas las bodas contratadas que se celebren en los meses de Enero a Abril 2017 y en Noviembre y Diciembre 2017, obtendrán un 15% de descuento al contratar barra libre sobre nuestra tarifa oficial. *Oferta no acumulable a otras promociones.*
- Petit Fours para todos los invitados durante el baile.
- Los niños menores de 10 años dispondrán de menús especiales. A partir de 10 o más menús infantiles confirmados, se facturará el 50% de la totalidad de los menús infantiles.
- El número mínimo de comensales a facturar será el contratado con el establecimiento como mínimo con 5 días de antelación a la fecha del evento.
- En todo caso, el Hotel se reserva la asignación del salón en función del número de comensales, garantizando siempre un salón privado.
- Confecciona *A LA CARTA* el menú para tu boda. Selecciona entre nuestra oferta aquellos platos que se ajusten a tus gustos y preferencias, y crea *TU* menú.
- La finalización de la estancia de los comensales en los salones, se estimará a las 20:00 hrs. para los almuerzos y a las 02:00 hrs. para las cenas.
- Posibilidad de ampliación de horario en servicios de almuerzo según disponibilidad y previa consulta.
- En el momento de realizar la reserva del servicio se abonarán 600 € en concepto de anticipo y se firmará el Contrato de Prestación de Servicios.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 10 % DE IVA

(**) No aplicable para Banquetes de menos de 50 comensales.

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.



HOTELES  SILKEN

CONVENCIONES Y BANQUETES

T. 945 141 100

E. convenciones.cvitoria@hoteles-silken.com

www.hoteles-silken.com

