

CONDICIONES GENERALES
COMUNIONES 2018

- 1.- El banquete se ofrece en salón privado.
- 2.- El montaje del salón será en mesas redondas o mesa semi-imperial dependiendo del número de comensales definitivo.
- 3.- Las tarjetas con el detalle del menú y la decoración floral del salón serán a cargo del hotel
- 4.- Los niños dispondrán de menús especiales. La elección del menú será el mismo para todos los niños.
- 5.- En el momento de realizar la reserva del servicio se abonarán 300 € en concepto de anticipo y se firmará el Contrato de Prestación de Servicios.
- 6.- Como mínimo 30 días antes del banquete, se firmará el Anexo I con el detalle del menú elegido.
- 7.- El número definitivo de comensales a facturar será el que se cierre el lunes de la misma semana del banquete.

MENÚ COMUNIONES 2018

Menú nº 1

Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria les propone el siguiente menú

Los panes

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

Al centro de mesa

Plato de cecina de León con virutas de parmesano y aceite de oliva

&__&

Zamburiñas a la plancha

El menú

Pastel de espárrago blanco con mahonesa de jamón ibérico, jamón ibérico y vinagreta de avellanas

&__&

Bacalao con estofado de pulpo y mejillones al vino blanco

&__&

Carrillera de ternera guisada y braseada en el horno con ñoquis a los tres quesos

&__&

Torrija caramelizada a la antigua con helado de caramelo

La sobremesa & la bodega

Vino blanco: Verdejo

Vino rosado: D.O. Rioja

Vino tinto: D.O.- Rioja

Agua mineral y Café

P.V.P.: 40,00€ (10% IVA INCLUIDO)

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.

MENÚ COMUNIONES 2018

Menú nº 2

Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria les propone el siguiente menú

Los panes

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

Al centro de mesa

Jamón ibérico de recebo

&__&

Ensalada de tomate de caserío y ventresca de bonito

El menú

Pastel de nécora y merluza con vinagreta de tomate, berros y chalotas

&__&

Lubina de ración al horno con estofado de calamar y pistou de perejil

&__&

Secreto de cerdo ibérico asado al aroma de parrilla, patatas confitadas, tomillo y cebollitas glaseadas

&__&

Tarta fina de hojaldre y manzana con chantilly envejecido, helado de canela

La sobremesa & la bodega

Vino blanco: Verdejo

Vino rosado: D.O. Rioja

Vino tinto: D.O.- Rioja

Aguas minerales y Café

P.V.P.: 40,00 € (10% IVA INCLUIDO)

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.

MENÚ COMUNIONES 2018

Menú Nº 3

Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria les propone el siguiente menú

Los panes

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

Al centro de mesa

Surtido ibérico (Paleta ibérica, lomo ibérico, salchichón ibérico y chorizo ibérico de recebo)

Mousse de foie con cremoso de manzana verde

Pimientos del país

“Croquetitas” de chipirones en su tinta

Langostinos a la plancha (3 por persona)

&__&

Bacalao confitado en aceite de ajos sobre nécora desmigada y su pil pil

Ó

“Confit” de pato tostado en el horno con ensalada de berros y parmesano

&__&

Panna cotta de chocolate blanco con cremoso de cacao, helado de chocolate y peta zetas

La sobremesa & la bodega

Vino blanco: Verdejo

Vino rosado: D.O. Rioja

Vino tinto: D.O.- Rioja

Aguas minerales y Café

P.V.P.: 43,00 € (10% IVA INCLUIDO)

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.

MENÚ DE COMUNIONES 2018

Menú nº 4

Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria les propone el siguiente menú

Los panes

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

Al centro de mesa

Plato de jamón y lomo ibérico

&__&

“Croquetitas” caseras de bacalao

&__&

Almejas abiertas en salsa verde

&__&

El menú

Sopita de pescados y mariscos elaborada de manera tradicional

&__&

Pulpo asado al carbón con vinagreta de chalota, tomate y hongos confitados

Ó

Entrecote asado al aroma de parrilla con patatas y piquillos confitados en su propio jugo

& - &

Ganache cremosa de chocolate y “fresaraba”

La sobremesa & la bodega

Vino blanco: Verdejo

Vino rosado: D.O. Rioja

Vino tinto: D.O.- Rioja

Aguas minerales y Café

P.V.P.: 47,00€ (10% IVA INCLUIDO)

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.

MENÚ DE COMUNIONES 2018

Menú nº 5

Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria les propone el siguiente menú

Los panes

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

Al centro de mesa

Jamón ibérico de recebo

&__&

Anchoas del Cantábrico al aceite de oliva

&__&

Mousse de foie con cremoso de manzana verde

&__&

Zamburiñas a la plancha

El menú

Rape asado con caramelo de bogavante, cous cous de patata y tallarín de calamar

Ó

Solomillo de ternera asado en plancha con puré especial de patata y reducción de su jugo

&__&

Infusión de frutos rojos con fresas salteadas y helado de queso fresco

La sobremesa & la bodega

Vino blanco: Verdejo

Vino rosado: D.O. Rioja

Vino tinto: D.O.- Rioja

Aguas minerales y Café

P.V.P.: 57,00€ (10% IVA INCLUIDO)

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.

MENÚ DE COMUNIONES 2018

Menú Infantil nº 1

Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria les propone el siguiente menú

Los panes

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

El menú

Macarrones con tomate y queso rallado

&__&

Filetes de pollo empanados con patatas fritas y ensalada

&__&

Tarta de comunión con helado casero

&__&

Aguas minerales y refrescos

P.V.P.: 22,50 € (10% IVA INCLUIDO)

Menú Infantil nº 2

Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria les propone el siguiente menú

Los panes

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

El menú

Plato de jamón ibérico

&__&

Merluza rebozada con ensalada verde

&__&

Tarta de comunión con helado casero

&__&

Aguas minerales y refrescos

P.V.P.: 27,00 € (10% IVA INCLUIDO)

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.

MENÚ DE COMUNIONES 2018

Menú Infantil nº 3

Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria les propone el siguiente menú

Los panes

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

El menú

Plato de jamón ibérico y fritos variados

&__&

Filetes de solomillo con patatas fritas

&__&

Tarta de comunión con helado casero

&__&

Aguas minerales y refrescos

P.V.P.: 35,50 € (10% IVA INCLUIDO)

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.