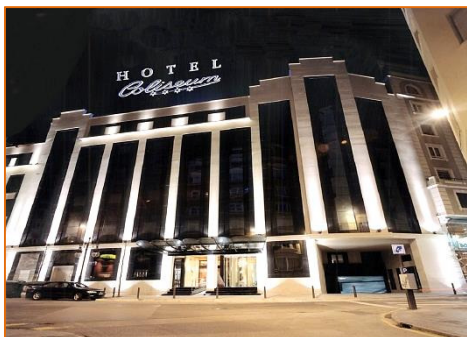




**** SILKEN COLISEUM SANTANDER

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 Coliseum y os ofrecemos las mejores propuestas culinarias confeccionadas con el esmero y la dedicación que merecen nuestros productos.

Platos creados por el Director de la Escuela Silken de Alimentos y Bebidas, discípulo aventajado desde hace más de una década del Presidente de la ESAB Martín Berasategui. Una variada oferta gastronómica creada para dar un toque de exclusividad a vuestro enlace.

2018

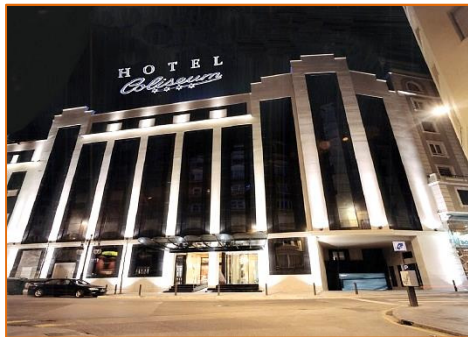


**** SILKEN COLISEUM SANTANDER

CONDICIONES GENERALES

- ♥ Todas las bodas realizadas entre Noviembre y Marzo (ambos inclusive) o si se realiza cualquier viernes del año, obtendrá un 5% de descuento sobre el precio del cubierto.
- ♥ La reserva del servicio se formalizará mediante la firma del correspondiente contrato y 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. Se podrán degustar 3 entrantes, 3 pescados, 3 carnes y todos nuestros postres.
- ♥ 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

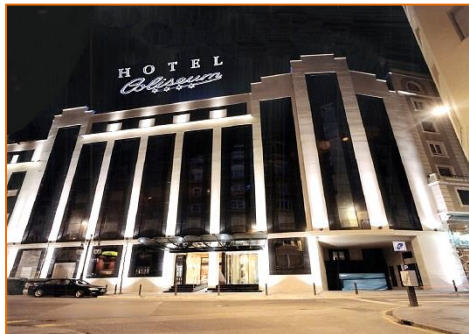
Pueden realizar cualquier cambio que deseen en los menús



**** SILKEN COLISEUM SANTANDER

SERVICIOS INCLUIDOS EN LA CONTRATACIÓN

- ♥ Decoración Floral en las mesas y presidencia
- ♥ Listado de Protocolo de Mesas
- ♥ Minutas personalizadas con el menú de la boda
- ♥ El Hotel invita a la degustación del Menú de Boda a 6 personas para enlaces superiores a 75 comensales. Para bodas entre 50 y 75 comensales el Hotel invita a la degustación del menú a 2 personas. En el caso de que decidan degustarlo con más personas, se facturarán hasta 4 personas el 50% del precio del menú y a partir de esas 4 personas, el precio total del cubierto.
- ♥ Habitación nupcial y desayuno buffet
- ♥ Celebración del 1er Aniversario de Bodas para los novios con Menú Degustación en nuestro restaurante La Platea.
- ♥ Para todas las bodas superiores a 130 comensales adultos, el Hotel Silken Coliseum 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 Coliseum.
- ♥ Descuentos especiales en tarifas de alojamiento para sus invitados.



MENÚ N° 1

Cocktail bienvenida Coliseum

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

Cucharilla de cebolla confitada con boquerón en aceite
Tartaleta de mousse de queso y lasca de paleta ibérica
Mini hamburguesa de salmón y gamba
Fritura de chipirón con salsa de limón
Croquetas caseras (jamón, bacalao, hongos, mejillón..)
Cóctel de cava y naranja con infusión de frutos rojos

El Menú

Salpicón de marisco con su vinagreta y huevas de trucha

Lubina del cantábrico a la parrilla con cremoso de patata y
virutas de ibérico

Sorbete de mandarina o limón

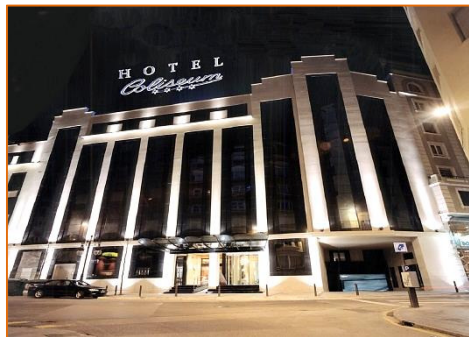
Presa ibérica con bombón de foie y compota de manzana verde

Tarta artesana de nuestro pastelero con helado casero

Bodega

Vino Tinto Viña Salceda D.O. Rioja
Diez Siglos verdejo D.O. Rueda
Gran Feudo rosado D.O. Navarra
Copa de Cava Mont Ferrant Brut
Café y Copa de licor

PRECIO POR PERSONA 70,00 € Iva incl



MENÚ N° 2

Cocktail bienvenida Coliseum

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

Cucharilla de cebolla confitada con boquerón en aceite
Tartaleta de mousse de queso y lasca de paleta ibérica
Mini hamburguesa de salmón y gamba
Fritura de chipirón con salsa de limón
Croquetas caseras (jamón, bacalao, hongos, mejillón..)
Cóctel de cava y naranja con infusión de frutos rojos

El Menú

Ensalada de bogavante con aguacate y vinagreta de Módena

Lomo de rodaballo a la parrilla con cremoso de Vichysoisse

Sorbete de limón o mandarina

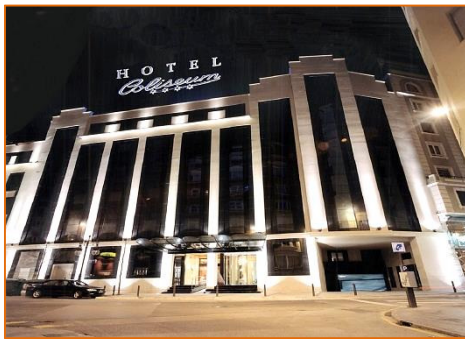
Crujiente de lechazo con pastel de manzana verde

Tarta artesana de nuestro pastelero con helado casero

Bodega

Vino Tinto Viña Salceda D.O. Rioja
Diez Siglos verdejo D.O. Rueda
Gran Feudo rosado D.O. Navarra
Copa de Cava Mont Ferrant Brut
Café y Copa de licor

PRECIO POR PERSONA 75,00 € Iva incl



MENÚ N° 3

Cocktail bienvenida Coliseum

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

Cucharilla de cebolla confitada con boquerón en aceite
Tartaleta de mousse de queso y lasca de paleta ibérica
Mini hamburguesa de salmón y gamba
Fritura de chipirón con salsa de limón
Croquetas caseras (jamón, bacalao, hongos, mejillón..)
Cóctel de cava y naranja con infusión de frutos rojos

El Menú

Ensalada de bacalao con tartar de aguacate y gambas y
reducción de Módena

Delicias de rape con gabardina de frutos secos y ensalada de crujientes

Sorbete de limón al cava

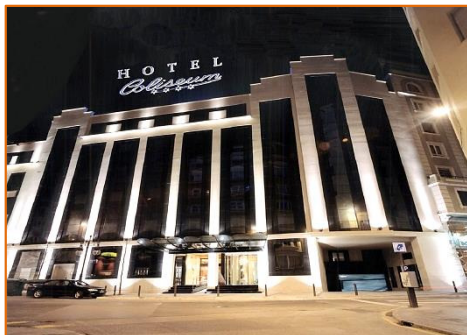
Cochinillo confitado a baja temperatura con pastel de ciruela y bacon

Tarta artesana de nuestro pastelero con helado casero

Bodega

Vino Tinto Viña Salceda D.O. Rioja
Diez Siglos verdejo D.O. Rueda
Gran Feudo rosado D.O. Navarra
Copa de Cava Mont Ferrant Brut
Café y Copa de licor

PRECIO POR PERSONA 78,00 € Iva incl



MENÚ N° 4

Aperitivo de Bienvenida

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

Buffet Degustación de Quesucos de Cantabria acompañado de Surtido de Panes artesanos
Bocartes del Cantábrico marinados con pisto de verduras

Cremita de hongos

Cocochas de bacalao al vino blanco

Rabas fritas en harina de trigo con alioli

Croquetas caseras de ibéricos

Gambas envueltas en Crujiente de Patata

El Menú

Ensalada de Boquerones en aceite con pisto frío 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

Bodega

Vino Tinto Viña Salceda (D.O.Rioja)

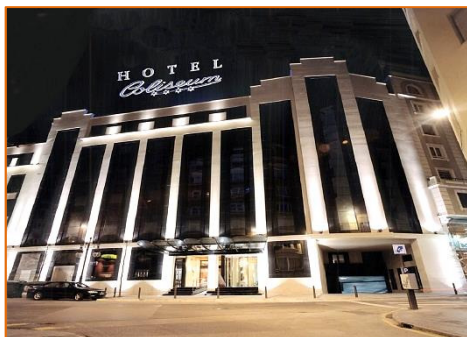
Vino Blanco Diez Siglos Verdejo (D.O.Rueda)

Vino Rosado Gran Feudo (D.O. Navarra)

Copa de Cava Mont Ferrant Brut

Café y Copa de Licor

PRECIO POR PERSONA 83,00 € Iva incl



MENÚ N° 5

Aperitivo de Bienvenida

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

Buffet Degustación de Quesucos de Cantabria acompañado de Surtido de Panes artesanos

Bocartes del Cantábrico marinados con pisto de verduras

Cremita de hongos

Cocochas de bacalao al vino blanco

Rabas fritas en harina de trigo con alioli

Croquetas caseras de ibéricos

Gambas envueltas en Crujiente de Patata

El Menú

Crujiente de langostinos y albahaca al limón sobre arroz con chipirones en su tinta

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

Saquito de chocolate con leche relleno de mousse de chocolate con crema helada

Bodega

Vino Tinto Viña Salceda (D.O.Rioja)

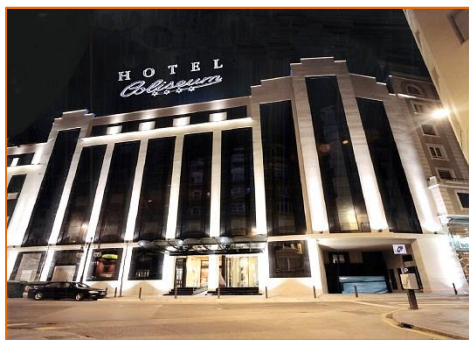
Vino Blanco Diez Siglos Verdejo (D.O.Rueda)

Vino Rosado Gran Feudo (D.O. Navarra)

Copa de Cava Mont Ferrant Brut

Café y Copa de Licor

PRECIO POR PERSONA 85,00 € Iva incl



**** SILKEN COLISEUM SANTANDER

SORBETE A ELEGIR INCLUIDO EN TODOS LOS MENÚS

- ♥ De manzana verde al cava
- ♥ De limón al cava
- ♥ De mandarina al cava

EL BAILE

- ♥ El Hotel dispone para la animación de su Banquete de Discjockey.
El precio de este servicio es de 600 € (iva incluido) con una duración de dos horas, y hora límite de las 19:30 hrs. para los servicios de almuerzo y las 02:00 hrs. para los servicios de cena.
- ♥ Es posible ampliar el baile en bodas de mañana. Cada hora extra de música tendrá un coste de 120€ iva incluido

LA BARRA LIBRE

- ♥ En caso de contratar barra libre:

Se facturará al precio de 13.25€ por comensal y empezará y finalizará con el baile (2h máximo). Quedan excluidos los licores de reserva y las etiquetas negras.

Cada hora extra de barra libre tendrá un coste de 5.50€ por comensal.



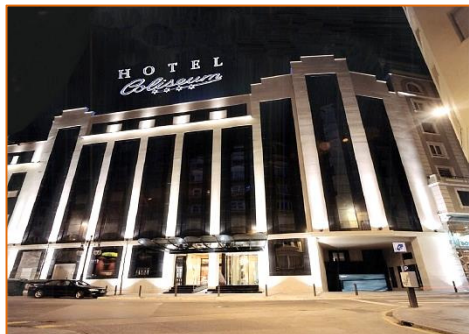
**** SILKEN COLISEUM SANTANDER

SERVICIO DE MERIENDA/RECENA: 4.00€ por persona.

Incluye:

- ♥ Mini Flautines de Paleta Ibérica
- ♥ Bocadillos de Sardinillas, Pimiento Morrón y Aceitunas Negras
- ♥ Sándwich Mixto
- ♥ Mini Hamburguesas
- ♥ Mini Pizzas variadas

MESA DE GOMINOLAS DURANTE EL BAILE: 2€ por persona



**** SILKEN COLISEUM SANTANDER

MENÚ INFANTIL Nº 1

Espaguetis con Salsa de Tomate

Hamburguesa con Queso y Patatas fritas

Tarta de Boda

Bebida: Refrescos y Agua Mineral

P.V.P: 23€

MENU INFANTIL Nº 2

Entremeses fríos y calientes

Filetes de Solomillo de Vacuno con Patatas Fritas

Tarta de Boda

Bebida: Refrescos y Agua Mineral

P.V.P: 27€

* 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.