

**¡Siempre hay algo
que celebrar!**

There is always something
to celebrate!

Gracias por pensar en Silken Palacio Uribarren
Para la celebración de un día tan especial.

Estamos encantados de formar parte de él.



Silken
HOTELES



Cóctel

Gazpacho de melón con dados de atún rojo
y sésamo tostado .
Cono de humus de remolacha con sardina ahumada.
Tataki de salmón con emulsión de almendras
y salsa ponzu.
Ensaladilla de gambas y espuma de piparras.
Sandwich de pastrami y salsa tártara.
Croquetas Variadas.
Raviolis de carrillera y shitakes.
Din-sum de morcilla con emulsión de piquillo.
Brocheta de pulpo con mojo picón.
Brocheta de pluma ibérica laqueada.

Bebida Cóctel:

Tinto Crianza DOCa La Rioja
Blanco Verdejo DO Rueda
Cerveza
Refrescos

En el caso de que se quisieran añadir más cantidad
soliciten información de precios.
Tiempo estimado 50 minutos.

Ampliación de tiempo consulten suplemento.

38,00 € (IVA incluido)



Korner

Quesos Euskadi

Incluimos 3 tipos de quesos,
acompañados de mermeladas caseras
y frutos secos.

8,00 € (IVA incluido)

Vermouth Gildas & Encurtidos

Lo montamos con 2 variedades de vermouth rojo y una de
vermouth blanco, además lo acompañamos:

Gilda con antxoa.

Brocheta de pulpo con vinagreta.

Encurtidos variados.

10,00 € (IVA incluido)

Cortador de Jamón

Ostras

Sushi

Consultar tarifas.





Bodas 01

Terrina de foie coulis de melocotón
y crujiente de remolacha.

Corvina asada sobre pochas con langostinos
y jugo de su coral.

Solomillo de ternera, jugo de ternera y trufa
con lingote de patata crujiente.

Postre casero.

Bodega incluida

Bodas 02

Bonito marinado, escalibada de verduras
y emulsión de piparras.

Bacalao sobre cama guisantes y sus callos.

Crujiente de cochinillo asado a baja temperatura,
emulsión de patata y cítricos.

Postre casero.

Bodega incluida



Bodas 03

Ensaladilla de pulpo y espuma de gambas
Magret de pato, aliño de soja y jengibre sobre humus de
berenjena.

Rape, salteado de espinacas y frutos secos
con lágrima de tinta.

Solomillo, salteado de boletus y crema de foie.

Postre casero.

Bodega incluida

Bodas 04

Tartar de atún, emulsión de mango
y ensalada de algas.
Ravioli de rabo de toro, sobre puré de coliflor asada.

Lubina sobre falso risotto y salsa verde
con berberechos.

Costilla de wagyu cocinada a baja temperatura
y emulsión de boniato asado.

Postre casero.

Bodega incluida



Bodega

Viña Pomal Crianza (Rioja)
Ostatu Crianza (Rioja Alavesa)
X Siglos Verdejo (Rueda)
Ostatu Blanco (Rioja Alavesa)

Codorníu 1551 Ecológico DO Cava

Para otras opciones consulten suplemento.

Sorbete

Café o Infusión

Licor
(suplemento)



Barra Libre & Música

Maximo 4 horas en Evento de mañana
Máximo 2 horas en Evento de Tarde-Noche

Por copas (mediante TICKETS o similar)

Combinados 7.00€
Cervezas 3.50€
Licores 4.50€
Refrescos 3.00€
Cava 5.00€

Por horas

2 horas 16.00€
Hora extra 9.00€

En ambos casos quedan excluidas
etiquetas Premium.
Los asistentes infantiles no son facturados.

La opción elegida tendrá que ser la misma para toda la
duración del servicio de barra libre.

DJ's

Disponemos de una serie de colaboradores que se
adaptaran a vuestros gustos sin ningún problema.
Consultar tarifas.

*** No se permite música en vivo debido a las condiciones
acústicas del establecimiento.**





Recena

Pulga de jamón con tomate.
Pintxo de chistorra.
Pizzas caseras.
Mini hamburguesas con queso.

Donuts de chocolate.

16,00 € (IVA incluido)

Opción orientativa,
pudiendo reducirse en cantidad
o por el contrario ampliar.

Consultar otras opciones
y tarifas.

Candy Bar

Gominolas (10 referencias)
150,00€

Gominolas (10 referencias)
Donuts (choco-glassé)
220,00€



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).

En ese mismo momento, será firmado por ambas parte un contrato por la entrega de dicha fianza.

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.

SGAE:

El impuesto aparecerá reflejado en la factura final por el número total de comensales finales.

En www.sgae.es pueden consultar las tarifas oficiales.

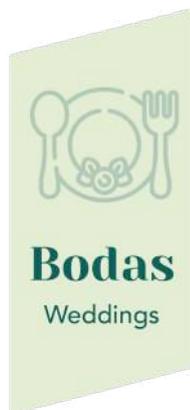
Invitación degustación de Menú:

Más de 80 comensales: 4 comensales

Entre 50 y 80 comensales: 2 comensales

(en este caso, los demás se sumarán a la factura final con el concepto de Degustación y fecha de realización).

Hasta 5 menús especiales (intolerancias, veganos...) no conllevarán cargos adicionales; a partir del sexto se hará un cargo de 10.50€ por menú.



Condiciones generales

Las minutas y decoración floral de las mesas del banquete y mesa presidencial (novios) corren a cargo del hotel Silken Palacio Uribarren, en el caso de que la decoración inicial no fuera de su agrado el suplemento que conlleve correrá a cargo de los contratantes. La decoración de otros puntos del evento (Cóctel, Sitting Photocall...) correrá a cargo de los contratantes.

Finalización de Eventos:
Hasta las 20.30 para las celebraciones al mediodía. Hasta las 02.30 para celebraciones en horario de cena. Horarios podrán ser modificables en función de la ocupación hotelera que no dependa de dicho evento.

Los novios serán invitados por parte del hotel Silken Palacio Uribarren 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 si son contratadas directamente con nosotros.

En el primer aniversario de boda, se obsequiará a los novios con una cena en el Restaurante del Hotel. El regalo se disfrutará el mismo día del aniversario ó el fin de semana inmediatamente anterior o posterior.

Debido a las condiciones socioeconómicas actuales ajenas a Silken Palacio Uribarren, dichos menús pueden sufrir cambios en sus productos y tarifas.



The logo graphic consists of three overlapping, semi-transparent rectangular planes. One plane is vertical, another is horizontal, and the third is a vertical plane rotated 90 degrees, creating a 3D effect.

Silken

HOTELES