

2022 - 2023



Silken
AL-ÁNDALUS
PALACE

SEVILLA

QUEREMOS EMPEZAR REGALANDO

*10 PLAZAS DE
PARKING
GRATUITO

*NOCHE DE BODAS
EN UNA LUJOSA
JUNIOR SUITE
DISEÑADA POR V&L

ELEGANTES
MINUTAS
PERSONALIZADAS

*PRUEBA DE MENÚ
PARA 6 PERSONAS

TE INCLUIAMOS
JAMÓN IBÉRICO DE
BELLOTA EN EL
COCKTAIL DE
BIENVENIDA

*NOCHE
ANIVERSARIO EN
JUNIOR SUITE CON
ATENCIÓNES VIP Y
DESAYUNO EN LA
HABITACIÓN

DESCUENTO EN
HABITACIONES
PARA INVITADOS

ADAPTAMOS MENÚ
PARA INVITADOS
CON ALERGIAS O
INTOLERANCIAS

CENTROS DE MESA
CON FLORES
NATURALES

TARTA DE BODA
SIMBÓLICA PARA EL
CORTE

Precios con IVA incluido
BODAS 2022-2023

*Condiciones especiales para menos de 100 comensales

CEREMONIA CIVIL



Celebra tu boda en nuestro Oasis Urbano

Para sellar el compromiso más importante de una pareja ponemos a vuestra disposición 15,000 m2 de jardines, para que tengáis la garantía infalible de una celebración perfecta.

El marco elegido se convertirá en el entorno perfecto para el día señalado.

Nuestro experto equipo organizará la ceremonia civil que siempre habíais imaginado.

Montaje básico: 696 €
Montaje Ceremonia para 80 personas
Megafonía
Decoración Floral en Presidencia



Precios con IVA incluido
BODAS 2022-2023

*Condiciones especiales para menos de 100 comensales

MENÚS

Cocktail de Bienvenida

Aperitivos frios

Jamón ibérico de bellota
Bacalao confitado y crema de naranjas sevillanas
Chupito de salmorejo
Buñuelo de foie y frambuesa
Mini ensalada de tomate, guacamole y langostinos
Snacks crujientes:
Cristal de filo y frutos secos

Aperitivos calientes

Tiras de rosada en adobo oriental
Crunch de langostinos con ali-oli de albahaca
Brocheta de secreto Tex-Mex y patata rosti
Quiche de espárragos e hinojo
Pastela de pollo y almendras
Croquetitas de:
Jamón ibérico
Espinacas y bacalao
Gambas al ajillo

Bebidas: vinos de la casa, cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Duración aproximada: 1h

Menú 1

65 €

Cocktail de Bienvenida
Ensalada crujiente de espárragos blancos y langostinos con suave salsa de eneldo y caviar

Pausa fresca de maracuyá

Solomillo ibérico asado al tomillo, pisto de setas e hinojo con olivas negras sobre patata confitada

Torrija esponjosa de leche especiada con helado de anís estrellado
Café e Infusiones
Bodega Seleccionada

Menú 2

66 €

Cocktail de Bienvenida
Crema de salmorejo con huevo de codorniz, láminas de jamón y aceite de olivas negras

Sorbete de menta y romero

Taco de bacalao, alboronía de verduras al comino y ali-oli de manzana asada

Bizcocho de azafrán, sopa de yogurt, chocolate blanco y frambuesas
Café e Infusiones
Bodega Seleccionada

Menú 3

66 €

Cocktail de Bienvenida
Pastela de carrillera ibérica, tallarines de verduras y ensalada de berros

Sorbete de manzana al curry

Arroz enriquecido de mar y montaña

Nuestro brazo de cardenal con salsa de chocolate templado
Café e Infusiones
Bodega Seleccionada

Menú 4

67 €

Cocktail de Bienvenida
Ensalada de jamón ibérico, aguacate y tomate confitado con lechugas de nuestra huerta

Sorbete fruit passion

Arroz cremoso marinero de marisco y pescado de roca

Coca de plátano caramelizado con crema inglesa y lluvia de chocolate
Café e Infusiones
Bodega Seleccionada

* Servicio Cortador de Jamón: 180€ por pieza

* Servicio Banquete en jardines 5€ por comensal

Precios con IVA incluido
BODAS 2022-2023

MENUS

Menú 5

68 €

Cocktail de Bienvenida
Lomo de salmón con salteado de patatas, brotes de espinacas y langostinos al solera

Sorbete de lima y tónica

Solomillo ibérico relleno de hongos y cebolla caramelizada, patata al horno, tomates confitados y espárragos

Savarín especiado de maracuyá, helado de vainilla y ron con crema montada
Café e Infusiones
Bodega Seleccionada

Menú 6

68 €

Cocktail de Bienvenida
Ensalada de atún marinado y berenjena asada, vinagreta de tomate y nueces, salsa de yogurt, lima y pepino

Sorbete de gin & lemon

Taco de corvina asada con verduras al wok y salsa de cítricos al cardamomo

Brownie de chocolate blanco y pistachos con coulis de moras
Café e Infusiones
Bodega Seleccionada

Menú 7

70 €

Cocktail de Bienvenida
Crema ligera de cigalas, cilindro de calabacín y huevas de salmón ahumadas

Pausa fresca de mandarina y grosella

Lomo de lubina sobre patatas a la gaditana y caramelo de vino de naranja

Poema de Chocolate en cuatro versos

Café e Infusiones
Bodega Seleccionada

Menú 8

72 €

Cocktail de Bienvenida
Ensalada templada de vieiras y langostinos con vegetales a la soja

Sorbete de mandarina

Presas ibéricas de bellota cocinadas a baja temperatura, tatin de manzana, puré de kale y zanahorias nuevas

Lemon Pie
Café e Infusiones
Bodega Seleccionada

Menú 9

75 €

Cocktail de Bienvenida
Capuccino de foie, espuma de queso ahumado y confitura de mango

Ceviche tibio de salmón, ensalada de hojas frescas y salsa de miel y mostaza antigua

Lomo de ternera sobre patatas asadas y hongos al ajillo

Canelón de piña y mousse de coco, salsa de chocolate y pimienta rosa
Café e Infusiones
Bodega Seleccionada

Menú 10

78 €

Cocktail de Bienvenida
Ensalada de langostinos con tomates dulzones, pasta fresca al basilico y brotes de escarola y remolacha

Taco de merluza sobre royal de espárragos, taglioni de verduras y bimbi salteados

Jarrete de Cordero asado, puré de calabaza y peras al oloroso dulce

Petix choux de praliné y confitura de mango
Café e Infusiones
Bodega Seleccionada

* Servicio Cortador de Jamón: 180€ por pieza

* Servicio Banquete en jardines 5€ por comensal

Precios con IVA incluido
BODAS 2022-2023

¿TE ATREVES CON UN BUFFET DE POSTRES?

¡Por sólo un **suplemento**
de **8,00€!**

Permite a tus invitados elegir entre nuestra espectacular selección de postres.

Tenemos opciones para los paladares más esquisitos:

Bizcochitos de azafrán con crema de chocolate blanco y yogurt
Brazo de cardenal y salsa de cacao templada
Torta de aceite de oliva, plátano caramelizado y merengue tostado
Lemon pie
Petit choux de praliné y confitura de mango
Brownie de chocolate blanco y pistachos con coulis de moras
Tarta de queso al horno y arándanos
Crema quemada con ganache de chocolate
Tartaletas de frutas
Africano con frambuesas
Tarta Fina de Hojaldre, Manzana y Caramelo
Tiramisú con Mascarpone
Dulcerías Al Andalus

SOLO PARA BODAS DE MAS DE 50 COMESALES.
El buffet sustituye al postre individual que aparece en el menú.



Precios con IVA incluido
BODAS 2022-2023

PARA LOS PEQUES

Menú Infantil 1 25 €

Cocktail de Bienvenida
Daditos de tortilla de patatas y
láminas de jamón cocido
Fingers de Pollo, patatitas gajo y salsa barbacoa
Tulipa de chocolate con helado

Menú Infantil 2 25 €

Cocktail de Bienvenida
Jamón ibérico y bastoncitos de queso
Pechuga de pollo villeroy con patatas fritas
Tulipa de chocolate con helado

Menú Infantil 3 25 €

Cocktail de Bienvenida
Cartuchito de chocos fritos y croquetitas caseras
Mini pizza de york & queso
Tulipa de chocolate con helado

Menú Infantil 4 25 €

Cocktail de Bienvenida
Jamón ibérico y bastoncitos de queso
Burguer dúo de pollo y ternera con patatitas
gajo
Tulipa de chocolate con helado

Si los niños son muy pequeños y
piensas que es
demasiada comida para ellos,
podemos elaborar
un menú que incluya sólo el
Plato Principal + Postre : 18 €*

* Válido para niños hasta 10 años

* El cocktail de bienvenida tiene la misma composición que los adultos

Precios con IVA incluido
BODAS 2022-2023

BARRA LIBRE

Nuestros clientes pueden elegir entre 3 opciones:

POR BOTELLAS

Servicio mínimo de 35 Botellas: 70 €/ Ud.

La duración máxima de la barra libre será de 4 horas mientras haya producto.

La ampliación mínima será de 5 botellas. / 1 hora de servicio máximo.

Las botellas sobrantes se podrán recoger, ya que no se devuelve el importe de las mismas.

POR PERSONA

- Contratación mínima: 16 € por persona / 2 h. de servicio
- 3ª Hora : 5 € por persona / 1 h. de servicio
- 4ª hora y consecutivas: 5€/ 1 h. de servicio
(La 4ª hora y consecutivas se facturan por el 70% de adultos contratados)

POR COPAS (para un máx. de 70 comensales):

- Refrescos: 3 € /Ud.
- Combinados: 7 € /Ud.

Para mantener el servicio de barra abierto es imprescindible facturar un consumo

mínimo de 150 € (1ª hora) y 100 € (cada hora adicional).

El hotel establece la limitación horaria del espacio.

SERVIMOS PRIMERAS MARCAS

Legendario
BRUGAL
RON
BARCELO
CACIQUE

ABSOLUT
SMIRNOFF
White Label
J&B
Ballantines
Red Label

BOMBAY
BEEFEATER
Puerto de Indias
LARIOS
Seagram's

* Máximo horario permitido hasta las 05:00H

Precios con IVA incluido
BODAS 2022-2023

CONDICIONES GENERALES

Forma de pago y confirmación:

- **1er Depósito**
en concepto de reserva: 600 € y firma del contrato con la aceptación de las condiciones.
- **2º Depósito**
(mínimo 15 días antes del banquete): 75 % del total contratado.
- **3er Depósito**
(antes de la salida): 25 % restante.

El IVA y/o tasas aplicables quedan sujetos a una posible modificación, sin previo aviso, debido a posibles cambios en la reglamentación gubernamental en lo que a tipo impositivo se refiere. Este documento tiene carácter informativo y no de pre-reserva de servicios.

Este documento será válido para bodas confirmadas hasta el 31/12/2022
Para Bodas celebradas en domingo se hará un descuento del 5% en el precio del menú de adultos.

Prueba de Menú para 6 personas
(+100 comensales)

Prueba de Menú para 4 personas
(de 50-100 comensales)

Prueba de Menú para 2 personas
(-50 comensales)

El hotel no se encarga de la decoración aportada por parte de los clientes, deberá contratar este servicio con un profesional.

Si deseas complementar el menú con mariscos o chacinas, consúltanos.

DPTO.EVENTOS
Tel.: +34 954 298 850
Jconvenciones.alandalus@hoteles-silken.com