



**¡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.



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.

Brocheta de pulpo con mojo picón.

Brocheta de pluma ibérica laqueada.

Bodega incluida

(misma que en el resto de menú)

*

Tiempo estimado 50 minutos.

*

42,00€ (iva incluido)

**En el caso de que se quisieran añadir más cantidad
soliciten información de precios.**

Ampliación de tiempo consulten suplemento.





Estaciones

Quesos Euskadi

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

18,00 € (IVA incluido)

Vermouth ,Gildas & Encurtidos

Dos variedades de vermouth rojo ,
una de vermouth blanco,
Campari, bitter con y sin alcohol.

Acompañado de:

Gilda con antxoa.
Brocheta de pulpo con vinagreta.
Encurtidos variados.

20,00 € (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

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

Tinto

DO Ca Rioja
Viña Pomal Crianza
O
Ostatu Crianza

Blanco

DO Rueda
Legaris

Espumoso

Codorníu 1551 Ecológico DO Cava

Para otras opciones consulten suplemento.

Si lo desean pueden añadir:

Sorbete

Licor

6,00€ / ud (IVA INCLUIDO)





Bodas

Weddings

Barra Libre & Música

4HORAS EVENTO DE MAÑANA 2HORAS EVENTO TARDE-NOCHE

TICKETS

PRECIO POR COPAS:

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

HORAS

2 horas 20.00€
4 Horas + recena incluida
(Solo disponible en Horarios de
Mañana)
52.00€
Pulguita de Jamón
Pintxo de tortilla
Miniberlinas de chocolate

NO SE INCLUYEN ETIQUETAS PREMIUM

NO SE FACTURAN ASISTENTES INFANTILES

Silken
PALACIO
URIBARREN
LEKEITIO

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.
Mini hamburguesas con queso.

Donuts Glassé y chocolate.

18,00 € (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€ (IVA incluido)

Gominolas (10 referencias)
Donuts (choco-glassé)

220,00€ (IVA incluido)



Condiciones generales

El salón para este tipo de Eventos será **Salón Ebisu**, si fuera necesario la ocupación de 2 espacios se usará parte del **Salón Chimenea**.

*

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 partes 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:

La tarifa aparecerá reflejado en la factura final por el número total de comensales finales.
En www.sgae.es pueden consultar las tarifas oficiales.



Condiciones generales

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).

Otras opciones,
se facturará el menú finalmente elegido.

Hasta 5 **menús especiales** (intolerancias, veganos...) no conllevarán cargos adicionales; a partir del sexto se hará un **cargo de 14.00€ por menú**.

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, barra libre...) correrá a cargo de los contratantes.

Finalización de Eventos:

Hasta las 20.30 para las celebraciones al mediodía.

Hasta las 01.30 para celebraciones en horario de cena.

Estos horarios podrán ser modificables
en función de la ocupación hotelera
que no dependa de dicho evento.



Condiciones generales

Noche de bodas:

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.

Condiciones respecto a la Noche de Bodas:

Bodas a partir de 90 comensales:

en régimen de Alojamiento y Desayuno.
Dispondrán también de una plaza de aparcamiento,
reservada durante todo el día.

Bodas a partir de 60 comensales:

Tarifa especial con 50% de descuento,
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 four overlapping, semi-transparent rectangular planes in a light teal color. They are arranged in a 3D-like fashion, with one plane in the foreground and three others behind it, creating a sense of depth and architectural structure.

Silken

HOTELES