

Agradecemos que hayan pensado en el Hotel Silken Gran Teatro para la celebración de su banquete de boda.

El Departamento de Banquetes les asesorará en todos los detalles para que disfruten plenamente de su celebración más especial.



Disfruten de nuestra terraza panorámica y de nuestros salones privados con luz natural.

Exclusividad en bodas de más de 100 comensales adultos por servicio.

PROMOCIÓN ESPECIAL 2016 – APERTURA TERRAZA

CORTADOR DE JAMÓN Jamón de Guijuelo

Si el número de comensales adultos supera los 150, el cortador de jamón y el jamón es gratuito.

Si el número de comensales adultos está entre los 100 y 149.....100€ IVA incluido.

Si el número de comensales adultos está entre 50 y 99200€ IVA incluido.

Si el número de comensales adultos es inferior a 49, consultar condiciones.

PROMOCIÓN TEMPORADA BAJA

Si su enlace se celebra durante los meses de Enero, Febrero, Marzo, Noviembre y Diciembre, o un viernes del año, la barra libre es gratuita para bodas superiores a 100 comensales adultos (2 horas). El DJ 450€ IVA incluido.

SERVICIOS INCLUIDOS EN LA CONTRATACIÓN DEL MENÚ



Degustación del Menú



Minutas personalizadas



Flores naturales



Regalo Aniversario



Habitación Nupcial



1 plaza de parking



Guardarropa



*Cocktail en la
terrace panorámica*

DEGUSTACIÓN DEL MENÚ

Para bodas superiores a 100 comensales adultos, la prueba de menú será gratuita para 6 personas.

Para bodas de 75 – 99 comensales adultos, la prueba será gratuita para 4 comensales. En el caso de asistir más comensales, se facturarán en la factura final al precio del menú de adulto elegido.

Para bodas inferiores consultar.

MINUTAS PERSONALIZADAS

Dispondréis de minutas personalizadas y os facilitamos el plano del salón y el sitting para la organización de los invitados.

DECORACIÓN FLORAL

Os ofrecemos la posibilidad de elegir diferentes tipos de decoración floral con asesoramiento especializado a vuestra disposición.

HABITACIÓN NUPCIAL

Ponemos a vuestra disposición una de nuestras Suites Nupciales para pasar vuestra noche de bodas.

PARKING

Se reservará una plaza de parking para los novios.

TARIFAS ESPECIALES DE ALOJAMIENTO PARA INVITADOS

El Hotel ofrece alojamiento para sus invitados en condiciones preferenciales.



FIANZA Y CONDICIONES

Para formalizar la reserva, deberá entregar una fianza de 1500€. Los demás pagos, un 30% una semana antes del banquete, el resto, la semana siguiente al enlace.

La confirmación del número definitivo de comensales será 72 horas antes del día del banquete, siendo éste el número que se facturará, excepto si hay un aumento del número de comensales.



MENÚ PERSONALIZADO

Cocktail de Bienvenida

1 ó 2 Entrantes

Pescado

Sorbete

Carne

Postre

Bebida (Bebida del cocktail y del banquete. Blanco Verdejo, Tinto Crianza (D.O. Rioja o D.O. Ribera), Agua Mineral, Cava Codorniu 1551, café y copa)

***Pack Premium a sumar para todos los menús:** cocktail de bienvenida, bebidas del cocktail y banquete (agua mineral, vino blanco Diez Siglos, Vino Tinto Crianza D.O Rioja o Ribera, cava Codorniu 1551, café y copa), sorbete, minutas y flores naturales: **32 euros IVA incluido por comensal adulto.**

Si estos tipos de menú, no se adaptan a sus necesidades, le podemos ofrecer otras opciones.

COCKTAIL

FRIOS

Cucurucho relleno con cremoso de queso y confitura de grosellas
Cucurucho relleno de foie, lascas de cecina y aceite de romero
Lanza de langostino cocido, aguacate y alioli
Tenedor de salmón con gelatina de soja
Salmorejo con picatostes de pan aromatizado con jamón (en temporada)
Gominola de berberechos con polvo de oro

CALIENTES

Calamares a la romana
Brocheta de pulpo con espuma patata y pimentón
Atún con airbag de cerdo, infusión de soja, limón, y micromezclum
Crema de boletus (en temporada)
Canelón frito de morcilla y confitura de puerro
Degustación de croquetas caseras

BEBIDAS

Vino, cerveza, refrescos, agua mineral,.....

Para acompañar su cocktail, le ofrecemos animación culinaria

ENTRANTES:

MEDIAS RACIONES

<i>Crocanti de foie, alcachofas confitadas con vinagreta de trufa</i>	10.00€
<i>Milhojas de foie, perdiz escabechada, cebolla caramelizada con mermelada de frambuesas acidas y almendras garrapiñadas</i>	14.50€
<i>Ensalada de carabineros, pulpa de berenjenas, variedad de pimientos asados y vinagreta de curry</i>	8.50€
<i>Ensalada de jamón ibérico, reducción de Pedro Ximenez, ralladura de foie y polvo de kikos</i>	9.25€
<i>Ensalada de gambones confitados al jengibre con verduritas salteadas y vinagreta de granadas</i>	8.50€
<i>Ensalada templada de cigalita frita, setas escabechadas, bacalao ahumado aliño de yogurt y miel</i>	12.50€
<i>Ensalada de bogavante, cintas de pasta, jugo de coral y alga nori</i>	24.00€
<i>Medio bogavante a la parrilla con ensalada de tropical de mango y piña.....</i>	22.00€
<i>Bogavante entero a la parrilla con ensalada tropical de mango y piña.....</i>	39.00€
<i>Pata de pulpo braseada con puré de patata violeta, aceite de romero y chip de plátano macho</i>	8.00€
<i>Carpaccio de rape langostado con picada de rúcula y mango</i>	8.00€
<i>Cúpula de hortalizas al dente con salpicón de marisco y emulsión suave de soja</i>	8.00€
<i>Coca de vieira y langostino con emulsión de mejillón y micro rúcula</i>	8.50€
<i>Obleas crujientes de boletus con confitura de tomate italiano.....</i>	7.00€
<i>Parmentier de patata, mixto de setas y lascas de jamón.....</i>	6.50€
<i>Crema suave de hongos, lascas de magret de pato y gominolas de naranja</i>	6.50€
<i>Crema de nécoras con brandada de bacalao y langostino crujiente</i>	7.00€

PESCADOS

<i>Bacalao fresco, pil-pil de hongos, toques de rúcula y brocheta de jamón y piña</i>	<i>14.00€</i>
<i>Merluza de pincho, berberechos blanqueados, espaguetis de sepia y vinagreta de cebollino y chalota</i>	<i>16.00€</i>
<i>Dorada plancheada, lascas de pulpo, micro mezclum y balsámico de piperras</i>	<i>19.00€</i>
<i>Rodaballo a la parrilla con aceite de jamón y albahaca, arroz arbóreo de espinacas y papel de panceta</i>	<i>20.50€</i>
<i>Medallón de rape con emulsión de ajo asado, lascas de chipirón y bastón de calabaza.....</i>	<i>22.00€</i>
<i>Cola de Rapito deslomado con crocanti de ibéricos ahumados, suavidad de maíz y palito de oliva</i>	<i>22.50€</i>
<i>Lomos de lubina, brunnoise de calabaza y gambas con infusión de cítricos</i>	<i>27.25€</i>

CARNES

<i>Carrillera de ternera sobre puré de manzana y garbanzos fritos</i>	<i>12.50€</i>
<i>Magret de pato con compota de pera y castaña glaseada, salsa ligera de pimienta</i>	<i>12.50€</i>
<i>Presa ibérica, empanadilla de plátano, cubitos de gelée y salsa de jerez seco</i>	<i>18.00€</i>
<i>Solomillo de buey, tricolor de pimientos asados, tatín de patata y jugo de carne</i>	<i>22.00€</i>
<i>Solomillo de buey, chalotas salteadas, chips de ibéricos y salsa de mostaza</i>	<i>23.50€</i>
<i>Solomillo de buey sobre salteado de cebolla caramelo, cremoso ligero de patata trufada y queso brick crujiente</i>	<i>23.50€</i>
<i>Solomillo de buey con boletus laminados, confitura suave de mango y albaricoque con puré de yuca</i>	<i>24.00€</i>
<i>Solomillo de buey con foie y boletus laminados con reducción de Pedro Ximenez</i>	<i>27.65€</i>
<i>Paletilla de lechazo asada con emulsión de lechuguitas y cebolleta</i>	<i>36.00€</i>

POSTRES

<i>Tarta de Hojaldre</i>	<i>6.30€</i>
<i>Mango y Vainilla.....</i>	<i>6.30€</i>
<i>Gianduja</i>	<i>6.30€</i>
<i>Blanco Cereza.....</i>	<i>6.30€</i>
<i>Capri</i>	<i>6.30€</i>
<i>Dulce de Turrón</i>	<i>6.30€</i>



MENÚ INFANTIL

Menú n.º 1

Pasta tricolor Napolitana con Tomate

Escalopines de Ternera con Patatas

Tarta

BEBIDAS: Refrescos – Agua Mineral.

30.00 € IVA INCL.

Menú n.º 2

Timbal de Arroz con Huevo Frito y Salsa de Tomate

Mini-Solomillo a la plancha con Patatas Fritas

Tarta

BEBIDAS: Refrescos – Agua Mineral.

32.00 € IVA INCL.

Menú n.º 3

Entremeses Fríos y Calientes

Jamón, Lomo, Langostinos, Empanadillas, Calamares, Croquetas.

Chuletillas de Cordero con Patatas Fritas

Tarta

BEBIDAS: Refrescos – Agua Mineral.

37.00 € IVA INCL.



BAILE AÑO 2016

1- POR CONSUMICIONES

Combinados.....6.50€

Refrescos, cervezas, agua.....3.00€

Orujos, Baileys.....5.00€

10% IVA incluido

2- BARRA LIBRE

La barra libre se facturará en base al número total de invitados confirmados.

2 horas de barra libre.....13.50€ por persona

Hora extra barra libre.....6.00€ por persona

(Se facturarán todos los comensales excepto menores de edad.)

Consultar condiciones de la contratación de las horas extras.

3 –ANIMACIÓN MUSICAL

<i>2 horas de DJ.....</i>	450€
<i>Hora extra de DJ.....</i>	100€

La duración del baile en las bodas de comida será hasta las 21.30 horas y en las bodas cena hasta las 04.00 horas. Para horarios diferentes consultar.*

**Cuando el tiempo lo permita y el cocktail se pueda dar en nuestra terraza*

4 – RECENA + 4 HORAS DE BARRA LIBRE

*Bocadín de jamón con tomate
Sandwich vegetal
Croissant de salmón y queso
Degustación de croquetas caseras
Tortilla de patata
Mini napolitana de chocolate
Mini caracola con pasas*

PVP recena + 4 horas de barra libre ilimitada..... 28€ por comensal adulto.

Si te casas al mediodía y quieres tener exclusividad para pasar todo el día con nosotros consulta condiciones (135 personas adultas garantizadas)

SUPLEMENTOS:

<i>Tinto Joven Abadía de San Quirce, D.O. Ribera.....</i>	<i>sin suplemento</i>
<i>Tinto Joven Cillar de Silos, D.O. Ribera.....</i>	<i>sin suplemento</i>
<i>Tinto Crianza Abadía de San Quirce, D.O. Ribera.....</i>	<i>3.00€ por persona</i>
<i>Tinto Crianza Cillar de Silos, D.O. Ribera.....</i>	<i>3.00€ por persona</i>

TODOS LOS PRECIOS QUE APARECEN TIENEN EL IVA NCLUIDO