

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 2019

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.....150€ IVA incluido.

Si el número de comensales adultos está entre 50 y 99250€ 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.*

**NO VÁLIDO PARA DÍAS FESTIVOS.*

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, un 10% de descuento sobre la mejor tarifa disponible (sin restricciones).



FIANZA Y CONDICIONES

Para formalizar la reserva, deberá entregar una fianza de 1500€. Los demás pagos, un 50% 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

Steak Tartar

Bola de queso de cabra rebozada en kikos

Gazpacho de frutos rojos o fresa (según temporada) (a elegir 1)

Sushi de aguacate y salmón con perlas de soja

Ajoblanco con brocheta de anchoas

CALIENTES

Crema de gambas flameadas al ajillo (en temporada)

Langostino Kataifi con salsa agridulce

Brick de morcilla con puré de manzana

Degustación de croquetas caseras

Brocheta de pollo con infusión de soja-miel y micromezclum

Brocheta de zanahoria y calamar en tempura con mahonesa de Kimchi

Bolita de pato con salsa de curry

Mini hamburguesa de sepia con alioli

BEBIDAS

Vino, cerveza, refrescos, agua mineral,

Para acompañar su cocktail, le ofrecemos animación culinaria (consultar opciones)

ENTRANTES:

MEDIAS RACIONES

Milhojas de Foie Caramelizado, Membrillo Rojo, Queso de Cabra y Manzana Verde con Coulis de Cerezas 8.50€

Escalope de Foie Templado sobre Puerros Confitados, Dados de Manzana y Escarola a la Mostaza Antigua 12.25€

Ensalada de Salmón Ahumado con Vinagreta de Yogur al Eneldo y Tejas de Queso 6.20€

Hojaldre Crujiente de Terrina de Ternera con Ajetes, Salsa de Pedro Ximénez y Bechamel Ligera 6.25€

Carpaccio de Bacalao Ahumado con Rocas de Aceituna, Emulsión de Albahaca, Helado de Tomate y Aceite de Tomillo 6.30€

Tosta de Sardina Ahumada con Gelatina de Salmorejo, Dados Ácidos, Aceituna Negra, Rabanitos y Brotes Frescos 7.00€

Pastel de Cabracho con Muselina de Espárragos, Langostinos Cocidos, Huevas de Salmón y Palos de Oliva 11.00€

Tartar de Atún Rojo con Ceviche de Mango, Mahonesa de Wasabi y Crujiente de Patata Violeta 14.00€

Ensalada de Bogavante, Tabulé de Bulgur, Guacamole y Berros 25.50€

Medio Bogavante Gratinado al Brandy con Ensalada Tropical 24.50€

Crema de Boletus, Raviolis de Pato y Trufa con Hilos de Guindilla 6.50€

Gazpacho de Tomate Asado con Mejillones y Verduras Escabechadas, Carabineros a la Plancha y Brotes Frescos 7.00€

Crema de Coliflor con Toques Ahumados, Vieiras a la Parrilla y Langostino Crujiente 8.50€

PESCADOS

<i>Chipirones Rellenos de Verduritas y Jamón, Lágrima de Tinta con Salsa de Ajo Asado</i>	15.00€
<i>Merluza Rellena de Txangurro con Puré de la Abuela, Hortalizas y Salsa de Calamar</i>	17.00€
<i>Rodaballo a la Parrilla con Falso Risotto de Langostinos al Pil Pil de sus Espinas y Setas Shitakee</i>	20.00€
<i>Rape Crujiente sobre Crema de Calabaza, Zanahorias Baby Confitadas, Ensalada de Wakame y sus Chips</i>	22.10€
<i>Suprema de Bacalao, Crema de Idiazábal Ahumado, Carpaccio de Setas Eryngii y Migas del Pastor</i>	23.00€
<i>Lubina a la Plancha sobre Pimiento Rojo Asado, Salsa de Champán y Tirabeques</i>	26.00€

Sorbetes: Piña, Limón, Manzana Verde, Mandarina, Mango y Frambuesa

CARNES

<i>Terrina Melosa de Ternera con Parmentier Trufada, Boletus guisados y Demi – Glacé</i>	9.15€
<i>Jarrete de Cordero Asado a Baja Temperatura, Puré de Boniato y Encurtidos</i>	16.45€
<i>Carré de Cordero a la Miel de Romero, Gratén de Patata y Fruto Aromáticos</i>	18.80€
<i>Cochinillo Deshuesado con Reducción de Vino Oloroso, Compota de Manzana y Tartar de Melocotón Especiado</i>	21.85€
<i>Solomillo de Vaca, Bresa de Pimientos Asado, Bastón de Patata y Demi -Glacé</i>	23.00€
<i>Solomillo de Vaca con Parmentier de Patata, Jugo de Carne y Brocheta de Verduras en Tempura</i>	23.50€
<i>Solomillo de Vaca con Salteado de Calabacín, Trigueros y Lascas de Jamón con Salsa de Pedro Ximénez</i>	25.90€
<i>Solomillo de Vaca con Foie, Tatín de Patata y Salsa de Boletus</i>	27.90€

POSTRES

De Elaboración Artesanal:

<i>Cremoso de Queso de Cabra, Lágrimas de Remolacha, Bizcochos de Frutos Rojos y Helado de Leche Merengada</i>	10.00€
<i>Lemon Curd, Merengue Quemado, Crema de Coco y Frutos Silvestres</i>	10.00€
<i>Falso Flan de Mango, Galleta Rota de almendras, Sparkis y Helado de Chocolate Blanco</i>	10.00€
<i>Torrija Caramelizada con Crema de Haba Tonka, Helado de Vainilla y Toffee</i>	10.00€
<i>Tarta Caribeña con Salsa de Frutos rojos y Plátano Frito</i>	10.00€
<i>Tarta de Queso al Malibú con Cremoso de Caramelo, Tierra de Café y Helado de Pistacho</i>	10.00€

Otros Postres:

<i>Tarta de Hojaldre</i>	6.30€
<i>Caribeño</i>	6.30€
<i>Guianduja</i>	6.30€
<i>Santa Casilda</i>	6.30€
<i>Yogur _ Frutos Rojos</i>	6.30€
<i>Limon – Pie</i>	6.30€

Ensalada de Salmón



Milhojas de Foie



Jarrete de Cordero



Lemon Curd



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 2019

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..... 14.00€ por persona

Hora extra barra libre..... 6.50€ 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.*

4 – RECENA + 4 HORAS DE BARRA LIBRE

*Bocadín de jamón con tomate
Sándwich vegetal
Croissant de salmón y queso
Degustación de croquetas caseras
Tortilla de patata
Donuts chocolate
Donuts glasé*

PVP recena + 4 horas de barra libre ilimitada..... 30€ 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>	2.50€ por persona
<i>Tinto Joven Cillar de Silos, D.O. Ribera.....</i>	2.50€ por persona
<i>Tinto Crianza Abadía de San Quirce, D.O. Ribera.....</i>	5.50€ por persona
<i>Tinto Crianza Cillar de Silos, D.O. Ribera.....</i>	5.50€ por persona

TODOS LOS PRECIOS QUE APARECEN TIENEN EL IVA NCLUIDO

**La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.*