

¡Siempre hay algo que celebrar!

There is always something
to celebrate!

Haz de tu evento un momento
inolvidable, confiando en un equipo
profesional con años de experiencia para
brindar el mejor servicio a tus invitados



Silken
HOTELES



Menú especial

Special menu

Opción 01

Crema de calabaza asada con comino y yogur especiado
Salpicón de pulpo con colitas de langostinos marinados con cítricos y mayonesa de lima
Pimientos rellenos de calamares en su tinta
Lingote de carrillera de ternera plancha con tomate de colgar asado y patatas al horno
Hojaldre de manzana con helado

47,00 € (IVA incluido)
Incluye pan y bebida, café

Opción 02

Crema de guisantes con huevo a baja temperatura
Ravioli de vieira con crema Billy by
Lomo de rape al horno sobre crema de coliflor y tomate de colgar asado
Presa ibérica a la plancha con puré de celery y curry rojo
Tiramisú con helado

49,00 € (IVA incluido)
Incluye pan y bebida, café



Menú especial

Special menu

Opción 03

Ensalada de ventresca de atún y pimientos asados
con vinagreta de olivas

Arroz arborio de brócoli , espinacas y colitas de langostino

Corvina salvaje al horno con vinagreta de piparras
sobre crema de coliflor

Medallón de carrillera de ternera al vino tinto ,
con patatas al horno

Hojaldre de crema con helado

55,00 € (IVA incluido)
Incluye pan y bebida, café

Opción 04

Pastel de pescado con mayonesa casera

Crema vichyssoise con ravioli de gambón rojo

Pulpo al horno sobre patata al tenedor , aceite de
pimentón y micro brotes

Solomillo de vaca a la plancha , con piquillos asados en leña y
patatas Forestier

Tarta de queso

59,00 € (IVA incluido)
Incluye pan y bebida, café

INFORMACIÓN

BANQUETES Y CELEBRACIONES

- Menús basados en nuestra experiencia.
- El menú elegido se comunicará al Hotel como mínimo 20 días antes del servicio.
- Salones privados, a partir de 20 comensales adultos (el Hotel se reserva la asignación del salón en función del número de comensales)
- El número mínimo de comensales a facturar, será el contratado con el establecimiento como mínimo con 5 días de antelación a la fecha del evento.
- En el momento de la confirmación de la reserva se solicitará 250 € en concepto de depósito y como garantía de la reserva, que se descontará de la factura final y no será devuelta ni canjeada en caso de no celebrarse el servicio. El resto será abonado 72 horas antes de la celebración.
- El Hotel ofrece menús especiales para niños menores de 12 años. A partir de esa edad, se les considerará a efectos de menú como adultos.
- Las tajetas con el detalle del menú y los centros que decoran las mesas serán a cargo del Hotel.
- Eventos con música. el límite de estancia en los salones son las 20:00 horas en los banquetes que se celebren al mediodía y a las 01:00 horas los que tengan lugar por la tarde.
- Eventos sin música, dependiendo del menú el límite será el establecido por el departamento de convenciones.
- En caso de querer prolongar los horarios límite descritos (máximo 1 hora) , se cobra suplemento alquiler de sala 250 € iva incluido.
- El Hotel ofrece la mediación para la contratación de la animación de su banquete. Además, se facturarán las tasas oficiales publicadas por la SGAE por concepto de Derechos de Autor.
- En caso de contratar barra libre, Se facturará 18 € por comensal y 2 horas de barra libre, quedando excluidas los licores de reserva y etiqueta negra.
- En caso de barra sobre consumo a un precio de 8€ por consumición , quedando excluidas los licores de reserva y etiqueta negra
- Tanto la barra libre como la barra sobre consumo comenzará cuando finalice el servicio de mesa. Al finalizar la contratación de las horas extras de barra libre, se dará por concluida también la música, procediendo a la recogida del salón.

Entregado a fecha
por :

Recibido por :



The logo graphic consists of three overlapping, semi-transparent rectangular planes. One plane is vertical, another is horizontal, and the third is a third plane overlapping them, creating a 3D effect. The text is centered within this graphic.

Silken

HOTELES