

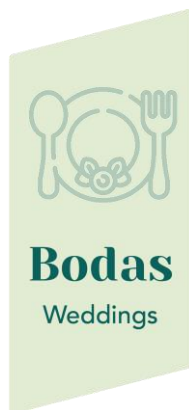
**¡Siempre hay algo
que celebrar!**

There is always something
to celebrate!

DESCUBRE nuestra gastronomía y
DISFRUTA
del mejor día de tu VIDA



Silken
HOTELES



Opción 01

CÓCTEL DE BIENVENIDA:

Hummus de calabaza
Crema fría de millo con virutas de foie
Jamón Canario
Cucharita de conejo en salmorejo
Samosas vegetales con salsa de chile dulce
Bolitas de arepas con almogrote
Croqueta de paleta ibérica

Cup de cava y cóctel de frutas sin alcohol
Vino, refrescos, cervezas, aguas minerales

MENÚ

Terrina de pulpo con ensalada de piñones de pasta
y brotes tiernos

Lomo de cherne asado sobre cremoso de batata
amarilla
y aceite de cilantro

Sorbete a elegir

Carrillada ibérica estofada en vino y albahaca
con timbal de papa y manzana

Postre a elegir

Bebidas

Vino blanco y tinto
Aguas minerales
Cava Brut Nature

PVP: 59,00 €
IGIC no incluido



Opción 02

CÓCTEL DE BIENVENIDA:

Hummus de calabaza
Crema fría de millo con virutas de foie
Jamón Canario
Cucharita de conejo en salmorejo
Samosas vegetales con salsa de chile dulce
Bolitas de arepas con almogrote
Croqueta de paleta ibérica

Cup de cava y cóctel de frutas sin alcohol
Vino, refrescos, cervezas, aguas minerales

MENÚ

Capuchino de calabaza y queso majorero

Lomo de bacalao confitado sobre cremoso suave de
ajos
y espárragos trigueros

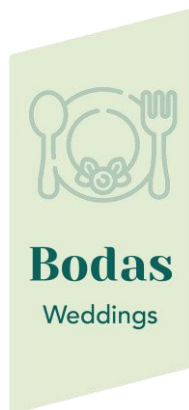
Sorbete a elegir

Solomillo de ternera asado en su punto con salsa de
boletus, ñoquis y anacardos tostados

Postre a elegir

Bebidas
Vino blanco y tinto
Aguas minerales
Cava Brut Nature

PVP: 64,00 €
IGIC no incluido



Opción 03

CÓCTEL DE BIENVENIDA:

Hummus de calabaza
Crema fría de millo con virutas de foie
Jamón Canario
Cucharita de conejo en salmorejo
Samosas vegetales con salsa de chile dulce
Bolitas de arepas con almogrote
Croqueta de paleta ibérica

Cup de cava y cóctel de frutas sin alcohol
Vino, refrescos, cervezas, aguas minerales

MENÚ

Terrina de foie micuit con tostas de cebolla dulce
y frutos secos garrapiñados

Caldereta de langostinos

Lomo de pámpano asado con prensado de papa y
salmón ahumado servido con mojo de almendras

Sorbete a elegir

Cochino negro confitado en su jugo sobre puré de
berza

y migas de membrillo

Postre a elegir

Bebidas

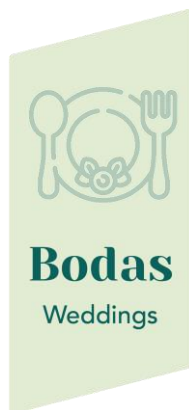
Vino blanco y tinto

Aguas minerales

Cava Brut Nature

PVP: 68,50 €

IGIC no incluido



Opción 04

CÓCTEL DE BIENVENIDA:

Hummus de calabaza
Crema fría de millo con virutas de foie
Jamón Canario
Cucharita de conejo en salmorejo
Samosas vegetales con salsa de chile dulce
Bolitas de arepas con almogrote
Croqueta de paleta ibérica

Cup de cava y cóctel de frutas sin alcohol
Vino, refrescos, cervezas, aguas minerales

MENÚ

Ensalada de lechuguitas, con bogavante, melón
y frutos garrapiñados

Crema de batata al aroma de caña santa con
mantequilla de anchoas y tostas rústicas para untar

Rodaballo asado con vinagreta tibia de cítricos
y risotto de papa negra

Sorbete a elegir

Preso ibérica en su punto de horno con puré de
orejones
a la vainilla

Postre a elegir

Bebidas
Vino blanco y tinto
Aguas minerales
Cava Brut Nature

PVP: 75,00 €
IGIC no incluido



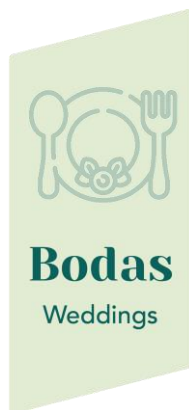
POSTRES Y SORBETES

SORBETES

Papaya-naranja
Mojito cubano
Margarita
Mandarina
Piña colada

POSTRES

Semiesfera de queso con bizcocho "Red velvet"
Trocito de cielo (tocinillo de cielo con yogur)
Coulant de chocolate
Pirámide de mango y chocolate blanco
Cremoso de Nutella



TENTEMPIÉ

DULCES

Mini brochetas de fruta fresca	2,75 € por persona
Mini brownie	2,00 € por persona
Taquitos dulces de chocolate	2,00 € por persona

Fuente de uno o dos chocolates (blanco y negro): 350,00 €

Acompañamiento de la fuente de chocolate con frutas, nubes y pastas surtidas:

De 40 a 60 comensales	40,00 €
De 60 a 80 comensales	60,00 €
De 80 a 100 comensales	80,00 €
De 100 a 120 comensales	100,00 €

SALADOS

Caldo de ave con picada de ibérico y hierba huerto	5,00 € por persona
Mini sándwiches	2,00 € por persona
Croquetas de almogrote	2,25 € por persona
Mini Burger de cochino negro	3,50 € por persona
Daditos de tortilla española:	2,00 € por persona
Sushi nori maki de salmón o atún rojo:	3,00 € por persona

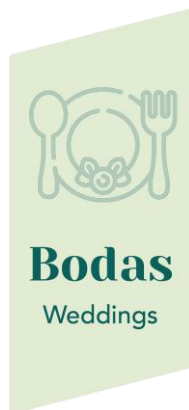
IGIC no incluido



VENTAJAS Y CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- ❖ **Degustación gratuita del menú para 2 personas para los banquetes superiores a 60 comensales.**
- ❖ **Celebración del cóctel de bienvenida en la terraza del Hotel, ubicada en la última planta, donde podrá disfrutar de las mejores de vistas (mínimo 60 comensales, sujeto a condiciones meteorológicas).**
- ❖ **Alojamiento en Junior Suite para los novios durante la noche de bodas, con desayuno incluido, sujeto a disponibilidad.**
- ❖ **Salón privado a partir de 30 comensales.**
- ❖ **Decoración floral y fundas de sillas incluidas.**
- ❖ **Minutas personalizadas.**
- ❖ **Confirmación del nº de comensales 15 días antes del banquete. Solo se admitirán devoluciones de bajas por causa de fuerza mayor hasta 48 horas antes.**
- ❖ **El hotel elaborará menús adaptados para celíacos, alérgicos o dietas especiales siempre y cuando sean notificados con al menos 15 días de antelación.**

*Para que todo resulte exquisito
en un día tan especial*



POLÍTICA DE PAGOS Y CANCELACIONES

PARA FORMALIZAR LA RESERVA

Para reservar en firme es necesario un prepagado por adelantado del **25%** del total.

3 meses antes, el 50%

1 mes antes, el importe restante.

GASTOS DE CANCELACIÓN

- Entre 30 y 15 días antes del evento: 25% sobre el total de la factura
- Entre 14 y 7 días antes del evento: 50% sobre el total de la factura
- Con menos de 7 días antes del evento: 100% del total de la factura

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