



CONDICIONES GENERALES / COMUNIONES 2026

- 1.- El banquete se ofrece en salón privado.
- 2.- Se puede elaborar un menú a medida combinando los platos de la oferta.
- 3.- El menú finalmente seleccionado será el mismo para todos los comensales salvo casos de alergias y / o intolerancias alimentarias
- 4.- Los niños dispondrán de menú especial que será el mismo para todos los niños excepto en caso de alergias y / o intolerancias alimentarias.
- 5.- El montaje del salón será en mesas redondas o mesa semi imperial..
- 6.- Las tarjetas con el detalle del menú y la decoración floral de las mesas del salón serán a cargo del hotel
- 7.- En el momento de realizar la reserva del servicio se abonarán 300 € en concepto de anticipo y se firmará el Contrato de Prestación de Servicios.
- 8.- Como mínimo 30 días antes del banquete, se firmará el Anexo I con el detalle del menú elegido.
- 9.- El número definitivo de comensales a facturar será el que se cierre el lunes de la semana del banquete.

)



Silken
HOTELES



Menú de gala

Gala menu

Opción 01

Al centro

Cecina de León con lascas de Idiazábal,
tomates cherry asados y caviar de AOVE

Croquetitas del Ciudad de Vitoria

Ensaladilla de bogavante

El menú

½ ración de bacalao confitado con pil-pil de pimientos
asados y ajetes tiernos

½ ración de costilla deshuesada a baja temperatura con
cebolletas glaseadas en su jugo y toffee de zanahorias

Hojaldre de café con helado de cardamomo y canela

La sobremesa & la bodega

Vino blanco, Rueda - Verdejo
Vino rosado, D.O. Navarra
Vino tinto, Crianza - Rioja
Aguas minerales y Café

55,00 € (IVA incluido)

Incluye pan, bebida, postre y café

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.





Menú de gala

Gala menu

Opción 02

Al centro

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate

Croquetitas variadas del Ciudad de Vitoria

El menú

Ensalada de boquerones con pisto y brotes tiernos

½ ración de rape asado con tallarines de calamar, crema
de guisantes y su demiglace

½ ración de presa ibérica a la plancha con toffee de
zanahorias y cebollitas al Rioja Alavesa

Torrija caramelizada con crema helada casera

La sobremesa & la bodega
Vino blanco, Rueda - Verdejo
Vino rosado, D.O. Navarra
Vino tinto, Crianza - Rioja
Aguas minerales y Café

60,00 € (IVA incluido)
Incluye pan, bebida, postre y café

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.





Menú de gala

Gala menu

Opción 03

Al centro

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate

Croquetitas variadas del Ciudad de Vitoria

Mi-cuit casero con mermelada de mango
y pimienta de Jamaica

Tartar de atún con guacamole, vainas y chips de Yuca

El menú

Ravioli de rabo con salsa de Idiazábal

½ ración de calamar de potera al estilo Pelayo

½ ración de solomillo a la plancha al café París, salsa
perigourdine y patatas pont neuf

Brownie de chocolate con helado de sésamo

La sobremesa & la bodega

Vino blanco, Rueda - Verdejo
Vino rosado, D.O. Navarra
Vino tinto, Crianza - Rioja
Aguas minerales y Café

68,00 € (IVA incluido)

Incluye pan, bebida, postre y café

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.



Menú de gala

Gala menu

Menú infantil Confecciona tu propio menú

Paletilla ibérica (50 gr.)	7 €
Fritos variados (croquetas, rabas y gamba orly)	10 €
Solomillo de ternera con patatas fritas	14 €
Filetes de pollo empanados con patatas fritas	6 €
Merluza rebozada a la romana	10 €
Tarta con helado	
Tarta de bizcocho relleno de nata con cobertura de chocolate	7,50 €
ó	
Tarta Gasteiz	9 €
- Opciones de helado:	
- vainilla	
- limón	
- nata	
- fresa	
- chocolate	
Bodega (aguas minerales, refrescos)	6,00 €

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.





hoteles-silken.com