

¡Siempre hay algo que celebrar!

There is always something to celebrate!

CONDICIONES GENERALES

- 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 menús especiales. Una vez elegido el menú, 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.
- 10.- Coste de los servicios extras de café:
 - . adultos 15 € iva incluido (postre., café/infusión y copa de licor)
 - . Infantil 10 € iva incluido (tarta de comunión con helado, refresco)



Silken
HOTELES



Comuniones

Communions

Opción 01

El menú

Ensalada de anchoas y pisto con vinagreta de tomate

½ ración de merluza al horno sobre guiso de calamares

½ ración de entrecote a la plancha con pastel gratinado de patatas y pimientos confitados

Tarta fina de hojaldre y manzana con salsa inglesa y helado de caramelo

La sobremesa & la bodega

Vino blanco, Rueda - Verdejo

Vino rosado, D.O. Navarra

Vino tinto, Crianza - Rioja

Aguas minerales y Café

53,00 € (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.



Comuniones

Communions

Opción 02

El menú

Ensalada de láminas de bacalao
con tartar de aguacate y espárrago triguero

Gazpacho de fresas con brocheta de langostinos

½ ración de bacalao confitado sobre piperrada y su
pil-pil

½ ración de carrilleras de ternera guisadas al vino tinto
con puré de boniato

Rejilla de Goxua 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



Comuniones

Communions

Opción 03

El menú

Ensalada de langostinos con patatas roseval, tomates confitados y mahonesa de su coral

Raviolis de hongos boletus con salsa de foie

½ ración de chipirones a lo Pelayo con ali-oli de ajo negro

½ ración de solomillo de ternera con puré especial de patata reducción de su jugo

Tarta Gasteiz con helado de vainilla y nueces pecan

La sobremesa & la bodega

Vino blanco, Rueda - Verdejo

Vino rosado, D.O. Navarra

Vino tinto, Crianza - Rioja

Aguas minerales y Café

67 € (IVA incluido)

Incluye pan, bebida, postre y café



Comuniones

Communions

Menús infantiles

Opción 1

Macarrones con tomate y queso rallado

Filetes de pollo empanados con patatas fritas y
ensalada

Tarta de comunión con helado casero

Aguas minerales y refrescos

28 € (IVA incluido)

Incluye pan, bebida, postre y café

Opción 2

Plato de jamón ibérico

Merluza rebozada con ensalada verde

Tarta de comunión con helado casero

Aguas minerales y refrescos

35 € (IVA incluido)

Incluye pan, bebida, postre y café

Opción 3

Plato de jamón ibérico y fritos variados

Filetes de solomillo con patatas fritas

Tarta de comunión con helado casero

Aguas minerales y refrescos

45 € (IVA incluido)

Incluye pan, bebida, postre y café

The logo graphic consists of three overlapping, semi-transparent rectangular planes. One plane is vertical, another is horizontal, and the third is a vertical plane rotated 90 degrees, creating a 3D effect.

Silken

HOTELES