



BODAS 2026

Silken
GRAN
TEATRO
★★★★
BURGOS

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
terraza panorámica*

FORMA DE PAGO Y CONTRATACIÓN

- **1er depósito**

En concepto de reserva: 1500€ y firma del contrato con la aceptación de las condiciones. Este depósito no es reembolsable ni canjeable por otros servicios en el caso de cancelación.

- **2º depósito**

75% del total contratado la semana anterior al banquete.

- **3er depósito**

El resto se abonará en los siguientes 7 días.

La confirmación del número definitivo de comensales se hará 10 días antes del banquete, siendo éste el número que se facturará, se permitirá una cancelación sin gastos del 5% hasta 72 horas antes del banquete, a partir de entonces, se facturará el 100% de los comensales cancelados

HABITACIONES PARA INVITADOS

Se aplicará un 10% de descuento sobre la mejor tarifa, sin restricciones, para el día de la boda.

PRUEBA DE MENÚ

Prueba de menú gratuita para 6 personas
(bodas de más de 120 comensales adultos)

Prueba de menú gratuita para 4 personas
(bodas de 75 a 119 comensales adultos)

Prueba de menú gratuita para 2 personas
(bodas de 60 a 74 comensales adultos)

Para bodas inferiores, consultar condiciones

En el caso de asistir más comensales a la prueba del menú, éstos se facturarán al precio del menú elegido para el día de la boda como un comensal más.

Para garantizar un mejor servicio, las degustaciones se realizarán de martes a viernes y se reservarán con 1 o 2 meses de antelación.

HABITACIÓN NUPCIAL

Ponemos a vuestra disposición una de nuestras Suites Nupciales para pasar vuestra noche de bodas (bodas de más de 60 comensales adultos)

MENÚ PERSONALIZADO

Cocktail de bienvenida en la terraza panorámica*

1 ó 2 entrantes

Pescado

Sorbete

Carne

Postre

Bebida: Blanco Verdejo, Tinto Crianza D.O. Ribera o D.O. Rioja, Agua Mineral, Cava Codorníu 1551, café y copa

Los vinos elegidos para el banquete serán los mismos que se sirvan durante el cocktail

*El cocktail de bienvenida se realizará en la terraza siempre y cuando las condiciones climáticas lo permitan.

PACK COCKTAIL

(a sumar a todos los menús de adultos)

Cocktail de bienvenida, bebidas del cocktail y del banquete, sorbete, minutas, flores naturales y otros gastos:

PVP: 62.00€ por comensal adulto. 10% IVA incl.

COCKTAIL

(45 minutos de duración)

FRÍAS

Cornete de brandada de bacalao

Bolita de queso de cabra rebozada en kikos

Salmorejo Cordobés con jamón

Sushi de aguacate y salmón

Tartar de sardina ahumada y ajoblanco

Bombón de foie

CALIENTES

Langostino kataifi con salsa agridulce

Brick de morcilla con puré de piquillos

Degustación de croquetas (txangurro, chuleta y jamón)

Brocheta de pollo Teriyaki

Cono de calamares

Mini taco de cochinita pibil

ENTRANTES

Sardina ahumada con queso Idiazábal, ajoblanco y huevas
13.00€

Carpaccio de gambón salvaje con emulsión de frutas de la pasión, pétalos de tomate y germinados
13.50€

Ensalada de salmón marinado con remolacha, guacamole y pico de gallo
13.50€

Ensalada de lascas de bacalao, pimientos asados, tapenade de aceitunas y vinagreta de anchoas
13.75€

Ensalada de carabineros con brotes tiernos y vinagreta cítrica de mango y encurtidos
16.40€

Ensalada de cecina de León y queso de cabra con vinagreta de frutos rojos secos y virutas de foie
20.20€

Bisqué de nécoras a la brasa, dúo de carabineros y pulpo
20.75€

Ensalada mediterránea de marisco, gazpacho de frutos
21.65€

Vieira soasada con ragout de mango, bombón de foie y crema de ramablo de mar
21.70€

Timbal de perdiz escabechada, emulsión de su jugo y chutney de tomate
22.00€

Canelón de calabacín relleno de marisco y huevas
23.75€

Milhojas de foie, membrillo y queso de cabra sobre pan de especias y puré de manzana
28.00€

Ensalada de bogavante, escalivada de verduras, timbal de pulpo, aceitunas y mahonesa de sus cabezas
43.70€

PESCADOS

Merluza de pincho a la plancha, escabeche de mejillones,
parrillada de verduras y codium

22.00€

Merluza de pincho rellena de txangurro con salsa al cava,
patata de la abuela y crujiente de puerro

31.00€

Rodaballo al martini rojo, cebolletas encurtidas,
parmentier de patata y germinados

30.00€

Rodaballo asado con falso risotto de langostinos y pil pil
de sus espinas con setas Shiitake

32.00€

Suprema de bacalao con crema de ajo asado, mis de
setas estofadas y migas del pastor

30.80€

Lubina salvaje asada con salsa de lima y jengibre con
verduritas al estilo thai

29.50€

Lubina salvaje a la menier de almendras, falso risotto de
trigo tierno y boletus

31.50€

Rape glaseado sobre guiso de trigo tierno, espárragos
trigueros y cristales de patata violeta

32.10€

Rape a la marinera de miso y berberechos con patata
especiada y lardones de judías verdes

45.00€

CARNES

Cochinillo lecha asado a baja Tª. con tomates
pasificados, crema de calabaza y patata

21.00€

Lingote de pato glaseado con su jugo, chalotas al
balsámico de Jerez y zanahorias especiadas

20.50€

Taco de carrillera de vaca con panceta ibérica, espuma
de patata y reducción de su jugo

24.40€

Solomillo de vaca con tallarines de calabacín, cecina,
salsa de Pedro Ximénez y puré de cebolla

39.20€

Solomillo de vaca, bombón de foie y guiso de ñoquis
con salsa vino Rioja

42.30€

Solomillo de vaca sobre parmentier, salsa de Oporto y
verduras en tempura

42.50€

Paletilla de cordero lechal asado con puré de manzana
y gratén de patatas

50.50€

POSTRES

Tarta Nupcial con helado

8.75€

Consultar opciones

Propuestas y menús para invitados con necesidades especiales y alérgenos

Adaptamos nuestros menús en función de las necesidades de vuestros invitados

MENÚ INFANTIL

OPCIÓN 1

Pasta tricolor napolitana con tomate

Hamburguesa de ternera con patatas fritas caseras

Tarta Nupcial

Agua mineral y refrescos

30.00€ por persona

OPCIÓN 2

Timbal de arroz blanco con salsa tomate y huevo frito

Mini solomillo de ternera con patatas fritas caseras

Tarta Nupcial

Agua mineral y refrescos

44.00€ por persona

OPCIÓN 3

Entremeses fríos y calientes

(jamón, lomo, langostinos, empanadillas, croquetas y calamares)

Chuletillas de cordero con patatas fritas caseras

Tarta Nupcial

Agua mineral y refrescos

52.50€ por persona

BARRA LIBRE

La barra libre se facturará en base al número total de invitados adultos confirmados

2 horas de barra libre 30.00€ por persona

1 hora extra barra libre 12.00€ por persona

Bebidas premium no incluidas

ANIMACIÓN MUSICAL

2 horas de DJ 900.00€

1 hora extra DJ 350.00€

El servicio de DJ será siempre contratado por el Hotel.

La contratación de DJ implica la contratación de barra libre.

DJ + BARRA LIBRE + RECENA

4 HORAS DE DJ, BARRA LIBRE Y RECENA

70.00€ por persona (servicio en bodas de almuerzo)

3 HORAS DE DJ, BARRA LIBRE Y RECENA

64.00€ por persona

Tabla de quesos

Pulguita de jamón con tomate

Sándwich vegetal

Croissant de frutos del mar

Tortilla de patata

Donuts de chocolate

Donuts glasé

OTRAS REFERENCIAS DE VINOS

Consulta sin compromiso otras referencias de vinos si deseáis cambiar los que están incluidos por otras opciones.

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.

Precio por persona. IVA incluido