



BODAS 2023

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*

PROMOCIÓN 15 ANIVERSARIO HOTEL SILKEN GRAN TEATRO

Si contratáis vuestra boda en enero, febrero o marzo, os regalamos el rincón de queso o el candy bar (mínimo 70 comensales adultos)

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 Codornú 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: 55.00€ 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

BEBIDAS

Blanco verdejo, tinta crianza, vermú, cerveza, agua mineral, refrescos, ...

BODAS COCKTAIL LARGO (mínimo 70 comensales adultos)

Cocktail largo 90 minutos (opción A o B) + entrante + sorbete + principal + postre

P.V.P: 95.00€ por persona. IVA incluido

OPCIÓN A

Cortador de jamón + jamón

Aceitunning

Incluye vermú preparado, variedad de aceitunas y gildas

OPCIÓN B

Rincón de quesos

Incluye selección de quesos y su guarnición

Aceitunning

Incluye vermú preparado, variedad de aceitunas y gildas

Rincón de arroces

Incluye fideuá y arroz de

COCKTAIL SERVIDO EN BANDEJA (común para ambas opciones)

Gazpacho (2 variedades, según temporada)

Langostino kataifi con salsa agridulce

Brick de morcilla con puré de piquillos

Degustación de croquetas (txangurro, chuleta y jamón)

Bombón de foie

Bolita de queso de cabra

Brocheta de pollo Teriyaki

Cono de calamares

Mini taco de cochinita pibil

Taco de merluza en tempura

OTROS RINCONES

RINCÓN DEL SUSHI

URAMAKI

NIGUIRI

MAKI

P.V.P.:10.00€

PULPEIRO

Elaboración de pulpo a la gallega
Ración de pulpo para 2 personas

Mínimo 50 raciones

P.V.P: 15.00€

MOJITOS

Elaboración de mojitos al momento
Varios sabores

P.V.P.: 5.25€

RINCÓN CRUDITÉS

Variedad de verduras crudas acompañadas de salsas

P.V.P.: 4.50€

Precio por persona. IVA incluido

ENTRANTES

Ensalada de langostinos a la plancha sobre crema de queso Idiazábal con vinagreta de tomate y soja **10.50€**

Ensalada de salmón marinado con remolacha, guacamole y pico de gallo **12.50€**

Ensalada de lascas de bacalao, pimientos asados, tapenade de aceitunas y vinagreta de anchoas **15.00€**

Ensalada de cecina de León y queso de cabra con vinagreta de frutos rojos secos y virutas de foie **18.00€**

Ensalada mediterránea de marisco, gazpacho de frutos rojos y helado de AOVE **20.00€**

Ensalada de bogavante, escalivada de verduras, timbal de pulpo, aceitunas y mahonesa de sus cabezas **36.00€**

Carpaccio de gambón salvaje con emulsión de frutas de la pasión, pétalos de tomate y germinados **11.50€**

Sardina ahumada con queso Idiazábal, ajoblanco y huevas **12.20€**

Timbal de perdiz escabechada, emulsión de su jugo y chutney de tomate **18.90€**

Ravioli de cola de cigala, concasse de jamón y bisqué de coral de sus cabezas **18.90€**

Vieira soasada con ragout de mango, bombón de foie y crema de ramablo de mar **21.00€**

Canelón de calabacín relleno de marisco con crema de carabineros y huevas **22.50€**

Milhojas de foie, membrillo y queso de cabra sobre pan de especias y puré de manzana **24.00€**

Precio por persona. IVA incluido

PESCADOS

Merluza de pincho a la plancha, escabeche de mejillones, parrillada de verduras y codium	18.00€
Merluza de pincho rellena de txangurro con salsa al cava, patata de la abuela y crujiente de puerro	24.00€
Rodaballo al martini rojo, cebolletas encurtidas, parmentier de patata y germinados	23.50€
Rodaballo asado con falso risotto de langostinos y pil pil de sus espinas con setas Shiitake	24.50€
Suprema de bacalao con crema de ajo asado, mis de setas estofadas y migas del pastor	26.00€
Lubina salvaje asada con salsa de lima y jengibre con verduritas al estilo thai	27.10€
Lubina salvaje a la menier de almendras, falso risotto de trigo tierno y boletus	29.00€
Rape glaseado sobre guiso de trigo tierno, espárragos trigueros y cristales de patata violeta	28.00€
Rape a la marinera de miso y berberechos con patata especiada y lardones de judías verdes	30.00€

CARNES

Cochinillo lecha asado a baja Tª. con tomates pasificados, crema de calabaza y patata	17.20€
Jarrete de cordero lechal asado con puré de patata y encurtidos	17.50€
Lingote de pato glaseado con su jugo, chalotas al balsámico de Jerez y zanahorias especiadas	20.00€
Taco de rabo deshuesado con panceta ibérica, espuma de patata y reducción de su jugo	23.00€
Solomillo de vaca con tallarines de calabacín, cecina, salsa de Pedro Ximénez y puré de cebolla	37.30€
Solomillo de vaca, bombón de foie y guiso de ñoquis con salsa vino Rioja	40.30€
Solomillo de vaca sobre parmentier, salsa de Oporto y verduras en tempura	40.50€

Precio por persona. IVA incluido

POSTRES

Falso helado de yogur con frutos rojos, chocolate blanco y helado	8.50€
Lingote de chocolate negro y mascarpone con salsa de café y helado	8.50€
Semifrío de lima limón, frambuesa, pistacho con sopa de cerezas y helado	8.50€
Mousse de mango con interior de chocolate, salsa de yogur y helado	8.50€
Mousse de chocolate, avellana y pan de especias con helado	8.50€
Tartaleta de plátano, dulce de leche y nata con helado	8.50€
Tarta de queso y frutos rojos con toffee y helado	8.50€
Tarta de hojaldre sobre crema inglesa y helado de vainilla	8.50€

Propuestas y menús para invitados con necesidades especiales y alérgenos

Adaptamos nuestros menús en función de las necesidades de vuestros invitados

Precio por persona. IVA incluido

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

42.00€ 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

50.00€ por persona

BARRA LIBRE

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

2 horas de barra libre	20.00€ por persona
1 hora extra barra libre	10.00€ por persona
Bebidas premium no incluidas	

ANIMACIÓN MUSICAL

2 horas de DJ	650.00€
1 hora extra DJ	200.00€

El servicio de DJ será siempre contratado por el Hotel.

La contratación de DJ implica la contratación de barra libre.

La duración del baile en las bodas de comida será hasta las 21.00 horas y en las bodas de cena hasta las 04.00 horas.

Para horarios diferentes, consultar.

DJ + BARRA LIBRE + RECENA

4 HORAS DE DJ, BARRA LIBRE Y RECENA
50.00€ por persona (servicio en bodas de almuerzo)

3 HORAS DE DJ, BARRA LIBRE Y RECENA
44.00€ 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

CANDY BAR

Regalamos el candy bar en bodas superiores a 100 comensales adultos

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.