

Silken
JUAN
DE AUSTRIA

VALLADOLID



Bodas

Weddings

2023

Silken
HOTELES

Os ofrecemos:

Banquete de boda en exclusiva: todas nuestras instalaciones a vuestro servicio y un equipo de profesionales para atender únicamente vuestra celebración.

Cocktail en nuestra Terraza / Restaurante **Room87**.

Salón de banquetes con capacidad para 100-110 personas.
Variedad de platos de gran calidad para confeccionar el menú a vuestro gusto.

Menús especiales bajo petición (vegetarianos, celíacos, alérgicos.....)

Posibilidad de baile –disco móvil (700 €IVA incluido-a confirmar)
Máximo 2 horas de duración hasta las 19:00 horas para almuerzos y máximo 01:00 para cenas.

Para las consumiciones en el baile ofrecemos dos alternativas:

- BARRA LIBRE: 25€(excepto menores de 12 años). 2 Horas. Cada hora extra tendrá un coste de 10 €

- TICKETS:

Copa Nacional: 8 €

Copa Premium: 11 €

Refrescos/cervezas: 3 €

Precios por persona. 10% IVA incluido. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.



Bodas
Weddings

Decoración en todas las mesas y minutas para que vuestros familiares y amigos recuerden este día.

**Consultar suplementos por decoración floral.

Degustación: Se realizará con uno o dos meses de antelación a la boda.

- Degustación gratuita del menú elegido para 4 personas, siempre que el número definitivo de comensales sea entre 100 y 120 personas.
- Degustación gratuita del menú elegido para los novios siempre que el número definitivo de comensales sea entre 50 y 99 personas.

Posibles acompañantes, precio especial -50% del menú de boda elegido. A abonar el día de la boda, junto la factura final.

Habitación SILKEN CLUB, desayuno buffet o en la habitación y atenciones especiales para novios. Podréis disfrutar de la habitación hasta las 18:00 del día siguiente a la boda.

Fin de semana para 2 personas en alojamiento y desayuno en un hotel de 4* de la Cadena Silken para bodas de más de 100 comensales *Ver hoteles disponibles y fechas

Precios especiales de alojamiento para vuestros invitados.

Plaza de Parking gratuita para los novios.

Picoteo durante la barra libre.

Condiciones generales:

Entrega de una señal de 1000 euros como garantía de reserva.

Distribución de las mesas, 25 días antes de la fecha del evento.

Confirmación del nº de comensales definitivo con 7 días de antelación, siendo éste el nº de cubiertos a facturar y que se debe abonar antes del evento.

Horario de estancia para bodas:

–Almuerzo: hasta las 21.00h –Cena: hasta las 02.00 h.

Todas estas condiciones se respetarán siempre que el número de comensales sea superior a 50 personas.

"Con la responsabilidad de saber que nos confía la organización de un día tan importante, tan especial, nuestro equipo les propone..."



Cocktail de Bienvenida

Pinchos fríos

Salmorejo de mango con berenjena crujiente

Pizarra de Jamón ibérico de bellota

Bombón de foie con almendras

Mini cucurucho de aguacate y huevas de trucha

Pinchos calientes

Croquetas caseras de jamón

Langostino envuelto en pasta bric, albahaca y salsa kimchi

Saam de papada ibérica con piparra y salsa de ostras

Tartaleta de bacalao ajoarriero

Ravioli de morcilla y piñones

Bebidas: Cerveza, Refrescos, vino Tinto / Blanco y cava Rossé

Precio: 25 €

Precios por persona. 10% IVA incluido



Para compartir ...

- * Selección de quesos Campoveja (ahumado, trufado y viejo) con mermeladas caseras y frutos secos 10€
- * Pizarra de ibéricos de Jabugo (jamón, lomo, chorizo), croqueta de la casa y chupito de salmorejo de mango con sal de cecina 10€
- * Pizarra de foie mi -cuit con morcilla de Burgos y compota de manzana 10€
- * Rejo de pulpo a la brasa con patata asada y ali oli de pimentón 12€
- * Colas de gambón con panko japonés y salsa Thai picante 10€
- * Gamba blanca de Huelva a la plancha con sal gruesa 12€

Primeros

- * Ensalada de boquerones del Cantábrico marinados con gazpacho de frutos rojos y jamón ibérico de bellota 14€
- * Crema de nécoras con tartar de gambón y escamas de pimentón 14€
- * Arroz cremoso con boletus y foie, teja de queso castellano y crujiente de jamón 14€
- * Timbal de brotes tiernos, perdiz escabechada y aliño balsámico de olivas verdes y anchoa 16€
- * Tartar de salmón ahumado, aguacate, trazos de teriyaki y huevas de salmón 16€

Pescados $\frac{1}{2}$ ración: Si desea ración completa, deberá sumar al precio 8€****

- * Bacalao con ragout de pulpo y mejillones 12€
- * Merluza con pil pil de padrones y ensalada de hinojo 12€
- * Milhojas de dorada con crema de chiribía y trigueros crujientes 12€
- * Rape empiñonado con guiso de sepia , pintada de teriyaki y caramelo de crustáceos 16€
- * Rodaballo salvaje con setas asiáticas y salsa menier 18€

Sorbete casero con y sin alcohol

- * Sorbete de mandarina / frambuesa / limón /mango 4€

Precios por persona. 10% IVA incluido.



Carnes

- * Presa ibérica laminada, manzana reineta y galleta de tomillo 14€
- * Terrina de ternera, cebolleta asada, padrones y jugo de trufa 14€
- * Cordero con terrina de patata y tocineta y chips de yuca 19€
- * Solomillo de vaca con medallón de foie 26€
y salsa Oporto con bastones de patata
- * Lechazo IGP asado con patatas panaderas y ensalada verde 25€
- * Lechazo IGP asado a lo tradicional con patatas panaderas 30€
y ensalada verde (RTE MANNIX CAMPASPERO)

Tartas "Belaria"

- * Aniversario: Bizcocho de almendras, mouse de chocolate blanco, 7€
crema inglesa y baño de chocolate
- * Dulce de leche: Base de galleta crujiente de almendra, 6€
toque de manzana caramelizada con cerezas confitadas, mousse de dulce
de leche y cobertura de frambuesa
- * Mascarpone y café: Bizcocho de nuez, cremoso de café, 6€
mouse de mascarpone y baño de caramelo
- * Tres chocolates Bizcocho con 3 mousse 6€
(chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco)
- * Trufa: Capas de bizcocho con mouse de chocolate con leche 6€

La bodega

14€

Vino blanco Verdejo D. O de Rueda

Vino tinto de autor "VEINTISIETE "D.O. Ribera de Duero

Refrescos, cervezas, aguas minerales, café & infusiones con mignardices y licor

Suplemento Copa de Cava por persona

4€

MENU NIÑOS 1

Jamón ibérico con nuestras croquetas
caseras

Chuletillas de lechazo con patatas fritas

Tarta celebración con helado

Candy –Bar incluido

30 €

MENU NIÑOS 2

Croquetas caseras de jamón ibérico

Tirabuzón de pollo rebozado

O

Hamburguesa del chef con patatas fritas

Tarta celebración con helado

Candy –Bar incluido

24€.

Precios por persona. 10% IVA incluido

The logo graphic consists of four overlapping, semi-transparent rectangular planes arranged in a cross-like pattern. The planes are slightly offset from each other, creating a 3D effect. The top plane is the most prominent, with the others receding behind it.

Silken

HOTELES