

**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 120 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)  
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: 16 €(excepto menores de 12 años). 2 Horas. Cada hora extra tendrá un coste de 10 €

- TICKETS:

Con alcohol: 7 €

Sin alcohol: 2 €

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**

Precios por persona. 10% IVA incluido

**Precio: 25 €**



## 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 in a light teal color, arranged in a cross-like pattern. The word "Silken" is written in a white, elegant serif font, and "HOTELES" is written in a white, clean sans-serif font below it.

**Silken**  
HOTELES