Silken
LUIS
DE LEÓN
★★★★



Bodas

Weddings

2027

Silken
HOTELES

Bodas
Weddings

Os ofrecemos:

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

Posibilidad de Cocktail previo en nuestras instalaciones

Salón de banquetes con capacidad para 120-140 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 03:00 para cenas.

Para las consumiciones en el baile ofrecemos dos alternativas:

•BARRA LIBRE: 26€ (mayores 18 años). Menores entre 12 y 18 años tendrán un 50% de descuento para bebidas sin alcohol
Duración: 2 Horas. Cada hora extra tendrá un coste de 15€

•TICKETS:
Copa Nacional: 8 €
Copa Premium: 11 €
Refrescos/cervezas/vinos: 3 €

Precios por persona. 10% IVA incluido.

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 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 140 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 DELUXE, 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 10 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 19.00h -Cena: hasta las 03.00 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 cecina de León

Bombón de foie con almendras

Mini cucurucho de aguacate y huevas de trucha

Pinchos calientes

Croquetas caseras de jamón

Langostino frito en panko crujiente con mahonesa de kimchy

Mini bao de costilla asada en salsa barbacoa a baja temperatura

Tortillita de camarón con mahonesa de trufa

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

Precio: 25 €

Precios por persona. 10% IVA incluido

Bodas
Weddings

Para compartir al centro de mesa- Raciones-

* Alcachofa confitada con salsa de foie (1 ud) 6€
* Tartar de manzana asada, piñones y morcilla de León 16€
* Colas de gambón con panko japonés y salsa Thai picante 20€
* Selección de quesos de la tierra (tierno, ahumado y añejo) con mermeladas caseras y frutos secos (100 gr.) 20€
* Pizarra de cecina de León con tostas de pan y tomate de caserío (100 gr.) 22€
* Calamar de potera a la brasa con su refrito de ajos y mayonesa de lima 22€
* Pata de pulpo a la brasa con patata asada y ali oli de pimentón (2 ud 22€
* Zamburiñas a la plancha con sal gruesa (2 und/PAX) 28€

Primeros

- Crema de cigalas al brandy con su tartar 18€
- Sopa fría de sandía, cecina de León crujiente y helado de queso cabra 18€

* Arroz cremoso con boletus y foie, lascas de queso castellano y crujiente de jamón serrano 18€
* Ensalada de codorniz escabechada, uvas pasas, crutons de pan y vinagreta de piparra 18€

- Timbal de brotes de lechuga con base cremosa de aguacate y tomate, cola de langostinos al vapor y aliño de naranja 18€

* Tartar de salmón ahumado, aguacate, manzana granny Smith y tobiko 20€
* Canelón de marisco con salsa americana y tartar de mejillón en escabeche 24€

Precios por persona. 10% IVA incluido

Bodas
Weddings

Pescados ½ ración: Si desea ración completa, deberá sumar al precio 12€**

* Suprema de dorada con puré de batata dulce y jugo de marisco 16€
* Merluza de pincho con crema de guisantes y tomatitos confitados en albahaca 16€
* Bacalao con migas al pimentón y vizcaína clásica 18€
* Rape a la parrilla con guiso de sepia y perlas de soja 18€
* Lomo de corvina salvaje (según temporada) con boniato asado y vinagreta de encurtidos 19€
* Rodaballo salvaje con setas de temporada y salsa meunier 22€

Sorbete casero con y sin alcohol

* Sorbete de mandarina / frambuesa / limón /mango 6€

Carnes

* Lingote de cordero glaseado con escalivada de pimientos y reducción de sus jugos 24€
* Cochinillo confitado con chutney de mango y parmentier de trufa 30€
* Solomillo de vaca a la brasa con mantequilla de hierbas aromáticas y salsa Oporto 32€
* Chuletón de vaca madurada con patatas bastón y sus padrones (máximo 60 pax) 34€
* Lechazo IGP asado con patatas panaderas y ensalada verde 40€

Precios por persona. 10% IVA incluido

Bodas
Weddings

Tartas de Pastelerías "Canela"

Especialidad : "Canela" Masa frita con una especial y suave crema y azúcar glasé con canela	10€
"Sacher" Bizcocho de chocolate con una fina capa de mermelada cubierto con un glaseado de chocolate	9€
"San Marcos" Bizcocho bañado en almíbar con un poco de agua y yema tostada	9€
"Tiramisú" Crema de queso mascarpone con chocolate	9€
"Sinfonía de frutas" Crema de yogur con frutas naturales	9€
"Selva Negra" Bizcocho de chocolate con nata y virutas de chocolate	9€
"Milhoja de Merengue" Combinación de hojaldre, crema, merengue y azúcar glassé	9€
"Milhoja de Crema" Hojaldre, crema y yema tostada	9€

La bodega — 20€

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 — 6€

MENU NIÑOS 1

Jamón ibérico con nuestras croquetas caseras
Chuletillas de lechazo con patatas fritas
Tarta celebración con helado
Candy –Bar incluido

36€

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

30€



hoteles-silken.com