

Silken
JUAN
DE AUSTRIA
★★★★
VALLADOLID



Cócteles

Cocktails

2023

Silken
HOTELES



COCKTAIL SOOK 1

Pinchos Fríos

Pizarra de ibéricos

Tramezzini de cremoso de queso azul y nueces

Mini cucurucho de aguacate y huevas de trucha

Ensaladilla de ventresca

Pinchos calientes

Croquetas de jamón

Langostino en pasta bric, albahaca y salsa kimchi

Arroz meloso de ibéricos con ali oli de pimiento verde italiano

Bao de carrillera ibérica con ali oli de boletus

Postres

Trufas de chocolate

Bebidas: Cervezas, Refrescos, vino Tinto / Blanco y cava Rosé.

Precio: 26 €

Cocktail válido a partir de 20 personas. Duración estimada del servicio 45 min –1 hora. Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona

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

COCKTAIL SOOK 2



Cócteles
Cocktails

Pinchos Fríos

Pizarra de ibéricos

Pizarra de queso Campoveja CyL (Ahumado*, trufado, viejo)*Mejor del mundo 2016

Tartaleta de aguacate y tomate seco

Bombón de foie con almendras

Pinchos calientes

Croquetas de jamón

Chupa Chups de pollo con corn flakes y reducción de cerveza-miel

Langostino frito en tempura con mahonesa de soja

Arroz de calamar guisado con ali oli de pimentón de la Vera

Bao de costilla asada y salsa barbacoa

Postres

Rocas de chocolate blanco y Peta Zeta

Pastas artesanas La Giranda de Matapozuelos

Bebidas: Cervezas, Refrescos, vino Tinto / Blanco y cava Rosé.

Precio: 30 €

Cocktail válido a partir de 20 personas. Duración estimada del servicio 1 hora – 1 hora 15 minutos

Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

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

COCKTAIL SOOK 3



Cócteles
Cocktails

Pinchos Fríos

Salmorejo cordobés con sal de jamón

Pizarra de jamón ibérico de bellota

Pizarra de queso Campoveja CyL (Ahumado*, trufado, viejo)*Mejor del mundo 2016

Cucurucho de tartar de atún con mahonesa

Bombón de foie con almendras

Pinchos calientes

Croquetas de jamón

Saam de papara ibérica con piparra y salsa de ostras

Gambón con panko japonés y salsa Thai picante

Arroz de rabo de toro con pesto de romero

Bao de tinta de calamar con chipirones a la andaluza y mahonesa de Yuzu

Postres

Trufas de chocolate y rocas de chocolate blanco con Peta Zeta

Pastelitos "BELARIA"

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

Precio: 34€

Cocktail válido a partir de 20 personas. Duración estimada del servicio 1 hora 30 minutos
Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona

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



Rincones temáticos

Thematic corners



Estación de quesos

De 20-49 personas: 8€

50 personas o más: 6€



Estación Ibérica

Desde 20 personas: 8€

Estación de Oriental

De 20-49 personas: 8€

50 personas o más: 6€



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

COCKTAIL A MEDIDA



Nosotros les proponemos los platos y todo lo demás será a su gusto.

Dinámica: A continuación podrán elegir entre pinchos fríos, pinchos calientes y postres. Cada pincho tiene un coste de **3,00€**.

Elijan cuantos pinchos quieran y multipliquen ese número por 3,00 € para saber el coste total del cocktail por persona.

A ese precio deberán sumarle **10,00 €** para completar el cocktail con la bebida.

Ya solo les queda venir a disfrutar con nosotros de tan succulentos pinchos...

Cocktails válidos a partir de 20 personas. Duración estimada del servicio 45 min / 60 min / 90 min dependiendo del número de pinchos contratados.

Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

Suplemento vino Tinto Roble: 3€ / Crianza: 6€

Suplemento Copa: 7,5€ / Copa Importación: 9€

Suplemento licor: 3€

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

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.

The handmade preparation in our kitchen involves the handling of all the allergens to be declared according to the rules (EU)1169/2011. If you need information about any dish, do not hesitate to ask our staff

Pinchos fríos

Salmorejo de mango con berenjena crujiente
Salmorejo cordobés con grissini de pan
Vasito de crema de queso castellano con tapenade y tomate cherry
Ajo-blanco con coco y sardina ahumada
Miniblini de mousse de foie y Pedro Ximenez
Miniblini de queso zamorano y cebolla crujiente
Mousse de queso ahumado, mermelada de tomate y picada de anchoas
Coca de hojaldre con anchoas y tapenade de aceitunas negras
Tacos de atún al sésamo con salsa ponzu casera
Pizarra de queso Campoveja (ahumado, trufado y viejo)
Pizarra de paleta ibérica de bellota
Pizarra de ibéricos
Pizarra de cecina de león
Tramezzini de salmón con queso crema
Tramezzini de cremoso de queso azul y nueces
Tramezzini de boquerones y pesto rojo
Cucharita de salmón ahumado con mousse de aguacate
Tartaleta de aguacate y tomate seco
Tartar de tomate y mousse de atún
Profiterol con crema de queso azul u pera
Bombón de queso de cabra, nueces y miel
Bombón de foie con almendras
Mini cucurucho de aguacate y huevas de trucha
Mini cucurucho de tartar de atún con mayosoja

Pinchos calientes

Chupito de crema castellana con crujiente de jamón
Crema de setas con queso trufado
Ravioli de morcilla y piñones
Tartaleta de morcilla de Burgos, miel y piñones
Croquetas caseras de jamón
Langostino frito en tempura con mahonesa de soja
Langostino envuelto en pasta bric, albahaca y salsa kimchi
Cola de Gambón en panko japonés con salsa thai picante
Chupa chups de pollo empanado con cork-flakes y reducción de cerveza miel
Brocheta de pollo satay con cacahuete tostado
Tartaleta de bacalao ajoarriero
Bao de tinta de calamar con chipirones a la andaluza y mahonesa de yuzu
Bao de carrillera ibérica con ali oli de boletus
Mini hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada
Taco de carrillera de cerdo guisada con patata rota
Arroz meloso de ibéricos con ali oli de pimienta verde italiano
Arroz de rabo de toro con pesto de romero

Postres

Tartaleta de crema al ron con moras
Vasito de Panacotta de lima y frambuesas
Trufas de chocolate
Cucharita de mousse de frutos rojos
Mousse de chocolate blanco con tierra de cacao
Roca de chocolate blanco y peta zeta
Taco de tarta de queso con frutos rojos
Hojaldre de verdejo artesano La Giralda
Pastas artesanas La Giralda
Mini pasteles BELARIA

The logo graphic consists of four overlapping, semi-transparent rectangular planes in a light teal color. These planes are arranged in a 3D-like fashion, with one plane positioned slightly behind and to the right of the others, creating a sense of depth and architectural structure.

Silken

HOTELES