

MENÚ NAVIDAD

Empresas

HARITZA

Arroz caldoso con setas eryngii, hojas de espinacas y dados de calabaza

Lomo de corvina con vinagreta de piparras sobre emulsión

Lingote de carrillera de ternera a la plancha
con emulsión de boniato rojo

Postre y café

44€ (IVA incl.)

URKIA

Pan lobster roll con salpicón de marisco, mayonesa de cebollino, emulsión de piquillos, cebolla crujiente y piparras

Taco de bacalao con vinagreta de piparras sobre puré de coliflor y aceite verde

Secreto de cerdo a baja temperatura con emulsión de zanahoria

Postre y café

44€ (IVA incl.)

PAGOA

Crema de guisantes con huevo a baja temperatura

Taco de salmón marinado Ras el Hanout al horno con vinagreta de zanahoria y puré de espinaca

Medallón de persa de cerdo asado con crema de porrusalda
Thai

Postre y café

44€ (IVA incl.)

Silken
HOTELES

MENÚ NAVIDAD

Empresas

LIZARRA

Brocheta de salmón marinado con remolacha, vinagreta de piparras y microbrotes

Gyoza de langostino con curry rojo

Solomillo a la plancha con pimientos piquillo y patatas forestière

Postre y café

50€ (IVA incl.)

IZEIA

Tomate al corte con tartar de aguacate, cebolla roja y bonito

Lomo de merluza al horno con vinagreta de piparras sobre emulsión de coliflor

Medallón de carrillera de cerdo ibérico con apio nabo en puré

Postre y café

50€ (IVA incl.)

Silken
HOTELES

MENÚ NAVIDAD

Empresas

MOMENTO DULCE

Elige tu postre

Nuestra tarta de queso casera
Milhojas de hojaldre con helado
Tiramisú
Tarta Ópera con helado
Mouse de chocolate

**Mismo postre para todos los comensales*

¡A BRINDAR!

Nuestra bodega

Vino tinto Lar de Paula crianza D.O. Rioja
Vino blanco Diez Siglos Sauvignon blanc D.O. Rueda
Vino blanco chardonnay Castillo Monjardin D.O. Navarra
(Suplemento 2€)
Vino blanco Vionta D.O. Albariño (Suplemento 3 €)
Vino blanco O Luar do Sil D.O. Godello (Suplemento 5 €)
Vino tinto Coto de Hayas D.O. Campo de Borja
(Suplemento 2 €)
Vino tinto Portia Roble D.O. Duero
(Suplemento 3€)
Vino tinto Jardín de la Emperatriz D.O. Rioja
(Suplemento 3,5 €)
Vino tinto Lar de Paula reserva D.O. Rioja
(Suplemento 4 €)

Silken
HOTELES

MENÚ NAVIDAD

Empresas

SOBREMESA

Copa de cava	3,00€
Copa de champagne	4,50€
Licores	5,00€
Combinado	8,00€
Combinado premium	12,00€

¡QUE EMPIECE EL BAILE!

Barra libre 20€

Ginebra Gordon's
Ron Bacardí
Vodka Smirnoff
Whisky Ballantines, J.B o similares
Licor de manzana
Licor de melocotón
Orujo de hierbas
Orujo blanco
Patxarán
Baileys
Refrescos
Cerveza
Cava
Agua mineral

Barra libre Premium 25€

Ginebra Beefeater, Bombay o similar
Ron Cacique, Habana o similar
Vodka Stolichnaya o similar
Whisky Cardhu o similar
Licor de manzana
Licor de melocotón
Orujo de hierbas
Orujo blanco
Patxarán
Baileys
Refrescos
Cerveza
Cava
Agua mineral

Precio por persona
Servicio de 2 h

Hora extra de barra libre 12 €

Barra por Ticket 8 €
Ticket premium 12 €

El Hotel ofrece la mediación para la contratación de la animación del banquete

Silken
HOTELES

MENÚ NAVIDAD

Empresas

CONDICIONES

- El menú elegido se comunicará al Hotel Silken Amara Plaza como mínimo 10 días antes del servicio. El número mínimo de comensales a facturar, será el contratado con el establecimiento como mínimo con 72 horas de antelación a la fecha del evento.
- En el momento de la confirmación de la reserva se solicitará 250 € en concepto de depósito y como garantía de la reserva, que se descontará de la factura final y no será devuelta ni canjeada en caso de no celebrarse el servicio. El resto será abonado 72 horas antes de la celebración.
- Las minutas con el detalle del menú serán a cargo del Hotel.
- Eventos con música. el límite de estancia en los salones son las 20:00 horas en los banquetes que se celebren al mediodía y a las 01:00 horas los que tengan lugar por la tarde.
- Eventos sin música, dependiendo del menú el límite de hora será el establecido por el departamento de convenciones.
- Tanto la barra libre como la barra sobre consumo comenzará cuando finalice el servicio de mesa. Al finalizar los servicios contratados de barra, se dará por concluida también la música, procediendo a la finalización del evento.
- En caso de querer prolongar los horarios límite descritos anteriormente, se cobra suplemento.
- En caso de contratar música se facturarán las tasas oficiales publicadas por la SGAE por concepto de Derechos de Autor.