



Menú grupos

Group Menu

Menú Marinela

Entrantes

Timbal de ensaladilla de bonito
y salmón noruego ahumado.

*

Hojaldre de setas y queso brie.

Principales

Lomo de merluza de pincho
sobre lecho de tomate de temporada.

&

Muslitos de pato en su jugo con patatas a la antigua.

Postre

Tarta de queso, coulis de frutos rojos y helado.

48,00 € (IVA incluido)

Incluye agua – vino tinto crianza & blanco /cerveza- café

Menú Talaia

Al centro mesa

Paleta ibérica de bellota, pan y tomate de temporada.

Entrante

Arroz meloso de setas silvestres,
shitake y teja de queso.

Principales

Lomo de atún con cebolla caramelizada
y patatas miniatura.

&

Costilla de cerdo a baja Tª con puré de boniato.

Postre

Torrija de brioche con helado de vainilla y canela.

58,00 € (IVA incluido)

Incluye agua – vino tinto crianza & blanco /cerveza- café





Menú grupos

Group Menu

Menú Santa Catalina

Entrantes

Ensalada de txangurro y vinagreta de cítrico.

*

Guiso ligero de setas y gambitas
con toque de ajo-perejil.

Principales

Bacalao club Ranero.

&

Medallón de solomillo y patatas puente nuevo.

Postre

Brownie con helado.

68,00 € (IVA incluido)

Incluye agua – vino tinto crianza & blanco /cerveza- café

Menú Uribarren

Entrante

Ensalada de salmón ahumado y bacalao
con aliño de mostaza y eneldo.

*

Corte de foie mi-cuit con pan de maíz crocante.

Principales

Lomo de rape, piperada y ensalda wakame.

Sorbete

Cochinillo deshuesado y confitado,
trigueros y patata panadera.

Postre

Canutillos rellenos, chocolate caliente y helado.

80,00 € (IVA incluido)

Incluye agua – vino tinto crianza & blanco /cerveza- café





Menú grupos

Group Menu

Condiciones Menú Grupos

Silken Palacio Uribarren se reserva la asignación de salón en función al número de comensales garantizando siempre un salón privado.

Durante las fiestas de San Antolines,
del 1 al 8 de Septiembre,
el uso del salón será compartido.

El nº de comensales a facturar será el contratado con 72 horas de antelación a la realización del evento, salvo que el número de comensales aumentara endicho día.

Las posibles intolerancias y alergias deberán de comunicarse con la mayor brevedad posible, para poder garantizarse un menú adaptado a ello.

En el momento de realizar la reserva, serán Abonados en concepto de fianza 250€.

El pago del evento tendrá que ser abonado con 48 horas de antelación.

Finalización de los eventos estimada:

18:30 para almuerzos.

23:00 para cenas .

**No se permite música en vivo
debido a las condiciones
acústicas del establecimiento.**

Debido a las condiciones socioeconómicas actuales ajenas a Silken Palacio Uribarren, dichos menús pueden sufrir cambios en sus productos y tarifas, avisando de dichos cambios con antelación.

Suplementos de bebidas por persona:

3€ Servicio de Txakoli Bizkaino.

4€ Copa de Cava.

7€ Combinados (etiquetas no premiúm).

647-397-388