
SILKEN
INDAUTXU
BILBAO



PRIMERA COMUNION 2017

M E N Ú C1

Al Centro de la Mesa;

CROQUETONES
de hongos y brandada de bacalao

El Menú:

MILHOJAS DE ANCHOAS EN VINAGRETA
con piperrada y mahonesa de piquillos



MERLUZA ASADA EN PLANCHA
sobre patata rota y puré de cebolla roja con refrito de aceite al pimentón



ENTRECOT LAMINADO
con puré de patatas especial y ragoût de champiñones



TARTA DE COMUNIÓN DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO
y helado casero

La Bodega & La Sobremesa;

Vino Blanco D.O.Rueda Verdejo : X siglos
Vino Rosado D.O. Navarra: Gran Feudo sobre lías
Vino Tinto Crianza D.O.Ca Rioja: Solar Viejo
Cervezas. Refrescos
Agua mineral

Café, infusiones, Petit Fours

PRECIO POR PERSONA: 47 €

HOTEL SILKEN INDAUTXU

Plaza Bombero Etxaniz, s/n

48010 Bilbao

94 444 00 04 convenciones.indautxu@hoteles-silken.com



SILKEN
INDAUTXU
BILBAO



PRIMERA COMUNION 2017

M E N Ú C2

Al Centro de la Mesa;

DEGUSTACIÓN DE EMBUTIDOS IBÉRICOS
con tostas de pan y pulpa de tomate

El Menú:

TOMATE RELLENO DE CHIPIRÓN
sobre arroz negro de sus tintas y salsa de Idiazábal ahumado



DEGUSTACION DE BACALAO
"a la bizkaina y pil pil"



SOLOMILLO DE IBERICO
sobre cremoso de boniato y crujiente de patata



TARTA DE COMUNIÓN DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO
y helado casero

La Bodega & La Sobremesa;

Vino Blanco D.O.Rueda Verdejo: X siglos
Vino Rosado D.O. Navarra: Gran Feudo sobre lías
Vino Tinto Crianza D.O.Ca Rioja: Solar Viejo
Cervezas. Refrescos
Agua mineral

Café, infusiones, Petit Fours

PRECIO POR PERSONA: 52 €

HOTEL SILKEN INDAUTXU

Plaza Bombero Etxaniz, s/n

48010 Bilbao

94 444 00 04 convenciones.indautxu@hoteles-silken.com



SILKEN
INDAUTXU
BILBAO



PRIMERA COMUNION 2017

M E N Ú C3

Al Centro de la Mesa;

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO Y LOMO IBÉRICO
servido con tostas de pan y pulpa de tomate

El Menú:

PASTEL DE FOIE, HONGOS Y PATATA
con salsa de ajo a las tres cocciones



RODABALLO ASADO
con ragoût de alubia blanca, pulpo y trufa



PIERNA DE CORDERO CONFITADO Y ASADO
con patatas panaderas



TARTA DE COMUNIÓN DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO
y helado casero

La Bodega & La Sobremesa;

Vino Blanco D.O.Rueda Verdejo: X siglos
Vino Rosado D.O. Navarra: Gran Feudo sobre lías
Vino Tinto Crianza D.O.Ca Rioja: Solar Viejo
Cervezas. Refrescos
Agua mineral

Café, infusiones, Petit Fours

PRECIO POR PERSONA: 57 €

HOTEL SILKEN INDAUTXU

Plaza Bombero Etxaniz, s/n

48010 Bilbao

94 444 00 04 convenciones.indautxu@hoteles-silken.com



SILKEN
INDAUTXU
BILBAO



PRIMERA COMUNION 2017

M E N Ú C4

Al Centro de la Mesa;

PLATO DE JAMÓN IBERICO Y LOMO IBERICO
Servido con tostas de pan y pulpa de tomate

El Menú:

FOIE DE PATO EN TERRINA
con crujientes de manzana especiada



LUBINA ASADA

Con tartita de cebolla, aceituna negra y tomate con suave crema de ajo



SOLOMILLO ASADO EN PLANCHA

Con carpaccio de cocido vasco, cremoso de patata y su jugo al Oporto



TARTA DE COMUNIÓN DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO
y helado casero

La Bodega & La Sobremesa;

Vino Blanco D.O.Rueda Verdejo: X siglos
Vino Rosado D.O. Navarra: Gran Feudo sobre lías
Vino Tinto Crianza D.O.Ca Rioja: Solar Viejo
Cervezas. Refrescos
Agua mineral

Café, infusiones, Petit Fours

PRECIO POR PERSONA: 62 €

HOTEL SILKEN INDAUTXU

Plaza Bombero Etxaniz, s/n

48010 Bilbao

94 444 00 04 convenciones.indautxu@hoteles-silken.com



SILKEN
INDAUTXU
BILBAO



PRIMERA COMUNION 2017

M E N Ú INFANTIL 2016 (niños hasta 10 años)

El Menú;

Plato individual de PALETA DE JABUGO Y LOMO de ibérico



SURTIDO DE FRITURAS

(croquetas, calamar, gamba orly, miniempanadilla de atún)



SOLOMILLO A LA PLANCHA
con patatas fritas



POSTRE ARTESANO DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO
y helado casero

Refrescos, Agua mineral
Petit Fours

PRECIO POR PERSONA: 36 €

Todos los precios incluyen el 10% iva

HOTEL SILKEN INDAUTXU

Plaza Bombero Etxaniz, s/n

48010 Bilbao

94 444 00 04 convenciones.indautxu@hoteles-silken.com



SILKEN
INDAUTXU
BILBAO



PRIMERA COMUNION 2017

Y PARA ENDULZAR UN MOMENTO TAN ESPECIAL PARA ELLOS, A CONTINUACIÓN PRESENTAMOS NUESTROS POSTRES:

CARTA DE POSTRES

- La tradicional tarta San Marcos con salsa de frutos rojos.
- Milhojas fino de hojaldre y mantequilla con crema de vainilla, chantilly envejecido.
- Sobre un ligero bizcocho de yemas de huevo, mousse de chocolate blanco y negro con matices de té verde y salsa ligera de cacao.
- Mascota de suave bizcocho y crema de café con almendras tostadas.
- Tiramisú hecho en casa con salsa ligera de cacao.
- Tarta de Trufa con bizcocho de chocolate.
- Bocado cremoso de mousse de chocolate blanco y frambuesa.

HOTEL SILKEN INDAUTXU

Plaza Bombero Etxaniz, s/n

48010 Bilbao

94 444 00 04 convenciones.indautxu@hoteles-silken.com



SILKEN
INDAUTXU
BILBAO



PRIMERA COMUNION 2017

CARTA DE VINOS

BLANCOS

Mía (Moscato)
Enate Chardonnay 2-3-4
Vionta (Albariño)
Viñas del Vero Gewüztraminer
Waltraud (Riesling)

D.O.

Penedés
D.O. Somontano
D.O. Rias Baixas
D.O. Somontano
D.O. Penedés

Suplemento por persona

1,50 €
2,00 €
2,00 €
2,50 €
3,50 €

TINTOS

Valdubón Roble
La Malkerida (Bobal)
Coto de Hayas Garnacha Centenaria
Petalos del Bierzo
Muga Crianza
El Regajal
Remelluri Reserva
Pago de los Capellanes Crianza

D.O.

D.O. Ribera del Duero
Vino de Valencia
D.O. Campo de Borja
D.O. Bierzo
D.O. Ca. Rioja
Vinos de Madrid
D.O. Ca. Rioja
D.O. Ribera del Duero

Suplemento por persona

1,50 €
1,50 €
2,50 €
2,50 €
3,00 €
3,00 €
3,50 €
4,00 €

ESPUMOSOS

Freixenet Brut Barroco
Gramona Imperial
Mumm Cordon Rouge

D.O.

D.O. Cava
D.O. Cava
A.O.C. Champagne

Precio por Botella

21,00 €
24,00 €
40,00 €

HOTEL SILKEN INDAUTXU

Plaza Bombero Etxaniz, s/n

48010 Bilbao

94 444 00 04 convenciones.indautxu@hoteles-silken.com



SILKEN
INDAUTXU
BILBAO



PRIMERA COMUNION 2017

CONDICIONES COMUNIONES 2017

1. El número de comensales a facturar, será el contratado con el establecimiento, mínimo con 72 horas de anticipación a la fecha de la realización del banquete.
2. En todo caso, el Hotel Silken Indautxu se reserva la asignación del salón, en función del número de comensales, garantizando siempre un salón privado
3. El Hotel dispone de garaje privado que está a disposición de los Señores Clientes de forma gratuita siempre y cuando dispongamos de plazas libres.
4. La finalización de la estancia de los comensales en los salones, se estimará a las 18:30 h. Para los almuerzos y a las 1:30 h. Para las cenas.
5. En el momento de realizar la reserva del servicio se abonarán 250 € en concepto de fianza.
6. El pago del banquete deberá ser abonado a la finalización el mismo.

HOTEL SILKEN INDAUTXU

Plaza Bombero Etxaniz, s/n

48010 Bilbao

94 444 00 04 convenciones.indautxu@hoteles-silken.com

