

S I L
K E N

Bodas

SILKEN JUAN DE AUSTRIA VALLADOLID****

*Es vuestro año... Es vuestro día...
¿Te quieres casar con nosotros?*

Os ofrecemos:

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

Cocktail en nuestra Terraza / Restaurante Room87.

Salón de banquetes con capacidad para 120 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 (600 € IVA incluido)

Para las consumiciones en el baile ofrecemos dos alternativas:

- BARRA LIBRE: 15 € (excepto menores de 12 años).
2 Horas. Cada hora extra tendrá un coste de 10 €
- TICKETS:

Con alcohol: 6 €

Sin alcohol: 2 €

Consulte asesoramiento para prolongar la barra libre en Pub MOMHA

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.

Les ofrecemos

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 uno o 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 120 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 CLUB, 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 en un hotel de 4* de la Cadena Silken para bodas de más de 100 comensales

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 7 días de antelación, siendo éste el nº de cubiertos a facturar.

Horario de estancia para bodas: – Almuerzo: hasta las 21.00h - Cena: hasta las 02.00 h.

.Todas estas condiciones se respetarán siempre que el número de comensales sea superior a 50 personas.

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

"Con la responsabilidad de saber que nos confía la organización de un momento tan especial, nuestro equipo, les propone..."

Pinchos fríos

Crema de temporada

Pizarra de Ibéricos

Miniblini de queso zamorano y crujiente de cebolla

Tramezzini de salmón con queso crema

Pinchos calientes

Croqueta casera de jamón ibérico

Langostino con panko y salmorejo

Arroz meloso de ibéricos con ali oli de pimiento verde italiano

Mini hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada

Postre

Trufa de chocolate y rocas de chocolate blanco y Peta Zeta

Tartaleta de crema al ron con moras

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

Precio: 22 €

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.

Primeros platos

Ensalada de boquerones del cantábrico en vinagreta de tomate y albahaca con loncha de ibérico ****	13 €
Ensalada de láminas de bacalao a la gallega con pisto castellano y vinagreta de aceituna verde y remolacha ****	13 €
Escabechado de ave, tomate de caserío confitado y crema de ajo y almendras ****	13 €
Langostinos cocidos en salmuera con tartar de tomate y salmón ahumado aliñado con vinagreta agridulce de dátiles y remolacha ****	13 €
Tomatito de mata relleno de calamar y fideua negra de marisco ****	13 €
Escalope de foie a la plancha con pastel de puerro y reducción de Módena ****	15 €
Crema de carabinero con tempura negra de trigueros	18 €

Pescados

****Todos los precios se refieren a medias raciones, si desea la ración completa deberá incrementar el precio en 8 €****

Lomo de Merluza de pincho con tagliatelle de sepia y crema de azafrán y Verdejo ****	9 €
Lingote de Salmon de Noruega al horno con patata asada y crema de eneldo ****	10 €
Taco de Bacalao a la plancha con calabaza chafada y ajada gallega ****	10 €
Lubina salvaje con aliño de cítricos sobre cus-cus de pasas y piñones ****	11 €
Mero en costra de hiervas con pisto de calabacín y calabaza ****	11 €
Dorada salvaje con salteado de gulas y gambas con salsa de Moet Chandon ****	12 €
Medallón de rape con tirabeques y veloute de mejillones al curry	12 €

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.

Sorbetes

Sorbete de mandarina ****	3 €
Sorbete de frambuesa	3 €

Carnes

Escalope de presa ibérica de Jabugo con guiso de trigo y frutas del bosque ****	14 €
Lingote de cochinillo confitado con ligera crema de setas de temporada ****	15 €
Taco de ternera de Ávila con pimientos asados-confitados y vino de Ribera ****	16 €
Solomillo de Buey al Oporto con hongos y chalotas glaseadas ****	20 €
Lechazo IGP asado a lo tradicional con patatas asadas y ensalada verde	22 €

Postres

Tarta Aniversario ****	6 €
Mousse de yogurt y frutos silvestres ****	6 €
Ring de mango, bizcocho de chocolate y pistacho con frutos del bosque ****	6 €
Lingote de chocolate y frambuesa ****	6 €
Bombón de caramelo y frutos secos ****	6 €
Hojaldre crujiente con crema de nata y yema tostada	6 €

Bodega

12 €

Vino Blanco de Rueda, Vino Tinto Ribera De Duero, Cava, Café Y Licores
Aguas, cervezas, refrescos

MENU NIÑO

Jamón ibérico con nuestras croquetas caseras
Chuletillas de lechazo con patatas fritas
Tarta celebración con helado
22€

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.

Carnes

Meloso de carrillera de ternera con taquitos de foie micuit y setas bañado en jugo de trufa	12 €
Corte de pluma ibérica asada en sartén con chutney de pera, limón y jengibre	12€
El cordero con terrina de patata y tocineta, su jugo reducido y chips de yuca	15€
Solomillo de buey con medallón de foie y salsa Oporto con bastones de patata	20€
Lechazo IGP asado a lo tradicional con patatas panaderas y ensalada verde	22€

Postres

Tarta Aniversario con helado	6 €
Tarta San Marcos con helado	6 €
Hojaldre crujiente de manzana con helado	6 €
Corona de piñones con helado	7 €
Tarta Aniversario Maro Valles con helado	8 €

La bodega:

9 €

Vino blanco D. O de Rueda

“VEINTISIETE “Vino tinto de autor D.O. Ribera de Duero

Refresco, cerveza, aguas minerales

Café y licor

Suplemento Copa de Cava por persona	2 €
Suplemento Copa de Champagne Möet Chandon por persona	6 €

MENU NIÑO

Jamón ibérico con nuestras croquetas caseras

Chuletilas de lechazo con patatas fritas

Tarta celebración con helado

Candy – Bar incluido

22 €.

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.