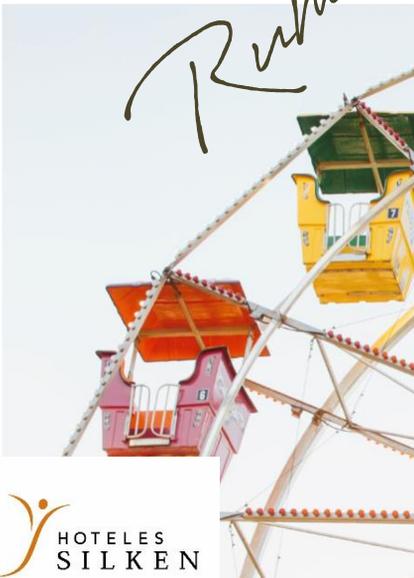


SILKEN K E N COCKTAIL

SILKEN JUAN DE AUSTRIA VALLADOLID****

Rumbo al éxito





COCKTAIL

COCKTAIL SOOK 1

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 €

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.

COCKTAIL SOOK 2

Pinchos fríos

Pizarra de queso

Pizarra de Ibéricos

Salmorejo de mango con berenjena crujiente

Tramezzini de hummus de aceitunas Kalamata y garbanzos fritos

Cucharita de salmón ahumado y mousse de aguacate

Pinchos caliente

Croquetas caseras de jamón

Risotto de champiñones y sal de jamón

Langostino con panko y salmorejo

Bao de carrillera ibérica con ali oli de boletus

Chupa chups de pollo con Corn Flakes y reducción de cerveza - miel

Postres

Trufa de chocolate y rocas de chocolate blanco y Peta Zeta

Vasito de kiwi, mascarpone, miel y nueces

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

Precio: 26 €

Cocktails válidos 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.

COCKTAIL SOOK 3

Pinchos fríos

Pizarra de queso de oveja de CyL

Pizarra de jamón ibérico de bellota

Salmorejo de mango con berenjena crujiente

Bombón de Foie con almendras

Tacos de atún al sésamo con salsa de ponzu

Tartar de bacalao con naranja y aceituna negra

Pincho calientes

Cappuccino de morcilla

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

Croquetas caseras de jamón

Arroz de rabo de toro con pesto de romero

Tartaleta de duxelle de hongos y jamón

Langostino envuelto en pasta brick

Postres

Trufa de chocolate y rocas de chocolate blanco y Peta Zeta

Cucharita de mousse de frutos rojos

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

Precio: 30€

Cocktails válidos 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.

COCKTAIL FUSION ORIENTAL

SUSHI (NIGIRIS, URAMAKI...)

GYOZAS DE POLLO

GYOZAS DE LANGOSTINO

WOK DE ARROZ CON GAMBAS

CONSOMÉ ORIENTAL

BROCHETA DE POLLO YAKITORI CON SALSA
AGRIDULCE

LANGOSTINO FRITO CON PASTA KATAIFI

BAO DE TERNERA ORIENTAL

PAN DE GAMBAS

POSTRE

BAOZI DE CHOCOLATE PASSION

BEBIDAS: CERVEZA, REFRESCOS, VINO TINTO / BLANCO Y CAVA ROSSÉ

PRECIO: 30 €

Cocktails válidos a partir de 50 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.

ESTACIONES TEMÁTICAS



Estación de quesos:

De 20-49 personas: 6 €

50 personas o más: 4 €



Estación Ibérica:

Desde 20 personas: 6 €



Estación de Sushi:

De 20-49 personas: 6 €

50 personas o más: 4 €

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 **2 €**.

Elijan cuantos pinchos quieran y multipliquen ese número por 2 € para saber el coste total del cocktail por persona.

A ese precio deberán sumarle **8€** 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.

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

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.

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
Rulo de cecina con membrillo y nueces
Miniblini de queso zamorano y cebolla crujiente
Coca de hojaldre con anchoas y tapenade de aceitunas negras
Tacos de atún al sésamo con salsa ponzu casera
Cucharita de salmón ah. Y mousse de aguacate
Pizarra de queso de oveja Castilla y León
Pizarra de jamón ibérico 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

Pincho calientes

Cappuccino de morcilla
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
Tartaleta de duxelle de hongos y jamón
Croquetas caseras de jamón
Langostino frito en tempura con mahonesa de soja
Langostino envuelto en pasta brick
Langostino con panko y salmorejo
Taco de bacalo en tempura negra y crema de pisto tostado
Arroz meloso de ibéricos con ali oli de pimiento verde italiano
Risotto de champiñones y sal de jamón
Arroz de rabo de toro con pesto de romero
Bolitas de carne de buey guisadas con crema de patata
Chupa chups de pollo empanado con cork flakes y reducción de cerveza miel
Mini hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada
Taco de carrillera de cerdo guisada con patata rota
Tortita mejicana de pollo y verduras picantes
Bao de carrillera ibérica con ali oli de boletus
Bao de tinta de calamar con chipirones a la andaluza y mahonesa de yuzu

Postres

Tartaleta de crema al ron con moras
Vasito de yogurt griego y gelatina rota de miel
Vasito de Panacotta de lima y frambuesas
Vasito de kiwi, mascarpone, miel y nueces
Trufas de chocolate Y Roca de chocolate blanco y peta zeta
Cucharita de mousse de frutos rojos
Mousse de chocolate blanco con tierra de cacao
Canutillo de choco - crema