

S I L
K E N

Comuniones

SILKEN JUAN DE AUSTRIA VALLADOLID****

Rumbo al éxito

Comuniones

„Con la responsabilidad de saber que nos confiáis la organización de un momento tan especial, nuestro equipo, les propone...”

Para compartir al centro de la mesa.

Gambones a la plancha con sal gruesa	7 €
Selección de quesos con mermeladas caseras y frutos secos	7 €
Pizarra de ibéricos de Jabugo (jamón, lomo, chorizo), croqueta de la casa y chupito de salmorejo de melón con sal de cecina	8 €
Pizarra de foie mi - cuit con morcilla de Burgos y compota de manzana	10 €

Entrante

Ensalada de boquerones del cantábrico marinados con gazpacho de frutos rojos y jamón Ibérico de bellota	10 €
Crema de carabineros, aceite de cebollino y crujiente de mejillón de roca	11 €
Arroz cremoso con boletus y foie con teja de queso castellano y crujiente de jamón	11 €
Rejo de pulpo a la brasa con patata asada y ali oli de pimentón	12 €

Pescados ½ Ración

Bacalao con guiso de chipirones al vino blanco de Rueda	10 €
Merluza de anzuelo y pach choy asado con aliño cítrico de mango y jengibre	10 €
Lubina al horno con ragut de gambas y setas de temporada	10 €
Rape empiñonado con guiso de sepia, pintada de teriyaki y caramelo de crustáceos	12 €

****Si desea la ración completa, deberá incrementar el precio en 6€****

Sorbetes con y sin alcohol

Sorbete de mandarina / frambuesa / limón	3,00€
--	-------

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 vaca 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

Chuletillas 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.

NOTAS IMPORTANTES

DINÁMICA: Elijan cuantos platos quieran de entre todas las opciones que les proponemos. Vayan sumando el precio de los platos elegidos para saber el precio del menú. Posteriormente *SUMEN LOS 9€ DEL COSTE DE LA BODEGA* y sabrán el precio exacto del menú por persona para el evento que estén organizando.

LES OFRECEMOS:

Las MINUTAS y la DECORACION en todas las mesas.

Animación infantil: Incluida a partir de 20 menús de adultos para comuniones de comida. Consultar suplemento para animación en cenas.

OBSEQUIO por parte del hotel para el/la protagonista del día

SERVICIOS EXTRAS:

Salón para baile: Precio y condiciones a consultar (máximo 2 horas de duración hasta las 19:00 horas para almuerzos y máximo 01:00 para cenas)

Barra libre: 15 € (2 horas)

Copas: 5 € Refrescos: 2 €

CONDICIONES GENERALES:

El hotel se reserva la asignación del lugar de celebración en función del número de comensales.

Confirmación del menú 7 días antes del evento, siendo el mismo para todos los comensales.

Confirmación del número de comensales 2 días antes del evento, siendo este el número de personas a facturar. El cliente se hace cargo del 50% de los cubiertos reservados y no servidos.

FORMA DE PAGO: En el momento de realizar la reserva del servicio, se abonarán **300 €** en concepto de fianza como reserva de sala, que se descontarán del total de la factura. 2 días antes se hará efectivo el pago del 75% del banquete. Resto y posibles extras serán abonados el mismo día del evento

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.